C/2026/689

30.1.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/689)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Name(n)**

„Judión de La Granja“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

0713 – Getrocknete ausgelöste Hülsenfrüchte, auch geschält oder zerkleinert

0713 39 – andere

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei dem Erzeugnis handelt es sich um trockene, ausgelöste Hülsenfrüchte des lokalen Ökotyps der Art der Feuer- und Prunkbohnen (*Phaseolus coccineus*) der Familie der Hülsenfrüchte (*Fabaceae* oder *Leguminosae*), bekannt als „Judión de La Granja“, die gesund, ganz, sauber und zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Aussehen der getrockneten Bohnen „Judión de La Granja“:

— Einheitlich weiße Farbe.

— Glatte Oberfläche ohne Risse oder Rauheit.

— Größe: Sehr groß (100 Samen wiegen zwischen 240 und 320 g).

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Form: flach, nierenförmig.

— Abmessungen: Länge 25-35 mm und Dicke 8-13 mm.

Organoleptische Eigenschaften der Bohnen in gekochtem Zustand:

— Sie weisen beim Kochen eine äußerst hohe Bruchfestigkeit auf.

— Glatte oder leicht raue Oberfläche.

— Die Haut ist so dünn und weich, dass sie kaum wahrzunehmen ist.

— Der Mehlkörper weist eine buttrige und glatte Textur auf, die nicht körnig und etwas mehlig ist.

Kocheigenschaften:

— Hohe Wasseraufnahmefähigkeit (über 110 % nach 12-stündigem Einweichen in destilliertem Wasser bei einer Temperatur zwischen 10 °C und 20 °C).

„Judión de La Granja“ werden als getrocknete Bohnen in der Handelsklasse „Extra“ verkauft.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen, sind die Vorbereitung des Bodens, die Aussaat, die Ernte, die Trocknung und die Auswahl der Bohnen für die Aussaat im folgenden Jahr. Die letzten beiden Schritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, da die Erfahrung der lokalen Landwirte für die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Trocknung der Bohnen sowie ihr Fachwissen für die Auswahl der Bohnen für die Aussaat zur Wahrung der Reinheit von „Judión de La Granja“ entscheidend sind, um die Qualität des Erzeugnisses sicherzustellen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Qualität und das Ansehen dieses Erzeugnisses spiegeln sich in seinem Preis wider, der deutlich über dem Preis ähnlicher Erzeugnisse liegt. Aus diesem Grund ist es zum einen unerlässlich, die Echtheit des Ursprungs des Erzeugnisses zu gewährleisten, und zum anderen ist der Verkauf des Erzeugnisses in unverpackter Form (lose) an den Endverbraucher untersagt. Die Bohnen müssen daher verpackt verkauft werden, wobei die Verpackung außerhalb des geografischen Gebiets erfolgen darf.

Die getrockneten Bohnen werden in Verpackungen von unterschiedlicher Größe mit einem Höchstgewicht von 30 kg verkauft.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Art von Verpackung, in der die Bohnen verkauft werden, ist mit einem nummerierten Rücketikett mit dem Namen „Judión de La Granja“ und dem Logo der g.g.A. zu versehen.

Die Etiketten sind vom eingetragenen Verpackungsbetrieb so anzubringen, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe ist Folgendes:



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gemeinden in der Provinz 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 und Zarzuela del Monte.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Bohnen „Judión de La Granja“ beruht auf dem guten Ruf und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses, die sich aus der langjährigen Tradition des Anbaus dieser Bohnen in dem Gebiet ergeben.

Die Hauptmerkmale der „Judión de La Granja“ sind ihre einheitliche weiße Farbe und ihre beträchtliche Größe (100 Samen wiegen zwischen 240 und 320 g), die das Ergebnis eines langen Selektionsprozesses sind, der im 18. Jahrhundert begann, als die ersten Samen einer großen Bohne der Art *Phaseolus coccineus* mit Ursprung in Mexiko unter dem Namen Ayocote in den Königlichen Palast von San Ildefonso de Segovia verbracht wurden.

Seit ihrer ersten Verbringung in den Königlichen Palast von San Ildefonso wurden die Bohnen mit dem Bau des Palastes La Granja im Jahr 1721 in den Gemüsegärten des Palastes und in dem als „Pflanzgarten“ bezeichneten Bereich angebaut, zunächst als Futtermittel und später für den menschlichen Verzehr. Durch den stetigen Anbau der Bohnen in der Gemeinde wurde ihre genetische Identität bewahrt. Die Auswahl der Bohnen für die jeweilige Aussaat in der kommenden Saison durch die lokalen Erzeuger führte zu einer allmählichen Veränderung ihrer Farbe und Größe: von Schwarz-violett zu einem blasseren Violett mit schwarzen Flecken, dann zu einem zarten Violett, bis sie schließlich ihre heutige weiße Farbe und eine größere Größe als die heutigen Ayocote-Bohnen erhielten.

Für die Qualität der Bohnen „Judión de La Granja“ hat der menschliche Faktor eine entscheidende Rolle gespielt. Die Erfahrung der Landwirte bei der Auswahl der Bohnen für die Aussaat im folgenden Jahr anhand ihrer phänotypischen Merkmale ist ein entscheidender Faktor, um ihre Wuchskraft und Keimfähigkeit sowie die Reinheit des Erzeugnisses zu gewährleisten. Dadurch bleiben ihre einheitlichen Eigenschaften in Bezug auf die Form, Größe, Farbe und kulinarische Qualität erhalten: hohe Wasseraufnahmefähigkeit und gute Kochfestigkeit, wodurch die Bohnen ganz bleiben und eine feine, weiche Haut behalten. Das Ergebnis ist eine weiche, buttrige Textur, bei der die Haut kaum wahrnehmbar ist – das Markenzeichen für die Qualität und Einzigartigkeit der Bohnen „Judión de La Granja“.

Die Anbaumethoden der Erzeuger in diesem Gebiet sind das Ergebnis langjähriger Erfahrung und entsprechen weitgehend denen ihrer Vorfahren: Die Bohnen werden von Hand geerntet, wenn sie vollkommen reif sind, und in der Sonne oder in gut belüfteten Lagerhäusern getrocknet. „Judión de La Granja“ haben die Besonderheit, zu unterschiedlichen Zeitpunkten erntereif zu sein. Nur erfahrene Landwirte, die diese lokale Kulturpflanze kennen, können den richtigen Zeitpunkt für die Ernte der ersten Hülsen bestimmen, die in der Regel einzeln gepflückt werden. Des Weiteren sind nur sie in der Lage, dafür zu sorgen, dass die Bohnen ordnungsgemäß getrocknet werden, damit sie leicht ausgelöst werden können und um Fäulnis zu vermeiden, was ein Problem sein kann, wenn die Pflanzen noch viel Feuchtigkeit enthalten oder die Bohnen zu eng beieinander aufbewahrt werden; all dies wirkt sich unmittelbar auf die Qualität des Erzeugnisses aus.

Abgesehen von der Bedeutung der allmählichen Selektion im Laufe der Zeit und der lokalen Anbauverfahren, könnten die Bohnen „Judión de La Granja“ ihre besonderen Merkmale nicht ohne die geeigneten pedoklimatischen Bedingungen der Umgebung entwickeln.

Das geografische Gebiet umfasst die Provinz Segovia vom Nordosten bis zum Südosten, wo die Höhenlagen zwischen 1 000 m an den niedrigsten Punkten und 2 400 m an den höchsten Punkten variieren. Der größte Teil des Erzeugungsgebiets liegt in Höhenlagen zwischen 1 000 m und 2 000 m und erstreckt sich über den Nordhang der Gebirgskette Sierra de Guadarrama, die aus den ältesten Materialien des paläozoischen Sockels besteht: Granit und Gneis.

Das geografische Gebiet zeichnet sich auch durch sein ausgeprägtes kontinentales Klima mit starken Temperaturunterschieden aus, da es sehr kalte Winter und trockene, kühle Sommer aufweist. Die Luftfeuchtigkeit erreicht Werte zwischen 0,8 und 1,5. Dies hängt direkt mit der Höhenlage zusammen, die ab 1 000 Metern als Trockenheitsindex ausgedrückt wird (Verhältnis zwischen mittlerer jährlicher Niederschlagsmenge und potenzieller Evapotranspiration, berechnet nach der Thornthwaite-Methode). Durch diese Luftfeuchtigkeit sind in Verbindung mit einem für kühle Sommer typischen Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht und Durchschnittstemperaturen im wärmsten Monat von unter 30 °C optimale klimatische Bedingungen für das gesunde Wachstum der Pflanze gegeben, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten verhindern und den Blattflächenindex, das Trockengewicht der Bohnen und die Anzahl der erzeugten Bohnen fördern.

Böden mit neutralem pH-Wert und niedrigem Kalziumgehalt verleihen den Bohnen „Judión de La Granja“ eine dünnere und weichere Haut, da sie weniger Kalziumoxalat enthalten, wodurch ihre Fähigkeit, beim Einweichen Wasser aufzunehmen, erhöht wird (über 110 % nach 12-stündigem Einweichen). Dies wirkt sich unmittelbar auf die Wassermenge aus, die von den Stärkekörnern und Proteinfraktionen der Bohnen während des Einweichens aufgenommen wird, und erleichtert Prozesse wie die Verkleisterung der Stärke und die Denaturierung der Proteine während des Kochens, wodurch die Textur der Bohnen „Judión de La Granja“ weicher wird, ihre butterähnliche Konsistenz verstärkt und die Kochzeit verkürzt wird.

Darüber hinaus ist der Boden vor Ort fruchtbar und tief, von mittlerer Konsistenz und gut entwässert, was für das Gedeihen der Bohnen „Judión de La Granja“ von entscheidender Bedeutung ist, da sie insbesondere während der Blüte und des Fruchtansatzes durch Wassermangel und/oder -überschuss beeinträchtigt werden können.

Die Kombination dieser beiden Faktoren – Klima und Boden – sowie die Erfahrung der Landwirte in diesem geografischen Gebiet, die den genauen Zeitpunkt für die Ernte wählen und für eine ordnungsgemäße Trocknung der Bohnen sorgen können, wie auch ihr Fachwissen bei der Auswahl der Samen zur Gewährleistung der Reinheit von „Judión de La Granja“, tragen dazu bei, dass das Erzeugnis seine besonderen Eigenschaften erhält.

Aufgrund der langen Tradition des Anbaus dieser Bohnen im geografischen Gebiet und ihrer einzigartigen Eigenschaften haben „Judión de La Granja“ seit Mitte des 20. Jahrhunderts ein hohes Ansehen erlangt.

Cándido López Sanz, bekannt als „Cándido“, ein Koch, der mit dem Titel „Mesonero Mayor de Castilla“ (bester Gastronom Kastiliens) ausgezeichnet wurde, und Tomás Urrialde, ein Koch aus Segovia, der über 40 Jahre lang im Restaurant Mesón del Azoguejo (neben dem Aquädukt von Segovia) gearbeitet hat, das ab 1931 von Cándido geführt wurde, machten die „Judión de La Granja“ zum Aushängeschild der Provinz Segovia.

In dem Buch „El Judión de La Granja“ (Sanz, I, 2023) wird erzählt, wie Tomás Urrialde die Bohnen „Judión de La Granja“ und sein beliebtestes Rezept (Bohneneintopf mit Wurst) bekannt machte und ihnen denselben Stellenwert des anderen klassischen einheimischen Gerichts, das zu dieser Zeit bereits berühmt war, dem Cochinillo de Segovia (Spanferkel aus Segovia), verlieh. Am 15. Oktober 1955 kündigte eine Gilde erfahrener Lebensmittelexperten namens „Los Doce Apóstoles“ (Die zwölf Apostel), die für ihr großes Urteilsvermögen in Geschmacksfragen und ihren beträchtlichen medialen Einfluss zur damaligen Zeit bekannt war, Cándido an, dass sie sein Restaurant besuchen werde. Die gewählten Gerichte müssten für die Region typisch sein. Als Hauptgericht war Spanferkel die naheliegende Wahl, aber was sollte die Vorspeise sein? Tomás Urrialde schlug vor, „Judiónes de La Granja“ zuzubereiten, und schlug zur Bekräftigung enthusiastisch mit der Hand auf den Tisch. Cándido war nicht überzeugt. Schließlich gab er jedoch nach, und am Tag des Besuchs der Restaurantkritiker wurden Bohnen, Spanferkel und Ponche Segoviano (segovianischer Biskuitkuchen, getränkt in Sirup, mit Crème Patissière gefüllt, mit Marzipan überzogen und mit Puderzucker und dem traditionellen Rautenmuster verziert) serviert. „Los Doce Apóstoles“ zeigten sich sehr erfreut darüber, wie kulturell bedeutsam diese besondere Kombination von Gerichten war. Seitdem ist diese Kombination das typische Menü von Segovia.

Später nahm Cándido in seinem 1970 veröffentlichten Buch „La Cocina Española“ (Die spanische Küche) das Rezept für „Judiónes de La Granja“ neben mehr als tausend anderen Rezepten in seine Sammlung auf, die einen bedeutenden Teil der Geschichte der regionalen spanischen Küche umfasst.

Nach der gastronomischen Einführung der „Judión de La Granja“ in die „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española“ (Gilde der zwölf Apostel der spanischen Küche) und aufgrund ihrer zunehmenden Beliebtheit wurde 1975 das Fest „Judiada de amigos“ ins Leben gerufen. Dieses mehrtägige Fest zu Ehren der „Judión de La Granja“ findet jedes Jahr um den 25. August, dem Festtag des Heiligen Ludwig, dem Schutzpatron von El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja, statt. Über 10 000 Menschen (doppelt so viele wie die Einwohnerzahl der Gemeinde) genießen zu diesem Anlass dieses typische einheimische Gericht.

Die Bohnen „Judión de La Granja“ wurden darüber hinaus mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet, darunter insbesondere mit dem Preis „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ (Bestes Lebensmittel 2017: Hülsenfrüchte aus Kastilien und León), verliehen von der Zeitung El Norte de Castilla; mit dem Preis „Artesanos del año 2022“ (Kunsthandwerk 2022), verliehen von „Artesanos de Castilla y León“ (Kunsthandwerker aus Kastilien und León) für die besten Hülsenfrüchte (frische Hülsenfrüchte), und dem Preis „Premio alimento singular 2023“ (Preis für ein einzigartiges Lebensmittel 2023) der spanischen Gesellschaft für Ernährung der Gemeinschaft (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria – SENC), die die wichtige Rolle der Bohnen in der Küche von Segovia hervorhob.

Die Zeitung El Norte de Castilla schrieb in ihrem Artikel „Modestia y excelencia de comer legumbres“ (Die bewundernswerte Genügsamkeit und Vorzüglichkeit des Verzehrs von Hülsenfrüchten) (veröffentlicht im November 2017): „Die Bohnen‚Judión de La Granja“, die als Futtermittel aus Peru kamen und dann, durch den Boden und das Klima von Segovia geadelt, zu einer wahren Delikatesse wurden, sind so groß, dass praktisch nur eine Bohne auf einen Löffel passt.“

In der Zeitung The Guardian, schrieb der berühmte Food-Autor Nigel Slater in „Nigel Slater‘s bean recipes“ (2012): „Wenn ich einen Favoriten aus der Familie der Bohnen auswählen müsste, wäre es wahrscheinlich die Judion oder Judion de la granja – die Butterbohne. Ich nehme an, dass sie die größte Bohne in der Familie der Bohnen ist, aber es sind ihre flache Form und ihre glatte Beschaffenheit, die diese Mutter aller Hülsenfrüchte für mich zu meiner absoluten Lieblingsbohne machen.“

Ein Artikel, der speziell über die Bohnen „Judión de La Granja“ mit dem Titel „Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio (Judión de La Granja: Ein Eintopf rund um einen königlichen Palast“) in der Rubrik über Lebensmittel „El Comidista“ (März 2023) in der Zeitung El País veröffentlicht wurde, handelt von der Herkunft der Bohnen und davon, dass ihre rundeste und buttrigste Sorte seit den 1950er-Jahren die Hauptzutat des klassischen Gemüse- und Hülsenfrüchteeintopfs aus Segovia darstellt.

Darüber hinaus wurden in verschiedenen Medien zahlreiche Sendungen über „Judión de La Granja“ ausgestrahlt, darunter Fernsehsendungen wie „Aquí la Tierra“ des spanischen öffentlich-rechtlichen Fernsehsenders RTVE mit Titeln wie „Judiones segovianos, oro en el plato“ (Bohnen aus Segovia, Gold auf dem Teller) vom 14. November 2014; oder „La delicadeza de un judión“ (Die Bohne, eine Delikatesse) vom 24. Oktober 2018, in der die zarte und buttrige Textur, die Farbe und die Größe der „Judión de La Granja“ hervorgehoben wurden.

Diese Bohnen sind auch im „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ (Verzeichnis der hochwertigen Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse von Kastilien und León) der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León aufgeführt, und das Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung hat sie auf seiner Website Alimentos de España (Lebensmittel aus Spanien) in die Rubrik Hülsenfrüchte aufgenommen, mit folgender Beschreibung: „Eine weiße Bohne von beträchtlicher Größe, die in der Provinz Segovia heimisch ist.“

Darüber hinaus blickt „Judión de La Granja“ auf eine ruhmreiche Geschichte zurück, da sie eng mit der königlichen Residenz Real Sitio de San Ildefonso verbunden ist und der Bau des Palastes von La Granja durch Philipp V. von Spanien (Spanisch: Felipe V) als Sommerwohnsitz mit seiner Frau Elisabeth Farnese (Spanisch: Isabel de Farnesio) eine wichtige Rolle bei der Einführung dieser Kulturpflanze spielte. Es heißt, dass die Königin aufgrund ihrer Liebe zur Fasanenjagd einige Bohnen aus Südamerika als Futter für die Vögel mitbrachte, wobei sie die Bohnen hauptsächlich aufgrund ihrer beachtlichen Größe auswählte.

Im ersten schriftlichen Reiseführer für den Königspalast, der 1854 von Martín Santos Sedeño veröffentlicht wurde, werden die Parzellen „Partida de la Reina y la Huerta“ (Parzelle der Königin und Küchengarten) oder „Partida del Rey“ (Parzelle des Königs) als Flächen beschrieben, auf denen diese Bohnen und anderes Gemüse angebaut wurden. Am 28. März 1869 bezeichnete die Zeitung El Nuevo Siglo Ilustrado die Bohnen „Judión de La Granja“ als ein symbolträchtiges und aristokratisches Erzeugnis aus der Provinz Segovia.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe:

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