Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/689

30.1.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/689)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Judión de La Granja»

PGI-ES-03367 — 13.11.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Judión de La Granja»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

07 — ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0713 – Όσπρια ξερά, χωρίς λοβό, έστω και ξεφλουδισμένα ή σπασμένα

0713 39 – Άλλα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Ξηρά όσπρια χωρίς λοβό του τοπικού οικοτύπου του είδους *Phaseolus coccineus* της οικογένειας Fabaceas ή Leguminosae, γνωστά ως «Judión de La Granja», τα οποία είναι απαλλαγμένα από ασθένειες, ακέραια, καθαρά και προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Όψη των ξερών φασολιών «Judión de La Granja»:

— Ομοιόμορφα λευκό χρώμα.

— Λεία επιφάνεια, χωρίς ρωγμές ή τραχύτητα.

— Μέγεθος: Πολύ μεγάλο (100 σπόροι ζυγίζουν μεταξύ 240 και 320 γραμμαρίων).

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Σχήμα: ομοιάζει με έναν κάπως πεπλατυσμένο νεφρό.

— Διαστάσεις: Μήκος 25-35 mm και πάχος 8-13 mm,

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των φασολιών κατά το μαγείρεμα:

— Είναι εξαιρετικά ανθεκτικά στη διάσπαση κατά το μαγείρεμα.

— Λεία ή ελαφρώς τραχιά επιφάνεια.

— Ο φλοιός είναι τόσο λεπτός και μαλακός ώστε μόλις γίνεται αντιληπτός.

— Το ενδοσπέρμιο έχει βουτυρώδη και λεία υφή που δεν είναι κοκκώδης και είναι ελαφρώς αλευρώδης.

Ιδιότητες κατά το μαγείρεμα:

— Υψηλή ικανότητα απορρόφησης νερού (άνω του 110 % μετά από 12 ώρες διαβροχής σε απεσταγμένο νερό θερμοκρασίας μεταξύ 10 και 20 °C).

Το προϊόν «Judión de La Granja» πωλείται ως ξερά φασόλια στην εμπορική κατηγορία «Extra».

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι η προετοιμασία του εδάφους, η σπορά, η συγκομιδή, η ξήρανση και η επιλογή των φασολιών προς φύτευση το επόμενο έτος. Τα δύο τελευταία στάδια πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, καθώς η πείρα των τοπικών γεωργών στη διασφάλιση της ορθής ξήρανσης των φασολιών, καθώς και η εμπειρογνωσία τους στην επιλογή των φασολιών προς φύτευση για τη διασφάλιση της καθαρότητας του προϊόντος «Judión de La Granja», είναι καθοριστικές για την ποιότητα του προϊόντος.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ποιότητα και η φήμη αυτού του προϊόντος είναι εμφανείς στην τιμή του, η οποία είναι πολύ υψηλότερη από την τιμή παρόμοιων προϊόντων. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο είναι απαραίτητο να διασφαλίζεται η γνησιότητα της προέλευσης του προϊόντος και για τον οποίο απαγορεύεται η πώληση του μη συσκευασμένου προϊόντος (χύδην) στον τελικό καταναλωτή. Ως εκ τούτου, τα φασόλια πρέπει να πωλούνται συσκευασμένα, ωστόσο η συσκευασία μπορεί να πραγματοποιείται εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν πωλείται ως ξερά φασόλια σε συσκευασίες διαφόρων μορφών μέγιστου βάρους 30 kg.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε είδος συσκευασίας στην οποία πωλούνται τα φασόλια πρέπει να φέρει μια αριθμημένη οπίσθια ετικέτα, η οποία πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία «Judión de La Granja», μαζί με το λογότυπο της ΠΓΕ.

Η τοποθέτηση των ετικετών πρέπει να εκτελείται από την καταχωρισμένη εταιρεία συσκευασίας και με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

Το λογότυπο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης είναι το εξής:



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καλύπτει τις ακόλουθες κοινότητες εντός της επαρχίας 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 και Zarzuela del Monte.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των φασολιών «Judión de La Granja» βασίζεται στη φήμη και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που είναι αποτέλεσμα της μακρόχρονης παράδοσης καλλιέργειας των φασολιών αυτών στην περιοχή.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος «Judión de La Granja» είναι το ομοιόμορφο λευκό χρώμα και το μεγάλο μέγεθός του (100 σπόροι βάρους μεταξύ 240 και 320 γραμμαρίων), που προκύπτουν από μια μακρά διαδικασία επιλογής που ξεκίνησε τον δέκατο όγδοο αιώνα, όταν οι πρώτοι σπόροι ενός μεγάλου φασολιού του είδους *Phaseolus coccineus* καταγωγής Μεξικού με την ονομασία *ayocote* εισήχθησαν στο βασιλικό ανάκτορο του San Ildefonso de Segovia.

Από τότε που μεταφέρθηκαν για πρώτη φορά στο βασιλικό ανάκτορο του San Ildefonso με την κατασκευή του ανακτόρου La Granja το 1721, οι κήποι οπωροκηπευτικών του ανακτόρου και η περιοχή που είναι γνωστή ως «Θεωρείο» χρησιμοποιήθηκαν για την καλλιέργεια των φασολιών, αρχικά ως χορτονομή και στη συνέχεια για ανθρώπινη κατανάλωση. Το γεγονός ότι τα φασόλια συνέχισαν να καλλιεργούνται στον δήμο διατήρησε τη γενετική τους ταυτότητα. Η επιλογή από τους τοπικούς καλλιεργητές των φασολιών προς αναφύτευση κάθε εποχή είχε ως αποτέλεσμα τη σταδιακή μετατροπή του χρώματος και του μεγέθους τους: από μελανοϊώδες έως πιο ανοιχτό ιώδες με μαύρες κηλίδες, στη συνέχεια απαλό ιώδες, μέχρι που τελικά απέκτησαν το τωρινό λευκό τους χρώμα και μεγαλύτερο μέγεθος από εκείνο των σύγχρονων φασολιών *ayocote*.

Ο ανθρώπινος παράγοντας διαδραμάτισε καίριο ρόλο στην ποιότητα των φασολιών «Judión de La Granja». Η πείρα των γεωργών στην επιλογή των φασολιών προς σπορά το επόμενο έτος, μέσω της οπτικής παρατήρησης των φαινοτυπικών χαρακτηριστικών τους, αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τη διασφάλιση της ευρωστίας και της βλαστικής τους ικανότητας, καθώς και της καθαρότητας του προϊόντος. Με τον τρόπο αυτόν διατηρούνται ομοιόμορφα χαρακτηριστικά όσον αφορά το σχήμα, το μέγεθος, το χρώμα και τη γαστρονομική ποιότητα: υψηλή ικανότητα απορρόφησης νερού και καλές επιδόσεις κατά το μαγείρεμα, με αποτέλεσμα ολόκληρα φασόλια που παραμένουν ακέραια, με λεπτό και μαλακό φλοιό. Το αποτέλεσμα είναι μια μαλακή, βουτυρώδης υφή, όπου ο φλοιός μόλις που γίνεται αντιληπτός, γεγονός που αποτελεί το χαρακτηριστικό γνώρισμα της ποιότητας και της μοναδικότητας των φασολιών «Judión de La Granja».

Οι καλλιεργητικές τεχνικές των κατοίκων της περιοχής είναι καρπός πολυετούς πείρας και είναι σε κάποιο βαθμό ίδιες με αυτές που χρησιμοποιούσαν οι πρόγονοί τους, με χειρωνακτική συγκομιδή όταν τα φασόλια είναι απολύτως ώριμα και ξήρανση στον ήλιο ή σε κατάλληλα αεριζόμενες αποθήκες, και οι οποίες εφαρμόζονται μέχρι σήμερα. Το προϊόν «Judión de La Granja» έχει την ιδιαιτερότητα να είναι έτοιμο για συγκομιδή σε διαφορετικές χρονικές στιγμές. Μόνο οι πεπειραμένοι γεωργοί που γνωρίζουν αυτήν την τοπική καλλιέργεια μπορούν να καθορίσουν πότε είναι η κατάλληλη στιγμή για τη συγκομιδή των πρώτων λοβών, οι οποίοι συνήθως συγκομίζονται ένας προς έναν· και είναι σε θέση να διασφαλίζουν την κατάλληλη ξήρανση των φασολιών ώστε να μπορούν να αφαιρούνται εύκολα από τους λοβούς και να αποφεύγεται η σήψη, η οποία μπορεί να αποτελέσει πρόβλημα εάν τα φυτά εξακολουθούν να περιέχουν πολλή υγρασία ή βρίσκονται εξαιρετικά κοντά το ένα στο άλλο· όλα τα παραπάνω έχουν άμεσο αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος.

Εκτός από τον σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν η σταδιακή επιλογή με την πάροδο του χρόνου και οι τοπικές καλλιεργητικές πρακτικές, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Judión de La Granja» δεν θα μπορούσαν να προκύψουν χωρίς τις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες που παρέχει το τοπικό περιβάλλον.

Η γεωγραφική ζώνη καλύπτει την επαρχία Segovia από βορειοανατολικά έως νοτιοανατολικά, όπου το υψόμετρο κυμαίνεται από 1 000 m έως 2 400 m στα χαμηλότερα και υψηλότερα σημεία της. Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής παραγωγής βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 1 000 m και 2 000 m και καταλαμβάνει τη βόρεια πλαγιά της οροσειράς Sierra de Guadarrama, η οποία αποτελείται από τα παλαιότερα υλικά της παλαιοζωικής βάσης: γρανίτη και γνεύσιο.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από έντονο ηπειρωτικό κλίμα με έντονη αντίθεση θερμοκρασίας, καθώς έχει πολύ ψυχρούς χειμώνες και ξηρά και δροσερά καλοκαίρια. Η υγρασία του περιβάλλοντος φτάνει σε τιμές που κυμαίνονται μεταξύ 0,8 και 1,50. Αυτό συνδέεται άμεσα με το υψόμετρο, το οποίο από 1 000 μέτρα και άνω εκφράζεται ως δείκτης ξηρασίας (ο λόγος μεταξύ των μέσων ετήσιων βροχοπτώσεων και της πιθανής εξατμισοδιαπνοής, που υπολογίζεται με τη μέθοδο Thornthwaite). Αυτό το επίπεδο υγρασίας, σε συνδυασμό με έναν ρυθμό θερμοκρασιακής μεταβολής ημέρας και νύχτας τυπικό των δροσερών καλοκαιριών, με μέσο όρο μέγιστων θερμοκρασιών κατά τον θερμότερο μήνα κάτω των 30 °C, προσφέρει βέλτιστες κλιματικές συνθήκες για την υγιή ανάπτυξη του φυτού, αποτρέποντας την ανάπτυξη μυκητιασικών ασθενειών και ευνοώντας τον δείκτη φυλλικής επιφάνειας, το ξηρό βάρος των φασολιών και τον αριθμό των παραγόμενων φασολιών.

Τα εδάφη με ουδέτερο pH και χαμηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο προσδίδουν στα φασόλια «Judión de La Granja» λεπτότερο και πιο μαλακό φλοιό, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας σε οξαλικό ασβέστιο, η οποία αυξάνει την ικανότητά τους να απορροφούν νερό κατά τη διαβροχή (πάνω από 110 % μετά από 12 ώρες διαβροχής). Αυτό έχει άμεσο αντίκτυπο στην ποσότητα νερού που απορροφάται από τους κόκκους αμύλου και στα πρωτεϊνικά κλάσματα των φασολιών κατά τη διάρκεια της διαβροχής, διευκολύνοντας διαδικασίες όπως η ζελατινοποίηση του αμύλου και η μετουσίωση των πρωτεϊνών κατά το μαγείρεμα, οι οποίες μαλακώνουν την υφή των φασολιών «Judión de La Granja», ενισχύουν την βουτυρώδη υφή τους και μειώνουν τον χρόνο μαγειρέματος.

Επιπλέον, το τοπικό έδαφος είναι γόνιμο και βαθύ, με μέτρια πυκνότητα και καλή αποστράγγιση, στοιχείο απαραίτητο για την ανάπτυξη των φασολιών «Judión de La Granja», καθώς μπορούν να επηρεαστούν αρνητικά από την έλλειψη και/ή την περίσσεια νερού, ιδίως κατά την ανθοφορία και την καρπόδεση.

Ο συνδυασμός αυτών των δύο εδαφοκλιματικών παραγόντων, η πείρα των γεωργών της γεωγραφικής περιοχής που τους παρέχει τη δυνατότητα να επιλέγουν την ακριβή στιγμή της συγκομιδής και να διασφαλίζουν την ορθή ξήρανση των φασολιών, καθώς και η εμπειρογνωσία τους στην επιλογή των σπόρων για τη διασφάλιση της καθαρότητας του προϊόντος «Judión de La Granja», συμβάλλουν από κοινού ώστε να διασφαλίζεται ότι προϊόν αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Λόγω της μακράς παράδοσης καλλιέργειας των φασολιών αυτών στη γεωγραφική περιοχή και των μοναδικών χαρακτηριστικών τους, το προϊόν «Judión de La Granja» έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη από τα μέσα της δεκαετίας του 1900.

Ο Cándido López Sanz, γνωστός απλώς ως «Cándido», σεφ στον οποίο απονεμήθηκε ο τίτλος του Mesonero Mayor de Castilla [κορυφαίος εστιάτορας της Καστίλης], μαζί με τον Tomás Urrialde, σεφ στην επαρχία Segovia που εργάστηκε για περισσότερα από 40 έτη στο *Mesón del Azoguejo* (δίπλα στο υδραγωγείο της Segovia), που τελούσε υπό τη διαχείριση του Cándido από το 1931, μετέτρεψε το προϊόν «Judión de La Granja» σε πιάτο που αποτελεί σήμα κατατεθέν της επαρχίας Segovia.

Το βιβλίο *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) αφηγείται την ιστορία του τρόπου με τον οποίο ο Tomás Urrialde έκανε δημοφιλή τα φασόλια Judión de La Granja και τη δημοφιλέστερη συνταγή του (μαγειρευτά φασόλια με λουκάνικο) και τα τοποθετεί στην ίδια θέση με το άλλο παραδοσιακό τοπικό πιάτο που ήταν ήδη φημισμένο εκείνη την εποχή, το *cochinillo de Segovia* [γουρουνόπουλο γάλακτος από τη Segovia]. Στις 15 Οκτωβρίου 1955 μια αδελφότητα εμπειρογνωμόνων στον τομέα των καρυκευμένων τροφίμων που ονομαζόταν «Los Doce Apóstoles» [Οι Δώδεκα Απόστολοι], γνωστοί για τις εξαιρετικές τους γνώσεις σε ζητήματα γεύσης και τη σημαντική επιρροή τους στα μέσα μαζικής ενημέρωσης στην εποχή τους, ανακοίνωσε στον Cándido ότι θα επισκεπτόταν το εστιατόριο. Τα πιάτα που θα επιλέγονταν έπρεπε να είναι τυπικά της περιοχής. Για το κυρίως πιάτο, το γουρουνόπουλο γάλακτος ήταν η προφανής επιλογή, αλλά ποιο θα ήταν το ορεκτικό; Ο Tomás Urrialde πρότεινε να ετοιμαστούν φασόλια «Judiónes de La Granja», χτυπώντας με ενθουσιασμό το χέρι του στο τραπέζι για έμφαση. Ο Cándido δεν πείστηκε. Τελικά, ο Cándido ενέδωσε και την ημέρα που επισκέφθηκαν το εστιατόριο οι κριτικοί γεύσης, σερβιρίστηκαν φασόλια, γουρουνόπουλο γάλακτος και *ponche segoviano* [παντεσπάνι της Segovia εμποτισμένο με σιρόπι, σε στρώσεις με κρέμα ζαχαροπλαστικής, καλυμμένο με αμυγδαλόπαστα (μάρζιπαν) διακοσμημένη με ζάχαρη άχνη και το παραδοσιακό μοτίβο διαμαντιών]. Η αδελφότητα «Los Doce Apóstoles» έμεινε απόλυτα ικανοποιημένη με την πολιτιστική ιερότητα που αντιπροσώπευε αυτός ο ιδιαίτερος συνδυασμός πιάτων. Έκτοτε, ο συνδυασμός αυτός έχει καταστεί το τυπικό μενού της Segovia.

Στη συνέχεια, στο βιβλίο του *La Cocina Española* [Ισπανική κουζίνα], το οποίο εκδόθηκε το 1970, ο Cándido συμπεριέλαβε τη συνταγή για τα φασόλια «Judiones de La Granja» σε ένα σύνολο πάνω από χιλίων συνταγών, στη συλλογή του για ένα σημαντικό κομμάτι της ιστορίας της τοπικής ισπανικής γαστρονομίας.

Μετά τη γαστρονομική εισαγωγή του προϊόντος Judión de La Granja στην «Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española» (Αδελφότητα των Δώδεκα Αποστολών της Ισπανικής Γαστρονομίας) και την αύξηση της δημοτικότητάς του, το 1975 ξεκίνησε το φεστιβάλ «Judiada de amigos». Το φεστιβάλ αυτό είναι ένας εορτασμός του προϊόντος Judión de La Granja που διαρκεί αρκετές ημέρες και πραγματοποιείται κάθε χρόνο γύρω στις 25 Αυγούστου, την ημέρα γιορτής του Saint Louis, προστάτη του El Real Sitio de San Ildefonso — La Granja. Πάνω από 10 000 άτομα (αριθμός διπλάσιος του πληθυσμού του δήμου) απολαμβάνουν αυτό το τυπικό τοπικό πιάτο.

Τα φασόλια «Judión de La Granja» έχουν επίσης λάβει διάφορα βραβεία, τα πιο αξιοσημείωτα από τα οποία είναι τα εξής: το βραβείο για «Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León» [Καλύτερο τρόφιμο του 2017: Όσπρια από την Καστίλη και Λεόν], που απονεμήθηκε από την εφημερίδα *El Norte de Castilla*· το βραβείο «Artesanos del año 2022» [Βιοτέχνες του 2022], που απονεμήθηκε από τους «Artesanos de Castilla y León» [Βιοτέχνες της Καστίλης και Λεόν] για τα καλύτερα όσπρια (νωπά όσπρια), και το βραβείο «Premio alimento singular 2023» [Βραβείο ιδιότυπου τροφίμου για το 2023], της ισπανικής Εταιρείας Κοινοτικής Διατροφής (SENC), τα οποία υπογράμμισαν τον σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν τα φασόλια στη γαστρονομία της Segovia.

Η εφημερίδα *El Norte de Castilla*, στο άρθρο της με τίτλο *Modestia y excelencia de comer legumbres* [Η αξιοθαύμαστη ολιγάρκεια και ανωτερότητα της διατροφής με όσπρια] (δημοσιεύθηκε τον Νοέμβριο του 2017), ανέφερε τα εξής: Όσον αφορά τα φασόλια «Judión de La Granja», τα οποία προήλθαν από το Περού ως χορτονομή και, στη συνέχεια, εξελίχθηκαν σε ένα τρόφιμο της αριστοκρατίας χάρη στο έδαφος και στο κλίμα της Segovia για να καταστούν ένα δημοφιλές έδεσμα, χρειάζεται στην πράξη μια κουταλιά για κάθε φασόλι.

Σε άλλο απόσπασμα από την εφημερίδα *The Guardian*, συνταγές φασολιών του Nigel Slater (2012), ο διάσημος συγγραφέας σε θέματα γαστρονομίας ανέφερε: «Εάν έπρεπε να διαλέξω ένα αγαπημένο μέλος της οικογένειας των φασολιών, πιθανότατα θα ήταν τα φασόλια Judion ή Judion de la granja —τα βουτυρώδη φασόλια. Πρόκειται, υποθέτω, για τα μεγαλύτερα φασόλια της οικογένειας, αλλά το επίπεδο σχήμα και η λεία υφή τους είναι τα χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας, που είναι η μητέρα όλων των οσπρίων, που θα με έκαναν να τα επιλέξω έναντι όλων των άλλων».

Ένα άρθρο ειδικά για τα φασόλια «Judión de La Granja», με τίτλο «*Judiones de La Granja*: *Un guiso aldrededor de un palacio* [Judión de La Granja: Φασολάδα γύρω από ένα βασιλικό ανάκτορο], που δημοσιεύθηκε στη γαστρονομική ενότητα της εφημερίδας *El País*, που ονομάζεται *El Comidista* (Μάρτιος 2023), αναφέρεται στην προέλευση των φασολιών και στον τρόπο με τον οποίο, από τη δεκαετία του 1950, η πιο στρογγυλή και πιο βουτυρώδης ποικιλία τους αποτελεί το κύριο συστατικό της κλασικής φασολάδας με λαχανικά της Segovia.

Έχουν επίσης πραγματοποιηθεί πολλές εκπομπές σχετικά με τα φασόλια «Judión de La Granja» σε διάφορα μέσα ενημέρωσης, συμπεριλαμβανομένων τηλεοπτικών προγραμμάτων όπως το *Aquí la Tierra* από το ισπανικό δημόσιο τηλεοπτικό δίκτυο RTVE, με τίτλους όπως *Judiones segovianos, oro en el plato* [Φασόλια από τη Segovia, χρυσός στο πιάτο], από τις 14 Νοεμβρίου 2014· και *La delicadeza de un judión* [Το νόστιμο έδεσμα των φασολιών] από τις 24 Οκτωβρίου 2018, όπου επισημαινόταν η λεπτή και βουτυρώδης υφή, το χρώμα και το μεγάλο μέγεθος των φασολιών «Judión de La Granja».

Τα φασόλια αυτά περιλαμβάνονται επίσης στο «Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León» [Κατάλογος ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων της Καστίλης και Λεόν] της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας της Καστίλης και Λεόν, και το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων τα περιλαμβάνει στην ιστοσελίδα του *Alimentos de España* [Τρόφιμα της Ισπανίας], στην ενότητα «όσπρια», περιγράφοντάς τα ως εξής: «Λευκό φασόλι μεγάλου μεγέθους. Αυτόχθονο είδος της επαρχίας Segovia.».

Επιπλέον, τα φασόλια «Judión de La Granja» έχουν ένδοξη ιστορία και συνδέονται στενά με την πόλη Real Sitio de San Ildefonso και την κατασκευή του ανακτόρου της La Granja από τον Φίλιππο Ε΄ της Ισπανίας (ισπανικά: Felipe V) ως θερινής κατοικίας, με τη σύζυγό του Elisabeth Farnese (ισπανικά: Isabel de Farnesio), η οποία διαδραμάτισε εξέχοντα ρόλο στην εισαγωγή αυτής της καλλιέργειας. Φαίνεται ότι η βασίλισσα, η οποία αγαπούσε το κυνήγι φασιανού, εισήγαγε ορισμένα φασόλια από τη Νότια Αμερική ως ζωοτροφή για τα πτηνά αυτά, ενώ το κύριο χαρακτηριστικό των φασολιών ήταν το μεγάλο τους μέγεθος.

Ο πρώτος γραπτός οδηγός για το βασιλικό ανάκτορο, που εκδόθηκε από τον Martín Santos Sedeño το 1854, περιγράφει τα αγροτεμάχια που ονομάζονται *Partida de la Reina y la Huerta* [το αγροτεμάχιο της βασίλισσας και ο κήπος της κουζίνας] ή *Partida del Rey* [το αγροτεμάχιο του βασιλιά] ως εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια αυτών των φασολιών και άλλων λαχανικών. Στις 28 Μαρτίου 1869 η εφημερίδα *El Nuevo Siglo Ilustrado* ανέφερε τα φασόλια «Judión de La Granja» ως εμβληματικό και αριστοκρατικό προϊόν της επαρχίας Segovia.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης:

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