Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/689)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Judión de La Granja»

PGI-ES-03367 DE 13.11.2024

1. **Nombre(s)**

«Judión de La Granja»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

07 — HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

0713 — Hortalizas de vaina secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas

0713 39 — Las demás

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de la familia de las *Fabaceae* o *Leguminosae*, especie *Phaseolus coccineus*, del ecotipo local conocido como «Judión de La Granja», sanas, enteras, limpias y destinadas a consumo humano.

Características morfológicas del grano en seco:

— Color blanco uniforme.

— Superficie lisa, sin pliegues ni rugosidades.

— Calibre: muy grande (240-320 gramos/100 semillas).

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Forma: arriñonado, algo comprimido.

— Medidas: longitud de 25-35 mm y grosor de 8-13 mm.

Características organolépticas del grano cocido:

— Muy elevada integridad.

— Superficie lisa o poco rugosa.

— Piel fina y blanda, poco perceptible.

— Albumen blando y mantecoso, nada granuloso y algo harinoso.

Comportamiento en cocción:

— Elevada capacidad de absorción de agua (superior al 110 % tras doce horas en remojo en agua destilada a temperatura entre 10 y 20 °C).

El «Judión de La Granja» se comercializa como legumbre seca de la categoría comercial «Extra».

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de producción que se realizan en la zona geográfica definida son la preparación del suelo, la siembra, la recolección, el secado y la selección de las semillas para el año siguiente. Las dos últimas fases deben realizarse dentro de la zona geográfica delimitada, ya que la experiencia para asegurar un correcto secado, así como la pericia en la selección de las semillas para salvaguardar la pureza del «Judión de La Granja» por parte de los agricultores de la zona geográfica, son determinantes para la calidad del producto.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La calidad y la reputación de este producto han repercutido en su precio, que es mucho más elevado que el de productos similares. Por esta razón, resulta imperativo garantizar el origen del producto, por lo que queda excluida la venta del producto no envasado (a granel) al consumidor final. En cualquier caso, el producto deberá comercializarse envasado, si bien el envasado podrá realizarse fuera de la zona geográfica.

El producto se comercializa como legumbre seca en envases de diferentes formatos hasta un peso máximo de 30 kg.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Cualquier tipo de envase en el que se expidan los judiones para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente la denominación «Judión de La Granja» y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora inscrita y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la indicación geográfica protegida es:



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada comprende los siguientes términos municipales de la provincia de 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, Zarzuela del Monte.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Judión de La Granja» se basa en su reputación y en las características específicas del producto debido a la larga tradición del cultivo en la zona.

Las principales características del «Judión de La Granja» son su color blanco uniforme y su gran tamaño (240-320 gramos/100 semillas), resultado de un largo proceso de selección que se inicia en el siglo XVIII con la introducción en el Real Sitio de San Ildefonso de Segovia de las primeras semillas de un frijol de la especie *Phaseolus coccineus*, de gran tamaño y originario de México, de nombre ayocote.

Desde su introducción en el Real Sitio de San Ildefonso con la construcción del Palacio de La Granja en 1721, las huertas de Palacio y el espacio conocido como «Vivero» se destinaron al cultivo del judión, inicialmente como forraje y, posteriormente, para consumo humano. La continuidad de su producción en el municipio permitió conservar su identidad genética. La selección progresiva realizada por los hortelanos transformó el color y tamaño del judión: de morado negruzco a morado con pintas, luego morado suave, hasta alcanzar la albura actual y un tamaño superior al de los frijoles ayocotes contemporáneos.

El factor humano ha sido esencial en la calidad del «Judión de La Granja». La experiencia de los productores en la selección de semillas para la siguiente siembra, basada en la observación de sus características fenotípicas, asegura el vigor, la capacidad germinativa de las semillas y su pureza. Esto mantiene uniformidad en forma, tamaño y color, así como en su comportamiento culinario: alta absorción de agua, buen comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros, con piel fina y blanda. El resultado es una textura suave y mantecosa, donde la piel apenas se percibe, que define la excelencia y singularidad del «Judión de La Granja».

Las técnicas de cultivo de los habitantes de la zona son el fruto de muchos años de experiencia y en parte siguen siendo las mismas que las utilizadas por sus antepasados, habiéndose mantenido hasta el día de hoy la recolección manual en el momento óptimo de maduración y el secado al sol o en naves convenientemente ventiladas. El «Judión de La Granja» tiene la particularidad de madurar de manera heterogénea. Solo los agricultores con experiencia y conocimientos locales pueden determinar cuándo es el momento adecuado para iniciar la recolección de las primeras vainas que suelen ser recogidas una a una; así como, asegurar que las semillas estén correctamente secas para que las vainas se puedan separar fácilmente de las semillas y evitar podredumbres en caso de que las plantas tengan aún mucha humedad o estén muy apiladas; todo lo anterior incide directamente en la calidad del producto.

Además del importante papel que ha jugado la progresiva selección a lo largo del tiempo y las prácticas de cultivo locales, las características específicas del «Judión de La Granja» se expresan gracias a unas condiciones climáticas y edafológicas favorables.

La zona geográfica recorre la provincia de Segovia de nordeste a sudoeste, territorio donde se dan altitudes comprendidas entre 1 000 m en su cota más baja y 2 400 m en su cota más alta. La mayor parte del territorio está situado entre 1 000 m y 2 000 m de altitud, ocupando la vertiente septentrional de la Sierra de Guadarrama, constituida por los materiales más antiguos del Zócalo Paleozoico: granito y gneis.

Asimismo, la zona geográfica se caracteriza por su acusada continentalidad con un marcado contraste térmico, presentando inviernos muy fríos y veranos secos y frescos. La humedad ambiental, directamente relacionada con la altitud, a partir de los 1 000 metros se traduce en un índice de aridez (cociente entre la precipitación anual promedio y la evapotranspiración potencial, calculada por el método de Thornthwaite) que alcanza valores entre 0,8 y 1,50. Este régimen de humedad, unido a un gradiente de temperaturas diurnas y nocturnas típico de veranos frescos, con una temperatura media de las máximas del mes más cálido inferior a 30 °C, conforman unas condiciones climáticas óptimas para el correcto crecimiento de la planta, dificultando el desarrollo de enfermedades micóticas y favoreciendo el índice de área foliar, peso seco del grano y número de granos.

Los suelos con un pH neutro y bajo contenido en calcio, aportan al «Judión de La Granja» una piel más fina y suave por su bajo contenido en oxalato cálcico, lo que aumenta su capacidad de absorción de agua en el momento de remojo (superior al 110 % tras doce horas en remojo). Esto repercute directamente en la cantidad de agua dispersa en los gránulos de almidón y las fracciones de proteínas de los judiones durante el remojo, facilitando procesos como la gelatinización del almidón y la desnaturalización de proteínas durante la cocción, lo que suaviza la textura del «Judión de La Granja», favorece su mantecosidad y reduce el tiempo de cocción.

Además, son suelos fértiles y profundos, de mediana consistencia y bien drenados, lo que es fundamental para el correcto desarrollo del «Judión de La Granja» que es sensible a la falta y/o exceso de agua, especialmente en la floración y cuajado.

La unión de estos dos factores, clima y suelo, la experiencia para escoger el momento exacto de la recolección y asegurar un correcto secado, así como la pericia en la selección de las semillas para salvaguardar la pureza del «Judión de La Granja» por parte de los agricultores de la zona geográfica, contribuyen a conferir al producto sus características específicas.

Debido a la larga tradición del cultivo en la zona geográfica y a sus características singulares, el «Judión de La Granja» se ha labrado una gran reputación desde mediados del siglo pasado.

Cándido López Sanz, cocinero y Mesonero Mayor de Castilla, junto con Tomás Urrialde, cocinero segoviano durante más de cuarenta años al frente de los fogones del Mesón del Azoguejo (junto al acueducto de Segovia) regentado por Cándido desde 1931, convirtieron en plato emblemático de la provincia de Segovia el «Judión de La Granja».

En el libro *El Judión de La Granja* (Sanz, I., 2023) se cuenta la anécdota de cómo Tomás Urrialde impulsó el «Judión de La Granja», y su receta más típica (judiones estofados con chacinas), y lo elevó a la altura del, por aquel entonces, ya famoso cochinillo de Segovia. Se relata que, en un 15 de octubre del año 1955, una cofradía de refinados gastrónomos llamada Los Doce Apóstoles, gentes de exquisitos paladares y notable influencia en los medios de comunicación de la época, le anunció a Cándido una visita al restaurante. Lo platos elegidos tendrían que ser representativos. De segundo cochinillo, por supuesto (…), pero de primero ¿qué? Tomás Urrialde propuso elaborar «judiones de La Granja», dando un golpe en la mesa. Cándido no estaba convencido. Al final Cándido cedió y aquel día, en la mesa, hubo judiones, cochinillo y ponche. Y Los Doce Apóstoles se fueron encantados con la bondad ancestral de aquella combinación. Y desde entonces tal combinación se ha convertido en el menú típico segoviano.

A su vez, Cándido, en su libro *La Cocina Española*, publicado en 1970, recogió la receta de los «judiones de La Granja» entre más de mil, recopilando buena parte de la historia de las cocinas regionales españolas.

Tras la puesta de largo gastronómica del «Judión de La Granja» ante la Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española y siguiendo su estela, en 1975 se inició la «Judiada de amigos». Se trata de una fiesta multitudinaria de exaltación del «Judión de La Granja» que se celebra cada año alrededor del 25 de agosto, día de San Luis, patrón del Real Sitio de San Ildefonso-La Granja. Más de 10 000 personas (el doble de la población del municipio) degustan este plato típico granjeño.

Han sido varios reconocimientos en forma de galardón los que ha recibido el «Judión de La Granja», entre ellos destacan: el premio «Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León», concedido por el periódico *El Norte de Castilla*; el premio «Artesanos del Año 2022» de Artesanos Alimentarios de Castilla y León como mejor legumbre en crudo; y el premio «Alimento Singular 2023» de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), destacando la importante repercusión que tiene en la gastronomía segoviana.

En el periódico *El Norte de Castilla*, en el reportaje sobre legumbres «Modestia y excelencia de comer legumbres» (noviembre de 2017), se dice: «También el "Judión de La Granja", que llegó de Perú como forraje y se ennobleció en el suelo y clima segoviano para convertirse en una suculencia desmesurada, casi una cucharada por pieza».

Otra cita se ha extraído de la revista *The Guardian*, «Nigel Slater's bean recipes» [Las recetas de judías de Nigel Slater] (2012), donde el famoso periodista gastronómico afirma: «Si tuviera que decir cuál es mi variedad favorita de entre la familia de las judías, probablemente diría que el "Judión de La Granja": el judión mantecoso». Es la más grande de la familia, pero es su forma plana y su calidad mantecosa lo que hace que esta, la madre de todas las legumbres, sea la que elegiría por encima de todas las demás.

En el reportaje específico sobre el producto «Judiones de La Granja: un guiso alrededor de un palacio», en el suplemento especial de gastronomía de *El País* «El Comidista» (marzo de 2023), se hace referencia al origen de las judías y cómo desde los años cincuenta, su variedad más rotunda y mantecosa es la protagonista de un potaje clásico segoviano.

El «Judión de La Granja» también ha sido objeto de numerosos reportajes en multitud de medios y canales de comunicación, incluso, en televisión, como los emitidos en el programa *Aquí la Tierra* de la televisión pública española RTVE, con los títulos «Judiones segovianos, oro en el plato» (14 de noviembre de 2014); y «La delicadeza de un judión» (24 de octubre de 2018), en los que se destaca la finura, mantecosidad, color y gran tamaño del «Judión de La Granja».

También se incluye en el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, de la Junta de Castilla y León (2001) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación lo recoge en su página web «Alimentos de España», en la sección de legumbres, describiéndola como: «Alubia de grano blanco y gran tamaño. Original de la provincia de Segovia».

Además, el «Judión de La Granja» goza de una historia prestigiosa, estrechamente ligada al Real Sitio de San Ildefonso y la construcción del Palacio de La Granja por parte de Felipe V como «sitio» de retiro veraniego, jugando un papel prevalente su esposa, Isabel de Farnesio, en la introducción del cultivo. Parece que fue la reina, muy aficionada a los faisanes, quien introdujo unas judías procedentes de América para alimento de estas aves, cuya principal característica era su tamaño.

En la primera guía escrita del Real Sitio, editada por Martín Santos Sedeño en 1854, se describen como espacios para el cultivo de los judiones y otros vegetales los bancales de la llamada Partida de la Reina y la Huerta o Partida del Rey. En el periódico *El Nuevo Siglo Ilustrado*, el 28 de marzo de 1869, se presentaban los judiones de La Granja como un producto icónico y señero de la provincia de Segovia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica:

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