C/2026/689

30.1.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/689)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 – 13.11.2024

1. **Nimi/nimet**

”Judión de La Granja”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

0713 – Kuivattu, silvitty palkovilja, myös kalvoton tai halkaistu

0713 39 – muut

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Fabaceae- eli *Leguminosae*-heimoon kuuluvan *Phaseolus coccineus* -palkokasvin nimellä ”Judión de La Granja” tunnetun paikallisen ekotyypin kuivat, silvityt pavut, joissa ei ole kasvitauteja ja jotka ovat kokonaisia, puhtaita ja ihmisravinnoksi tarkoitettuja.

Kuivattujen Judión de La Granja -papujen ulkonäkö:

— Tasaisen valkoinen väri.

— Sileä pinta, ei halkeamia eikä karheutta.

— Koko: Erittäin suuri (100 siementä painaa 240–320 grammaa).

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Muoto: Hieman litistyneen munuaisen kaltainen.

— Mitat: Pituus 25–35 mm ja paksuus 8–13 mm.

Kypsennettyjen papujen aistinvaraiset ominaisuudet:

— Pavut kestävät erittäin hyvin kypsennystä hajoamatta sen aikana.

— Sileä tai hieman karhea pinta.

— Kuori on niin ohut ja pehmeä, että se on tuskin havaittavissa.

— Endospermi on koostumukseltaan rasvamainen ja pehmeä, jossakin määrin jauhoinen muttei rakeinen.

Ominaisuudet kypsennettäessä:

— Suuri veden imemiskyky (yli 110 %, kun papuja on liotettu tislatussa vedessä 10–20 °C:n lämpötilassa 12 tunnin ajan).

Judión de La Granja -papuja myydään kauppaluokkaan ”Ekstra” kuuluvina kuivattuina papuina.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella, ovat maan muokkaus, kylvö, sadonkorjuu, kuivaus ja seuraavana vuonna kylvettävien papujen valinta. Kahden viimeisen vaiheen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella, koska paikallisten viljelijöiden kokemus papujen asianmukaisesta kuivaamisesta sekä heidän asiantuntemuksensa, jota tarvitaan kylvettäviksi tarkoitettujen papujen valintaan Judión de La Granja -papujen puhtauden turvaamiseksi, ovat ratkaisevan tärkeitä tuotteen laadun kannalta.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuotteen laatu ja maine näkyvät sen hinnassa, joka on paljon korkeampi kuin vastaavien tuotteiden hinta. Tästä syystä on olennaisen tärkeää taata tuotteen alkuperän aitous. Pakkaamattoman (irtotavarana kaupan pidettävän) tuotteen myynti loppukuluttajille on siksi kiellettyä. Pavut on näin ollen myytävä pakattuina, mutta pakkaaminen voi tapahtua maantieteellisen alueen ulkopuolella.

Tuotetta myydään kuivina papuina useanlaisissa pakkauksissa, joiden enimmäispaino on 30 kg.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kaikenlaisissa papujen myyntipakkauksissa on oltava numeroitu takaetiketti, jossa on oltava nimi ”Judión de La Granja” ja SMM-tunnus.

Etiketit on kiinnitettävä rekisteröidyssä pakkaamossa siten, ettei niitä voida käyttää uudelleen.

Suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus on seuraavanlainen:



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattuun maantieteelliseen alueeseen kuuluvat Segovian maakunnan seuraavat kunnat:

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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen ja Judión de La Granja -papujen välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen ja erityisominaisuuksiin, jotka johtuvat siitä, että näiden papujen viljelyllä on alueella pitkät perinteet.

Judión de La Granja -pavun tärkeimpiä ominaisuuksia ovat sen yhtenäinen valkoinen väri ja suuri koko (100 siementä painaa 240–320 grammaa). Ne ovat seurausta pitkästä valintaprosessista, joka alkoi 1700-luvulla, kun Meksikosta peräisin olevan suuren *Phaseolus coccineus* -pavun (*ayocote*) ensimmäiset siemenet tuotiin Segoviaan Real Sitio de San Ildefonsoon.

Siitä lähtien, kun pavut tuotiin Real Sitio de San Ildefonsoon kuninkaallisen La Granja -palatsin rakentamisen yhteydessä vuonna 1721, palatsin vihannestarhaa ja taimitarhana tunnettua aluetta on käytetty papujen kasvattamiseen. Papuja viljeltiin aluksi rehuksi ja myöhemmin ihmisravinnoksi. Papujen kasvatusta jatkettiin kunnassa, mikä säilytti niiden geneettisen identiteetin. Paikalliset viljelijät valitsivat kullakin kaudella kylvettävät pavut, mikä muutti vähitellen niiden väriä ja kokoa: ensin tummanvioletista vaaleamman violetiksi ja mustapilkkuiseksi ja sitten pehmeän violetiksi, kunnes pavut lopulta saivat nykyisen valkoisen värinsä ja niistä tuli kooltaan nykyisiä *ayocote*-papuja suurempia.

Inhimillisellä tekijällä on ollut keskeinen merkitys Judión de La Granja -papujen laadun kannalta. Kokemuksensa ansiosta viljelijät osaavat valita silmämääräisesti juuri oikeat pavut seuraavana vuonna kylvettäviksi niiden fenotyyppisten ominaisuuksien perusteella. Tämä on ratkaiseva tekijä, jolla varmistetaan siementen elinvoima ja itävyys sekä tuotteen puhtaus. Näin säilytetään tuotteen yhtenäiset ominaisuudet muodon, koon, värin ja kulinaarisen laadun osalta: suuri veden imemiskyky ja hyvä kestävyys kypsennettäessä, jolloin kokonaiset pavut pysyvät ehjinä ja niissä on ohut ja pehmeä kuori. Tuloksena on pehmeä, rasvamainen koostumus, jossa kuori on hädin tuskin havaittavissa ja joka on Judión de La Granja -papujen laadun ja ainutlaatuisuuden tunnusmerkki.

Alueen asukkaiden soveltamat viljelytekniikat ovat monien vuosien kokemuksen tulosta, ja ne ovat jossakin määrin samat kuin heidän esi-isiensä käyttämät viljelytekniikat. Vielä nykyäänkin sato korjataan käsin, kun pavut ovat juuri sopivan kypsiä, ja kuivataan auringossa tai asianmukaisesti tuuletetuissa varastoissa. Judión de La Granja -pavun erityispiirteenä on, että pavut ovat valmiita korjattaviksi eri aikoina. Vain kokeneet viljelijät, jotka tuntevat tämän paikallisen viljelykasvin, osaavat määrittää, milloin on oikea aika korjata ensimmäiset palot, jotka poimitaan yleensä yksitellen. He pystyvät varmistamaan, että pavut kuivataan oikein, jotta ne voidaan poistaa paloista helposti eivätkä ne mätäne. Mätäneminen voi olla ongelma, jos kasveissa on vielä paljon kosteutta tai ne ovat liian tiiviissä kasoissa. Kaikki edellä mainittu vaikuttaa suoraan tuotteen laatuun.

Sen lisäksi, että jatkuvalla valinnalla ja paikallisilla viljelymenetelmillä on huomattava merkitys, Judión de La Granja -pavun erityisominaisuudet ovat sopivien paikallisten ilmasto- ja maaperäolosuhteiden ansiota.

Maantieteellinen alue käsittää Segovian maakunnan koillisesta kaakkoon ulottuvan osan. Alueen korkeus vaihtelee alimman kohdan 1 000 metristä korkeimman kohdan 2 400 metriin. Suurin osa tuotantoalueesta sijaitsee 1 000–2 000 metrin korkeudessa Sierra de Guadarraman vuoriston pohjoisrinteellä, joka koostuu paleotsooisen kauden kallioperän vanhimmista materiaaleista eli graniitista ja gneissistä.

Maantieteelliselle alueelle on ominaista myös selvästi mannermainen ilmasto, jossa lämpötilaerot ovat huomattavia, sillä talvet ovat hyvin kylmiä ja kesät kuivia ja viileitä. Ilmankosteus liittyy suoraan korkeuteen, ja 1 000 metrin korkeudesta ylöspäin se on kuivuusindeksinä (Tornthwaite-menetelmällä laskettu keskimääräisen vuotuisen sademäärän ja haihduttamiskyvyn välinen suhde) ilmaistuna 0,8–1,50. Tämä kosteustaso sekä viileälle kesälle tyypillinen päivän ja yön lämpötilagradientti ja kuumimman kuukauden enimmäislämpötilojen keskiarvo, joka on alle 30 °C, luovat ihanteelliset ilmasto-olosuhteet kasvin terveelle kasvulle, estävät sienitautien kehittymistä ja vaikuttavat edullisesti lehtialaindeksiin, papujen kuivapainoon ja tuotettujen papujen lukumäärään.

Maaperän neutraalin pH-arvon ja alhaisen kalsiumpitoisuuden ansiosta Judión de La Granja -papujen kuori on normaalia ohuempi ja pehmeämpi, koska papujen kalsiumoksalaattipitoisuus on matala, mikä lisää niiden kykyä imeä vettä liotuksen aikana (yli 110 % 12 tunnin liotuksen jälkeen). Tämä vaikuttaa suoraan papujen tärkkelys-jyvästen ja proteiinifraktioiden liotuksen aikana imemän veden määrään, mikä helpottaa esimerkiksi tärkkelyksen gelatinoitumista ja proteiinien denaturaatiota kypsennyksen aikana. Tämä taas pehmentää Judión de La Granja -papujen rakennetta, lisää niiden koostumuksen rasvamaisuutta ja lyhentää kypsennysaikaa.

Lisäksi alueen syvä maaperä on hedelmällistä, keskikuohkeaa ja hyvin vettä läpäisevää, mikä on olennaista Judión de La Granja -papujen menestymisen kannalta. Veden puute ja/tai liika vesi voivat nimittäin haitata kasvin kehitystä erityisesti kukinnan ja hedelmien muodostumisen aikana.

Edellä esitetyt kaksi tekijää, ilmasto ja maaperä, sekä maantieteellisen alueen viljelijöiden kokemus, jonka ansiosta he osaavat valita juuri oikean sadonkorjuuajankohdan ja varmistaa papujen asianmukaisen kuivaamisen, ja asiantuntemus heidän valitessaan siemeniä Judión de La Granja -papujen puhtauden säilyttämiseksi auttavat yhdessä varmistamaan, että tuote saa erityisominaisuutensa.

Koska Judión de La Granja -papujen viljelyllä on maantieteellisellä alueella pitkät perinteet ja pavut ovat ainutlaatuisia, tuote on saanut mainetta jo 1900-luvun puolivälistä lähtien.

Mesonero Mayor de Castilla (Kastilian huippuravintoloitsija) -nimityksen saanut kokki Cándido López Sanz eli Cándido ja segovialaiskokki Tomás Urrialde, joka työskenteli yli 40 vuoden ajan Cándidon vuodesta 1931 lähtien johtamassa Mesón del Azoguejo -ravintolassa (Segovian akveduktin vieressä), tekivät yhdessä Judión de La Granja -pavuista ruoan, josta Segovian maakunta tunnetaan.

Teoksessa ”El Judión de La Granja” (Sanz, I., 2023) kerrotaan, miten Tomás Urrialde teki Judión de La Granja -pavuista ja suosituimmasta reseptistään (haudutetut pavut ja makkara) tunnettuja ja kohotti ne samaan asemaan toisen, tuolloin jo kuuluisan perinteisen paikallisen ruoan eli Cochinillo de Segovia -juottoporsaan kanssa. Kokeneiden ruoka-asiantuntijoiden Los Doce Apóstoles -kilta (”12 apostolia”) ilmoitti 15. lokakuuta 1955 Cándidolle, että sen jäsenet tulisivat tämän ravintolaan. Heidät tunnettiin erinomaisina ruoka-arvostelijoina, ja heillä oli huomattava vaikutusvalta aikansa mediassa. Valittujen ruokalajien tuli olla alueelle tyypillisiä. Pääruokalajiksi valittiin tietysti juottoporsas, mutta mikä olisi alkuruoka? Tomás Urrialde ehdotti Judiones de La Granja -ruoan valmistamista ja painotti sanojaan lyömällä innokkaasti kättään pöytään. Cándido ei ollut vakuuttunut. Lopulta Cándido antoi periksi, ja ruokakriitikkojen vierailupäivänä tarjottiin papuja, juottoporsasta ja ponche segoviano -kakkua (segovialaista sokerikakkua, jossa kerrosten välissä on siirappia ja vaniljakreemitäytettä ja joka on päällystetty marsipaanilla ja koristeltu tomusokerilla ja perinteisellä timanttikuvioinnilla). Los Doce Apóstoles -kilta oli erityisen ilahtunut siitä, kuinka hyvin kyseinen ruokalajiyhdistelmä kuvasti alueen maukasta perinteistä ruokakulttuuria. Yhdistelmästä on sittemmin tullut tyypillinen segovialainen menyy.

Tämän jälkeen Cándido sisällytti vuonna 1970 julkaistuun teokseensa ”La Cocina Española” (Espanjalainen keittiö) Judiones de La Granja -reseptin yli tuhannen muun reseptin joukkoon. Hän kuvasi näin kokoelmassaan merkittävän osan Espanjan eri alueiden ruokakulttuurien historiasta.

Sen jälkeen, kun Judión de La Granja -pavut oli esitelty gastronomiselle Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española -killalle (Espanjan keittiön 12 apostolin kilta) ja ne yleistyivät, alettiin järjestää Judiada de amigos -festivaalia vuonna 1975. Useita päiviä kestävässä tapahtumassa juhlitaan Judión de La Granja -papuja. Se järjestetään vuosittain elokuun 25. päivän tienoilla eli Real Sitio de San Ildefonso – La Granjan suojelupyhimyksen Pyhän Ludvigin juhlapäivänä. Yli 10 000 henkilöä (kaksi kertaa kunnan asukasluku) nauttii silloin tätä alueelle tyypillistä ruokaa.

Judión de La Granja -pavut ovat myös saaneet useita palkintoja. Niistä merkittävimpiä ovat seuraavat: El Norte de Castilla -sanomalehden myöntämä ”Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León” (Vuoden 2017 paras elintarvike: Kastilia ja Leónin palkokasvit), Artesanos de Castilla y León -yhdistyksen (”Kastilia ja Leónin käsityöläiset”) myöntämä ”Artesanos del año 2022” (Vuoden 2022 käsityöläiset) parhaista palkokasveista (tuoreet palkokasvit) ja Sociedad Española de Nutrición Comunitaria -yhdistyksen (SENC, Espanjan kansanravitsemusyhdistys) myöntämä ”Premio alimento singular 2023” (Vuoden 2023 ainutlaatuinen elintarvike). SENC korosti, että pavuilla on merkittävä asema segovialaisessa keittiössä.

El Norte de Castilla -sanomalehden artikkelissa ”Modestia y excelencia de comer legumbres” (Taloudelliset ja erinomaiset palkokasvit) (julkaistu marraskuussa 2017) todetaan seuraavaa: ”Aikoinaan Perusta rehuksi tuotu Judión de La Granja -papu jalostui Segovian maaperässä ja ilmastossa aateliseksi, josta tuli komea herkku: yhteen lusikalliseen mahtuu käytännössä vain yksi papu.”

The Guardian -sanomalehden artikkelissa ”Nigel Slater’s bean recipes” (Nigel Slaterin papureseptit) (2012) kuuluisa ruokakirjailija ja -toimittaja toteaa: ”Jos minun olisi valittava kaikista eri pavuista suosikkini, se olisi todennäköisesti Judion eli Judion de la granja – limanpapu. Se on kai pavuista suurin, mutta valitsisin tämän kaikkien palkokasvien äidin juuri sen litteän muodon ja rasvaisen liukkaan koostumuksen vuoksi.”

Nimenomaisesti Judión de La Granja -pavuista laaditussa artikkelissa ”Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio” (Judión de La Granja: papupataa kuninkaallisen palatsin tienoilla), joka julkaistiin El País -sanomalehden El Comidista -ruokaosiossa maaliskuussa 2023, kerrotaan papujen alkuperästä ja siitä, miten pyörein ja koostumukseltaan rasvamaisin papulajike on 1950-luvulta lähtien ollut Segovian perinteisen kasvis- ja palkokasvipadan pääainesosa.

Judión de La Granja -papuja on käsitelty myös useiden eri tiedotusvälineiden lähetyksissä, esimerkiksi Espanjan julkisen television RTVE:n *Aquí la Tierra* -ohjelmassa otsikoilla ”Judiones segovianos, oro en el plato” (Segovialaiset pavut, kultaa lautasella) (14. marraskuuta 2014) ja ”La delicadeza de un judión” (Pavun herkullisuus) (24. lokakuuta 2018). Ohjelmissa korostettiin Judión de La Granja -pavun hienojakoista ja rasvamaista koostumusta sekä väriä ja suurta kokoa.

”Judión de La Granja” sisältyy myös Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen hallituksen kokoamaan Kastilia ja Leónin laadukkaiden maatalouselintarvikkeiden luetteloon (*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*). Lisäksi tuote mainitaan maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön *Alimentos de España* (Espanjalaiset elintarvikkeet) -verkkosivustolla palkokasviosiossa, jossa sitä kuvaillaan seuraavasti: ”Suuri valkoinen papu. Lähtöisin Segovian maakunnasta.”

Lisäksi Judión de La Granja -pavulla on arvokas historia, joka liittyy läheisesti Real Sitio de San Ildefonsoon ja Espanjan kuninkaan Filip V:n (espanjaksi Felipe V) kesäasunnokseen rakennuttamaan La Granja -palatsiin. Hänen vaimollaan Elisabet Farnesella (espanjaksi Isabel de Farnesio) oli merkittävä rooli pavun tuomisessa alueelle. Vaikuttaa siltä, että fasaaninmetsästyksestä pitänyt kuningatar toi Etelä-Amerikasta lintujen rehuksi papuja, joiden tärkein ominaisuus oli niiden suuri koko.

Martín Santos Sedeñon vuonna 1854 julkaisemassa kuninkaallista palatsia koskevassa ensimmäisessä kirjallisessa oppaassa mainitaan papujen ja muiden vihannesten viljelyyn käytetyt alueet eli *Partida de la Reina y la Huerta* (kuningattaren palsta ja keittiöpuutarha) ja *Partida del Rey* (kuninkaan palsta). El Nuevo Siglo Ilustrado -sanomalehdessä kutsuttiin 28. maaliskuuta 1869 Judión de La Granja -papuja Segovian maakunnasta peräisin olevaksi ikoniseksi ja aristokraattiseksi tuotteeksi.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite:

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