C/2026/689

30.1.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/689)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Judión de La Granja«

PGI-ES-03367 — 13.11.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Judión de La Granja«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

07 – SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

0713 – Bælgfrugter, udbælgede og tørrede, også afskallede eller flækkede

0713 39 – Andet

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Tørre, afskallede bælgfrugter af den lokale økotype af arten Phaseolus coccineus tilhørende *Fabaceas*- eller *Leguminosae*-familien, kendt som »Judión de La Granja«, som er sygdomsfrie, hele, rene og bestemt til konsum.

Tørrede »Judión de La Granja«-bønners udseende:

— Ensartet hvid farve.

— Glat overflade uden revner eller ujævnheder.

— Størrelse: meget stor (100 frø vejer mellem 240 og 320 gram).

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Form: som en noget fladtrykt nyre.

— Dimensioner: en længde på 25-35 mm og en tykkelse på 8-13 mm.

Organoleptiske egenskaber for bønnerne, når de er tilberedt:

— De er ekstremt modstandsdygtige over for nedbrydning under tilberedning.

— De har en glat eller let ru overflade.

— Skallen er så tynd og blød, at den næsten er umærkelig.

— Frøhviden har en smøragtig og glat konsistens, der ikke er kornet, og som er en smule melet.

Egenskaber, når de er tilberedt:

— Høj vandoptagelsesevne (over 110 % efter 12 timers iblødsætning i destilleret vand ved en temperatur mellem 10 og 20 °C).

»Judión de La Granja« sælges som tørrede bønner i handelsklassen »Ekstra«.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De etaper af produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er forberedelse af jorden, såning, høst, tørring og udvælgelse af bønnerne til plantning det efterfølgende år. De sidste to etaper skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, da de lokale landbrugeres erfaring med at sikre, at bønnerne tørrer korrekt, og deres ekspertise i at udvælge bønner til plantning for at bevare renheden af »Judión de La Granja« er afgørende for produktets kvalitet.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Dette produkts kvalitet og omdømme afspejles i den pris, det opnår, som er meget højere end prisen på lignende produkter. Derfor er det afgørende at sikre ægtheden af produktets oprindelse, og derfor er det forbudt at sælge det uemballerede produkt (i løs vægt) til den endelige forbruger. Bønnerne skal således sælges emballeret, men emballeringen kan finde sted uden for det geografiske område.

Produktet sælges som tørre bønner i pakninger med forskellige formater og med en maksimal vægt på 30 kg.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Enhver form for emballage, som bønnerne sælges i, skal være forsynet med en nummereret bagetiket, der skal indeholde betegnelsen »Judión de La Granja« sammen med BGB-logoet.

Etiketterne skal påsættes under emballeringen på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes.

Den beskyttede geografiske betegnelses logo er som følger:



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område omfatter følgende kommuner i provinsen 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 og Zarzuela del Monte.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenhængen mellem det geografiske område og »Judión de La Granja«-bønnerne er baseret på produktets omdømme og særlige egenskaber, som skyldes den mangeårige tradition for at dyrke disse bønner i området.

De vigtigste kendetegn ved »Judión de La Granja« er dens ensartede hvide farve og dens store størrelse (100 frø vejer mellem 240 og 320 gram), som er resultatet af en lang udvælgelsesproces, der begyndte i det 18. århundrede, da de første frø af en stor bønne af arten *Phaseolus coccineus* med oprindelse i Mexico under navnet *ayocote* blev bragt til det kongelige palads i San Ildefonso de Segovia.

Efter at bønnerne første gang blev bragt til det kongelige palads i San Ildefonso i forbindelse med opførelsen af La Granja-paladset i 1721, blev paladsets køkkenhaver og det område, der var kendt som »Vivero« (planteskole), anvendt til at dyrke bønnerne, først som foder og senere til konsum. Eftersom bønnerne fortsat blev dyrket i kommunen, bevarede de deres genetiske identitet. De lokale producenters udvælgelse af de bønner, der skulle genplantes hver sæson, ændrede gradvist deres farve og størrelse: De gik fra sortlilla til en lysere lilla med sorte pletter og derefter til en douce lilla, indtil de til sidst fik deres nuværende hvide farve og en større størrelse end de nutidige *ayocote*-bønner.

Den menneskelige faktor har spillet en central rolle for kvaliteten af »Judión de La Granja«-bønnerne. Landbrugernes erfaring med at udvælge bønnerne til såning det efterfølgende år gennem visuel observation af deres fænotypiske kendetegn er afgørende for at sikre deres livskraft og evne til at spire samt produktets renhed. Dette sikrer ensartede egenskaber med hensyn til form, størrelse, farve og kulinarisk kvalitet, nemlig en høj vandoptagelsesevne og gode egenskaber ved tilberedning, hvilket resulterer i hele bønner, der forbliver intakte, med en fin og blød skal. Resultatet er en blød og smøragtig konsistens, hvor skallen knap nok er mærkbar, hvilket er kendetegnende for »Judión de La Granja«-bønnernes kvalitet og unikke karakter.

Dyrkningsmetoderne hos områdets indbyggere er resultatet af mange års erfaring og er i en vis udstrækning de samme som dem, deres forfædre brugte, idet bønnerne stadig høstes manuelt, når de er helt modne, og tørres i solen eller i passende ventilerede lagre, hvilket praktiseres den dag i dag. »Judión de La Granja« har den særlige egenskab, at den er klar til høst på forskellige tidspunkter. Kun erfarne landbrugere, der kender denne lokale afgrøde, kan afgøre, hvornår tiden er inde til at høste de første bælge, som normalt plukkes én for én, og er i stand til at sikre, at bønnerne tørres korrekt, så de let kan fjernes fra bælgene, og så man undgår råd, hvilket kan være et problem, hvis planterne stadig indeholder meget vand eller er stablet for tæt. Alt det ovenstående har direkte indflydelse på produktets kvalitet.

Foruden den betydelige rolle, som den gradvise udvælgelse over tid og de lokale dyrkningsmetoder spiller, kunne de særlige egenskaber ved »Judión de La Granja« ikke opstå uden de egnede klima- og jordbundsforhold i det lokale miljø.

Det geografiske område omfatter provinsen Segovia fra nordøst til sydøst, hvor højden over havet varierer fra 1 000 m til 2 400 m på de laveste og højeste punkter. Størstedelen af produktionsområdet ligger i en højde over havet på mellem 1 000 m og 2 000 m og befinder sig på den nordlige skråning af bjergkæden Sierra de Guadarrama, som består af de ældste materialer fra det palæozoiske grundfjeld, nemlig granit og gnejs.

Det geografiske område er også kendetegnet ved sit udprægede fastlandsklima med en markant temperaturforskel, da der er meget kolde vintre og tørre og kølige somre. Luftfugtigheden når op på værdier mellem 0,8 og 1,50. Dette hænger direkte sammen med højden over havet, som fra 1 000 meter og opefter udtrykkes som et tørhedsindeks (forholdet mellem den gennemsnitlige årlige nedbør og den potentielle evapotranspiration, beregnet efter Thornthwaite-metoden). Dette luftfugtighedsniveau, kombineret med en dag- og nattemperaturgradient, der er typisk for kølige somre, hvor gennemsnittet af de maksimale temperaturer i den varmeste måned ligger under 30 °C, udgør optimale klimaforhold for plantens sunde vækst, hindrer udviklingen af svampesygdomme og fremmer bladarealindekset, bønnernes tørvægt og antallet af producerede bønner.

Jordbundens neutrale pH-værdi og lave calciumindhold giver »Judión de La Granja«-bønnerne en tyndere og blødere skal på grund af det lave indhold af calciumoxalat, hvilket øger deres evne til at optage vand under iblødsætning (over 110 % efter 12 timers iblødsætning). Dette har en direkte indvirkning på den mængde vand, der optages af bønnernes stivelsesgranulater og proteinfraktioner under iblødsætning, hvilket letter processer som gelatinering af stivelsen og denaturering af proteinerne under tilberedning, der blødgør »Judión de La Granja«-bønnernes konsistens, giver dem en mere smøragtig karakter og reducerer tilberedningstiden.

Derudover er den lokale jordbund frugtbar og dyb, middelfast og veldrænet, hvilket er afgørende for, at »Judión de La Granja«-bønnerne kan trives, da de kan blive negativt påvirket af mangel på og/eller overskud af vand, især under blomstring og frugtsætning.

Kombinationen af disse to faktorer (klima og jordbund), landbrugernes erfaring i det geografiske område med at vælge det nøjagtige høsttidspunkt og sikre, at bønnerne tørres korrekt, og deres ekspertise i at udvælge frøene for at sikre renheden af »Judión de La Granjas«, er alt sammen med til at give produktet sine specifikke egenskaber.

På grund af den lange tradition for at dyrke disse bønner i det geografiske område og deres unikke egenskaber har »Judión de La Granja« haft et godt omdømme siden midten af 1900-tallet.

Cándido López Sanz, der blot er kendt som »Cándido« og er en kok, som blev tildelt titlen Mesonero Mayor de Castilla [Castillas bedste restauratør], gjorde sammen med Tomás Urrialde – en kok fra Segovia, der arbejdede i over 40 år på *Mesón del Azoguejo* (ved siden af akvædukten i Segovia), som blev drevet af Cándido siden 1931 – »Judión de La Granja« til provinsen Segovias signaturret.

Bogen *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) fortæller historien om, hvordan Tomás Urrialde gjorde »Judión de La Granja«-bønner og sin mest efterspurgte opskrift (stuvede bønner med pølse) populære og satte dem på niveau med en anden klassisk lokal ret, der allerede dengang var berømt, *cochinillo de Segovia* [pattegris fra Segovia]. Den 15. oktober 1955 meddelte en sammenslutning af erfarne madeksperter kaldet »Los Doce Apóstoles« (de tolv apostle), der var kendt for deres store dømmekraft med hensyn til smag og deres betydelige medieindflydelse på daværende tidspunkt, Cándido, at de ville besøge restauranten. De valgte retter skulle være typiske for regionen. Som hovedret var pattegris det oplagte valg, men hvad skulle forretten være? Tomás Urrialde foreslog at tilberede »Judión de La Granja« og slog entusiastisk hånden i bordet for at understrege det. Cándido var ikke overbevist. Til sidst gav Cándido efter, og den dag, hvor madkritikerne besøgte restauranten, blev der serveret bønner, pattegris og *ponche segoviano* [segoviansk lagkage, der er gennemvædet af sirup, lagdelt med kagecreme, dækket med marcipan og dekoreret med flormelis og det traditionelle diamantmønster]. »Los Doce Apóstoles« var særdeles begejstrede for, hvor kulturelt hellig netop denne kombination af retter var. Siden da er denne kombination blevet den typiske menu i Segovia.

Senere medtog Cándido i sin bog *La Cocina Española* [det spanske køkken], der blev udgivet i 1970, opskriften på »Judión de La Granja« blandt mere end tusind andre opskrifter i sin samling, der udgør en betydelig del af historien om det regionale spanske køkken.

Efter den gastronomiske introduktion af »Judión de La Granja« til »Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española« [sammenslutningen af det spanske køkkens tolv apostle] og som følge af dens stigende popularitet blev festivalen »Judiada de amigos« indført i 1975. Denne festival er en fejring af »Judión de La Granja«, der varer flere dage og finder sted hvert år omkring den 25. august på festdagen for Skt. Ludvig, der er skytshelgen for El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. Over 10 000 mennesker (dobbelt så mange som befolkningstallet i kommunen) nyder denne typiske lokale ret.

»Judión de La Granja«-bønner har også modtaget forskellige priser, hvoraf de mest bemærkelsesværdige er følgende: prisen for »Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León« [bedste fødevare i 2017: bælgfrugter fra Castilla y León], der blev uddelt af avisen *El Norte de Castilla*, prisen »Artesanos del año 2022« [årets håndværkere 2022], der blev uddelt af »Artesanos de Castilla y León« [håndværkerne fra Castilla y León] for de bedste bælgfrugter (friske bælgfrugter), og prisen »Premio alimento singular 2023« [den særlige fødevarepris 2023] fra Spanish Society of Community Nutrition (SENC), der fremhævede den vigtige rolle, som bønnerne spiller i Segovias køkken.

Avisen *El Norte de Castilla* skrev i sin artikel med titlen *Modestia y excelencia de comer legumbres* [den beundringsværdige sparsommelighed og fortræffelighed ved at spise bælgfrugter] (offentliggjort i november 2017) følgende: »»Judión de La Granja«-bønner, der kom fra Peru som foder og derefter blev ophøjet til en delikatesse takket være jordbunden og klimaet i Segovia, fylder praktisk taget en hel skefuld pr. bønne.«

I et andet citat fra avisen *The Guardian* i forbindelse med Nigel Slaters bønneopskrifter (2012) udtalte den berømte madskribent: »Hvis jeg skulle vælge et yndlingsmedlem af bønnefamilien, ville det sandsynligvis være Judión- eller »Judión de La Granja«-butterbeans. Jeg tror, at det er det største medlem af bønnefamilien, men det er den flade form og glatte kvalitet, der gør, at jeg ville vælge denne bønne – alle bælgfrugters moder – frem for enhver anden.«

En artikel specifikt om »Judión de La Granja«-bønnerne med titlen "*Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio* [Judión de La Granja: en bønnestuvning i et kongeligt palads], der blev offentliggjort i madsektionen af *El País* kaldet *El Comidista* (marts 2023), omtaler bønnernes oprindelse, og hvordan den rundeste og mest smøragtige sort siden 1950'erne har været hovedingrediensen i Segovias klassiske grøntsags- og bælgfrugtsstuvning.

Der har også været mange udsendelser om »Judión de La Granja« i forskellige medier, herunder tv-programmer som *Aquí la Tierra* fra det spanske offentlige tv-netværk RTVE, med titler som *Judiones segovianos, oro en el plato* [bønner fra Segovia, guld på tallerkenen] fra den 14. november 2014, eller *La delicadeza de un judión* [en lækker bønne] fra den 24. oktober 2018, hvor man bemærkede den delikate og smøragtige konsistens, farve og store størrelse af »Judión de La Granja«.

Disse bønner er også medtaget i »Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León« [fortegnelsen over landbrugsfødevarer af høj kvalitet fra Castilla y León] fra regeringen i den selvstyrende region Castilla y León, og ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer medtager den på sin webside *Alimentos de España* [fødevarer fra Spanien] i afsnittet om bælgfrugter, hvor den beskrives som følger: »En hvid bønne med en stor størrelse. Den er hjemmehørende i provinsen Segovia«

Desuden har »Judión de La Granja« en prestigefyldt historie, idet den er tæt forbundet med Real Sitio de San Ildefonso og opførelsen af La Granja-paladset af Filip V af Spanien (på spansk: Felipe V) som sommerresidens, idet hans hustru Elisabeth Farnese (på spansk: Isabel de Farnesio) spillede en fremtrædende rolle i indførelsen af denne afgrøde. Det lader til, at det var dronningen, der elskede fasanjagt, og som indførte bønner fra Sydamerika som foder til disse fugle, hvor det vigtigste kendetegn ved bønnerne var deres store størrelse.

Den første skriftlige guidebog til det kongelige palads, udgivet af Martín Santos Sedeño i 1854, beskriver de arealer, der kaldes *Partida de la Reina y la Huerta* [dronningens jordlod og køkkenhaven] eller *Partida del Rey* [kongens jordlod], som områder, der blev brugt til at dyrke disse bønner og andre grøntsager. Den 28. marts 1869 omtalte avisen *El Nuevo Siglo Ilustrado* »Judión de La Granja«-bønner som et ikonisk og aristokratisk produkt fra provinsen Segovia.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen:

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