C/2026/689

30.1.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/689)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Judión de La Granja“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

07 – KÖÖGIVILI NING SÖÖDAVAD JUURED JA MUGULAD

0713 – Kuivatatud kaunviljad (poetatud, kooritud või koorimata, tükeldatud või tükeldamata)

0713 39 – Muud

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Haigustest vabad, terved, puhtad ja inimtoiduks kasutatavad *Fabaceae* või *Leguminosae* sugukonda kuuluva liigi *Phaseolus coccineus* kohaliku ökotüübi kuivatatud ja kooritud kaunviljad, mida tuntakse nimetuse all „Judión de La Granja“.

Kuivatatud ubade „Judión de La Granja“ välimus

— ühtlaselt valge värvusega;

— sileda pinnaga, millel ei ole lõhesid ega ebatasasusi;

— suurus: väga suured (100 seemne kaal on 240–320 grammi);

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kuju: veidi lapiku neeru kujuline;

— mõõtmed: pikkus 25–35 mm ja paksus 8–13 mm.

Keedetud ubade organoleptilised omadused

— keetmise ajal äärmiselt vastupidavad lagunemisele;

— sile või kergelt krobeline pind;

— koor on nii õhuke ja pehme, et seda on vaevu märgata;

— endosperm on võise ja sileda, mitte teralise tekstuuriga ja veidi jahune.

Keetmisel avalduvad omadused

— suur veeimavus (üle 110 % pärast 12-tunnist leotamist destilleeritud vees temperatuuril 10–20 °C).

Toodet „Judión de La Granja“ müüakse kuivatatud ubadena kaubanduskategoorias „Extra“.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma järgmised tootmisetapid: mulla ettevalmistamine, külvamine, saagikoristus, kuivatamine ja järgmise aasta külvamiseks sobivate ubade valimine. Kaks viimast etappi peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, kuna kohalike põllumajandustootjate kogemus ubade nõuetekohase kuivatamise tagamisel ning nende oskused külvamiseks sobivate ubade „Judión de La Granja“ valimisel vajaliku puhtuse tagamiseks on toote kvaliteedi seisukohalt otsustava tähtsusega.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toote kvaliteet ja maine kajastub selle hinnas, mis on palju kõrgem kui teistel sarnastel toodetel. Seetõttu on oluline tagada toote päritolu usaldusväärsus ja keelata pakendamata toote (lahtiselt) müük lõpptarbijale. Ube tuleb müüa pakendatuna, kuid pakendamine võib toimuda väljaspool geograafilist piirkonda.

Toodet müüakse kuivatatud ubadena eri suurusega pakendites, mille maksimaalne kaal on 30 kg.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kõikide pakendite, milles ube müüakse, tagaküljel peab olema nummerdatud etikett, millel peab olema nimetus „Judión de La Granja“ koos kaitstud geograafilise tähise logoga.

Etiketid tuleb pakendile kanda registreeritud pakendamisettevõttes viisil, mis välistab nende taaskasutamise.

Kaitstud geograafilise tähise logo



5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi Segovia provintsi omavalitsusüksusi:

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 ja Zarzuela del Monte.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna ja ubade „Judión de La Granja“ vaheline seos põhineb toote mainel ja erilistel omadustel, mis tulenevad pikaajalisest nende ubade selles piirkonnas kasvatamise traditsioonist.

Ube „Judión de La Granja“ iseloomustab ühtlane valge värvus ja suurus (100 oa kaal on 240–320 grammi), mis on saavutatud pika valikuprotsessi tulemusena, mis algas 18. sajandil, kui San Ildefonso de Segovia kuninglikku paleesse toodi esimesed Mehhikost pärit suured oad liigist *Phaseolus coccineus*, mis kandsid nimetust *ayocote*.

Alates nende esmakordsest toomisest San Ildefonso kuninglikku paleesse seoses La Granja palee ehitamisega 1721. aastal kasvatati neid ube esialgu loomasöödaks ja hiljem inimtoiduks palee köögiviljaaedades ja alal, mida tuntakse nimetuse all „vaatlusala“. Asjaolu, et neid ube kasvatati pidevalt ühes omavalitsusüksuses, tagas nende geneetilise identiteedi. Kohalike kasvatajate igal hooajal uueks istutuseks tehtud valiku tulemusena muutus järk-järgult ubade värv ja suurus: mustjas-lillast heledamaks lillaks mustade täppidega, seejärel õrnlillaks, kuni need lõpuks omandasid praeguse valge värvuse ja suuremad mõõtmed kui tänapäevased *ayocote* oad.

Inimfaktoril on ubade „Judión de La Granja“ kvaliteedi kujunemisel olnud oluline roll. Põllumajandustootjate kogemusel järgmise aasta külviks sobivate ubade valimisel, lähtudes nende fenotüübiliste omaduste visuaalsest vaatlusest, on otsustav mõju, mis tagab nende elujõulisuse ja idanemisvõime ning toote puhtuse. See tagab ubadele ühtlase kuju, suuruse, värvi ja kulinaarse kvaliteedi: suure imavusvõime ja vastupidavuse keetmisel, mille tulemuseks on terved, purunemata oad, millel on õhuke ja pehme koor. Selle tulemusena saadakse pehme, võine tekstuur ja vaevumärgatav koor, mis on ubade „Judión de La Granja“ kvaliteedi ja ainulaadsuse tunnuseks.

Selle piirkonna elanike oakasvatusmeetodid on kujunenud paljude aastate jooksul saadud kogemuste tulemusena ja suures osas samad, mida kasutasid nende esivanemad, mis tähendab, et oad koristatakse ka tänapäeval käsitsi, kui need on täiesti küpsed, ja kuivatatakse päikese käes või sobivalt ventileeritud ladudes. Ubade „Judión de La Granja“ eripäraks on see, et need saavad koristamiseks valmis eri aegadel. Ainult kogenud põllumehed, kes tunnevad seda kohalikku põllukultuuri, suudavad kindlaks määrata, millal on õige aeg esimeste kaunade koristamiseks, mis tavaliselt koristatakse ükshaaval; nad suudavad tagada, et oad kuivaksid korralikult, et neid oleks kerge kaunadest eemaldada ja vältida mädanemist, mis võib olla probleemiks, kui taimed sisaldavad veel palju niiskust või on liiga tihedalt üksteise peal; kõik eespool nimetatu mõjutab otseselt toote kvaliteeti.

Hoolimata järkjärgulisest selektsioonist ja kohalikest viljelustavadest ei oleks „Judión de La Granja“ erilised omadused saanud tekkida, kui kohalik keskkond ei pakuks selleks sobivaid kliima- ja mullastikutingimusi.

Geograafiline piirkond hõlmab Segovia provintsi selle kirdeosast kaguosani, mille kõrgus ulatub madalaimas punktis 1 000 meetrini ja kõrgeimas punktis 2 400 meetrini. Suurem osa tootmispiirkonnast asub 1 000–2 000 m kõrgusel ja hõlmab Sierra de Guadarrama mäestiku põhjapoolset nõlva, mis koosneb paleosoikumist pärit vanimatest materjalidest graniidist ja gneissist.

Geograafilist piirkonda iseloomustab selgelt ka kontinentaalne kliima oma märkimisväärselt kontrastsete temperatuuridega, kuna sealsed talved on väga külmad ning suved kuivad ja jahedad. Õhuniiskus jääb vahemikku 0,8–1,50. See on otseselt seotud kõrgusega, mis alates 1 000 meetrist väljendub kuivuse indeksina (keskmise aastase sademete hulga ja potentsiaalse aurustumise suhe, arvutatud Thornthwaite'i meetodil). Selline niiskustase koos jahedatele suvedele iseloomuliku päevaste ja öiste temperatuuride vahelise erinevusega, kus kuumima kuu keskmine maksimumtemperatuur on alla 30 °C, loob optimaalsed kliimatingimused taime jõudsaks kasvuks, takistades seenhaiguste arengut ja suurendades lehepinna indeksit, oa kuivkaalu ja toodetud ubade arvu.

Tänu neutraalse pH-taseme ja madala kaltsiumisisaldusega pinnasele on ubade „Judión de La Granja“ koored õhemad ja pehmemad, samas suurendab madal kaltsiumoksalaadi sisaldus nende võimet imada leotamise ajal vett (üle 110 % pärast 12-tunnist leotamist). See mõjutab otseselt vee kogust, mida oad leotamise ajal oma tärkliseterade ja valkude kaudu imavad, hõlbustades selliseid protsesse nagu tärklise želatineerumine ja valkude denatureerumine keetmise ajal, mis muudab oad „Judión de La Granja“ pehmemaks, suurendab nende võisust ja lühendab keetmisaega.

Lisaks on kohalik pinnas viljakas ja sügav, keskmise konsistentsiga ja hästi kuivendatud, mis on ubade „Judión de La Granja“ kasvuks hädavajalik, kuna veepuudus ja/või vee ülemäärane kogus võib neid kahjustada, eriti õitsemise ja viljade moodustumise ajal.

Kliima ja mulla kombinatsioon, piirkonna põllumajandustootjate kogemus õige saagikoristusaja valimisel ja ubade nõuetekohase kuivatamise tagamisel ning nende oskused seemnete valimisel, millega kindlustatakse „Judión de La Granja“ puhtus, aitavad üheskoos tagada toote erilised omadused.

Tänu pikaajalisele traditsioonile kasvatada neid ube selles geograafilises piirkonnas ja tänu nende ainulaadsetele omadustele on „Judión de La Granja“ saavutanud alates 1900. aastate keskpaigast suurepärase maine.

Cándido López Sanz, kokk, keda tuntakse ka lihtsalt kui Cándidot ja kes on saanud tiitli „Mesonero Mayor de Castilla“ [Kastiilia parim restoranipidaja], ning Segovia kokk Tomás Urrialde, kes on üle 40 aasta töötanud Segovia akvedukti kõrval asuvas restoranis Mesón del Azoguejo, mida Cándido on juhtinud alates 1931. aastast, muutsid „Judión de La Granja“ Segovia provintsi esindusroaks.

Raamatus „El Judión de La Granja“ (Sanz, I., 2023) kirjutatakse, kuidas Tomás Urrialde populariseeris ube „Judión de La Granja“ ja oma kõige populaarsemat retsepti (hautatud oad vorstiga) ning tõstis need samale pulgale teise juba tol ajal kuulsa klassikalise kohaliku roa c*ochinillo de Segovia*'ga [Segovia piimapõrsas]. 15. oktoobril 1955 teatas kogenud toidueekspertide gild Los Doce Apóstoles [Kaksteist apostlit], mille liikmed olid tuntud oma suurepärase maitsemeele ja vaieldamatu meediamõju poolest, Cándidole oma kavatsusest külastada tema restorani. Pakutavad road pidid olema piirkonnale iseloomulikud. Piimapõrsas oli vaieldamatu valik põhiroaks, kuid mida pakkuda eelroaks? Tomás Urrialde tegi ettepaneku valmistada ube „Judiónes de La Granja“ ja lõi selle rõhutamiseks entusiastlikult käega vastu lauda. Cándidot see ei veennud. Lõpuks andis Cándido järele ja päeval, mil toidukriitikud restorani külastasid, serveeriti oad, piimapõrsas ja *ponche segoviano* [siirupiga niisutatud Segovia biskviit, mille kihtide vahele on määritud kondiitrikreem, ning mis on kaetud martsipaniga, kaunistatud tuhksuhkru ja traditsioonilise rombikujulise mustriga]. Los Doce Apóstolesi toidukriitikutele avaldas muljet see kultuurne pühalikkus, millega sellesse roogade kombinatsiooni suhtuti. Sellest ajast alates on sellest roogade kooslusest saanud Segovia tunnusmenüü.

Hiljem avaldas Cándido oma 1970. aastal ilmunud raamatus „La Cocina Española“ [Hispaania köök] „Judiónes de La Granja“ valmistamise retsepti enam kui tuhande teise retsepti hulgas, lisades selle kogumikku, mis sisaldab märkimisväärset osa Hispaania piirkondliku köögi ajaloost.

Pärast „Judión de La Granja“ gastronoomilist tutvustamist gildile Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española [Hispaania köögi kaheteistkümne apostli gild] ja selle populaarsuse kasvu algatati 1975. aastal festival „Judiada de amigos“. See festival on „Judión de La Granja“ auks peetav pidustus, mis kestab mitu päeva ja toimub igal aastal 25. augusti paiku, mis on El Real Sitio de San Ildefonso - La Granja kaitsepühaku St Louisi päev. Üle 10 000 inimese (kaks korda rohkem kui valla elanikkond) naudib seda tüüpilist kohalikku rooga.

Oad „Judión de La Granja“ on saanud ka mitmeid auhindu, millest tähelepanuväärseimad on: auhind „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ [Parim toit 2017: Castilla y Leóni kaunviljad], mille andis välja ajaleht El Norte de Castilla; auhind „Artesanos del año 2022“ [2022. aasta käsitöömeistrid], mille andis välja Artesanos de Castilla y León [Castilla y Leóni käsitöömeistrid] parimate kaunviljade (värskete kaunviljade) eest, ning auhind „Premio alimento singular 2023“ [2023. aasta eripreemia toiduainete valdkonnas], mille andis välja Hispaania Kogukondliku Toitumise Selts (SENC) ja millega tõsteti esile ubade olulisus Segovia köögis.

Ajaleht El Norte de Castilla kirjutas oma artiklis „Modestia y excelencia de comer legumbres“ [Kaunviljade imetlusväärne tagasihoidlikkus ja täiuslikkus] (avaldatud 2017. aasta novembris) järgmist: „Peruust loomasöödana sisse toodud ja tänu Segovia pinnase ja kliima koosmõjule aadliseisusesse tõusnud ning laialdaselt tuntud delikatessi „Judión de La Granja“ puhul on tegemist ubadega, mis on nii suured, et lusikasse mahub korraga vaid üks uba.“

Ajalehes The Guardian märkis kuulus toiduajakirjanik Nigel Slater oma oaretseptide (2012) juures järgmist: „Kui peaksin valima oma lemmiku ubade perekonnast, oleks need ilmselt Judioni või Judion de la granja võioad. Need on ilmselt perekonna suurimad, kuid nende lame kuju ja sile pind teevad neist kõikide kaunviljade ema, keda eelistaksin kõikidele teistele.“

Eelkõige ubadest „Judión de La Granja“ pajatav artikkel pealkirjaga „Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio“ [„Judión de La Granja“: oahautis kuningliku palee lähedusest], mis avaldati El País toidurubriigis El Comidista (märts 2023), räägib ubade päritolust ja sellest, kuidas alates 1950. aastatest on nende ümaramad ja võisema maitsega sordid olnud Segovia klassikalise köögivilja- ja kaunviljahautise peamine koostisosa.

„Judión de La Granja“ kohta on tehtud ka palju saateid mitmetes meediakanalites, sealhulgas Hispaania avalik-õigusliku telekanali RTVE saates „Aquí la Tierra“, mille pealkirjad on näiteks „Judiones segovianos, oro en el plato“ [Segovia oad, kuld taldrikul] (14. november 2014) või „La delicadeza de un judión“ [Oadelikatess] (24. oktoober 2018), milles toodi esile „Judión de La Granja“ delikaatset ja võisemat tekstuuri, värvi ja suurust.

Need oad on kantud ka Castilla y Leóni autonoomse piirkonna valitsuse dokumenti „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ [Castilla y Leóni kvaliteetsete põllumajanduslike toiduainete loend] ning põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium on need lisanud oma veebilehele „Alimentos de España“ [Hispaania toiduained] kaunviljade rubriiki, kirjeldades neid järgmiselt: „Suur valge uba. Pärit Segovia provintsist.“

Lisaks sellele on „Judión de La Granja“ uhke oma prestiižika ajaloo üle, olles tihedalt seotud Real Sitio de San Ildefonso piirkonna ja Hispaania kuninga Felipe V käsul suveresidentsiks ümberehitatud La Granja paleega, kus kuninga abikaasal Isabel de Farnesiol oli oluline osa selle põllukultuuri kasutuselevõtus. Tundub, et just kuninganna, kes armastas faasaneid jahtida, lasi tuua Lõuna-Ameerikast nende lindude söötmiseks mõned oad, mille peamine omadus oli nende ebatavaline suurus.

Esimeses kirjalikus reisijuhis kuningliku paleega tutvumiseks, mille avaldas Martín Santos Sedeño 1854. aastal, kirjeldatakse Partida de la Reina y la Huerta [kuninganna maatükk ja köögiviljaaed] või Partida del Rey [kuninga maatükk] nimelisi maatükke kui alasid, kus kasvatati just neid ube ja muid köögivilju. 28. märtsil 1869 nimetas ajaleht El Nuevo Siglo Ilustrado ube „Judión de La Granja“ Segovia provintsi ikooniliseks ja aristokraatlikuks tooteks.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele:

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