C/2026/689

30.1.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/689)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Judión de La Granja»

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Dénomination(s)**

«Judión de La Granja»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

07 – LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0713 – Légumes à cosse secs, écossés, même décortiqués ou cassés

0713 39 – Autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Graines séchées et séparées de la gousse, provenant de la famille des *Fabaceas* ou *Leguminosae*, espèce *Phaseolus coccineus*, de l'écotype local dénommé «Judión de La Granja»; saines, entières, propres et destinées à la consommation humaine.

Caractéristiques morphologiques du grain sec:

— Couleur blanche uniforme.

— Surface lisse, sans plis ni rugosités.

— Taille: très grand (240-320 grammes/100 graines).

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Forme: réniforme, légèrement comprimé.

— Dimensions: Longueur 25-35 mm et épaisseur 8-13 mm.

Propriétés organoleptiques du grain cuit:

— Très grande intégrité.

— Surface lisse ou peu rugueuse.

— Peau fine et tendre, peu perceptible.

— Albumen tendre et onctueux, non granuleux et quelque peu farineux.

Comportement à la cuisson:

— Capacité d'absorption d'eau élevée (supérieure à 110 % après 12 heures de trempage dans de l'eau distillée à une température comprise entre 10 °C et 20 °C).

Le «Judión de La Granja» est commercialisé comme légume sec dans la catégorie commerciale «Extra».

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de production qui ont lieu dans l'aire géographique délimitée sont la préparation du sol, l'ensemencement, la récolte, le séchage et la sélection des semences pour l'année suivante. Les deux dernières étapes doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée car l'expérience nécessaire pour garantir un séchage adéquat ainsi que l'expertise des agriculteurs de l'aire géographique dans la sélection des semences pour préserver la pureté du «Judión de La Granja» sont déterminantes pour la qualité du produit.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La qualité et la réputation de ce produit ont eu une incidence sur son prix, qui est beaucoup plus élevé que celui de produits similaires. C'est pourquoi il est impératif de garantir l'origine du produit, ce qui exclut la vente du produit non emballé (en vrac) au consommateur final. En tout état de cause, le produit doit être commercialisé conditionné, même si le conditionnement peut être effectué en dehors de l'aire géographique.

Le produit est commercialisé sous la forme de légume sec dans des emballages de différents formats jusqu'à un poids maximal de 30 kg.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Tout type de conditionnement dans lequel les haricots sont mis à la consommation doit être muni d'une contre-étiquette numérotée sur laquelle figureront obligatoirement la dénomination «Judión de La Granja» et le logotype propre à l'indication géographique protégée.

Les étiquettes sont apposées dans l'établissement de conditionnement enregistré de manière à ne pas pouvoir être réutilisées.

Le logotype de l'indication géographique protégée se présente ainsi:



5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée comprend les communes suivantes de la province de Ségovie:

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 et Zarzuela del Monte.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et le produit «Judión de La Granja» repose sur sa réputation et sur les caractéristiques spécifiques du produit en raison de la longue tradition de sa culture dans la région.

Les principales caractéristiques du «Judión de La Granja» sont sa couleur blanche uniforme et sa grande taille (240-320 grammes/100 graines), résultat d'un long processus de sélection qui a débuté au XVIII^{e} siècle avec l'introduction, dans le Real Sitio de San Ildefonso de Segovia, des premières graines d'un gros haricot de l'espèce *Phaseolus coccineus*, originaire du Mexique et appelé «ayocote».

Depuis leur introduction dans le Real Sitio de San Ildefonso, avec la construction du Palais de La Granja en 1721, les jardins potagers du Palais et l'espace appelé «Vivero» ont été destinés à la culture du haricot, d'abord comme fourrage, puis pour la consommation humaine. La continuité de sa production dans la commune a permis de préserver son identité génétique. La sélection progressive effectuée par les maraîchers a transformé la couleur et la taille du haricot: de violet noirâtre à violet tacheté, puis mauve, jusqu'à atteindre la blancheur actuelle, et une taille supérieure à celle des haricots «ayocotes» que l'on trouve aujourd'hui.

Le facteur humain a joué un rôle essentiel dans la qualité du «Judión de La Granja». L'expérience des producteurs dans la sélection des semences pour l'ensemencement suivant, basée sur l'observation de leurs caractéristiques phénotypiques, garantit la vigueur, la faculté germinative et la pureté des semences. Cela permet de garantir l'uniformité de la forme, de la taille et de la couleur ainsi que des propriétés culinaires: forte absorption d'eau, bonne tenue à la cuisson, ce qui permet d'obtenir, à la fin du processus, des grains entiers, à la peau fine et tendre. Il en résulte une texture onctueuse et fondante, où la peau est à peine perceptible, qui caractérise l'excellence et la singularité du «Judión de La Granja».

Les techniques de culture des habitants de la région sont le fruit d'une longue expérience et restent en partie les mêmes que celles utilisées par leurs ancêtres. Aujourd'hui encore, les haricots sont récoltés à la main au moment optimal de maturation et séchés au soleil ou dans des hangars bien ventilés. Le «Judión de La Granja» présente la particularité de mûrir de manière hétérogène. Seuls les agriculteurs expérimentés et dotés de connaissances locales peuvent déterminer le moment opportun pour commencer à récolter les premières gousses, qui sont généralement cueillies une par une. Ils doivent également veiller à ce que les graines soient correctement séchées afin que les gousses puissent être facilement séparées des graines et éviter la pourriture si les plantes sont encore trop humides ou trop empilées. Tout cela a une incidence directe sur la qualité du produit.

Outre le rôle important joué par la sélection progressive au fil du temps et les pratiques de culture locales, les caractéristiques spécifiques du «Judión de La Granja» s'expriment grâce à des conditions climatiques et pédologiques favorables.

L'aire géographique traverse la province de Ségovie du nord-est au sud-ouest, un territoire situé à des altitudes qui varient entre 1 000 m et 2 400 m. La majeure partie du territoire est située entre 1 000 et 2 000 m d'altitude, occupant le versant nord de la Sierra de Guadarrama, constitué des matériaux les plus anciens du socle paléozoïque, à savoir le granite et le gneiss.

L'aire géographique se caractérise également par sa continentalité prononcée avec un contraste thermique marqué, présentant des hivers très froids et des étés secs et frais. L'humidité ambiante, directement liée à l'altitude, se traduit à partir de 1 000 mètres par un indice d'aridité (rapport entre les précipitations moyennes annuelles et l'évapotranspiration potentielle, calculé selon la méthode de Thornthwaite) qui atteint des valeurs comprises entre 0,8 et 1,50. Ce régime d'humidité, associé à un gradient de températures diurnes et nocturnes typiques des étés frais, avec une température maximale moyenne inférieure à 30 °C pendant le mois le plus chaud, crée des conditions climatiques optimales pour la bonne croissance de la plante, empêchant le développement de maladies fongiques et favorisant l'indice de surface foliaire, le poids sec du grain et le nombre de grains.

Les sols au pH neutre et à faible teneur en calcium confèrent au «Judión de La Granja» une peau plus fine et plus douce en raison de sa faible teneur en oxalate de calcium, ce qui augmente sa capacité d'absorption d'eau pendant le trempage (plus de 110 % après 12 heures de trempage). Cela a une incidence directe sur la quantité d'eau dispersée dans les granules d'amidon et les fractions protéiques des haricots pendant le trempage, facilitant ainsi les processus de gélatinisation de l'amidon et de dénaturation des protéines lors de la cuisson, ce qui adoucit la texture du «Judión de La Granja», le rend plus onctueux et réduit le temps de cuisson.

En outre, il s'agit de sols fertiles et profonds, de consistance moyenne et bien drainés, ce qui est essentiel au bon développement du «Judión de La Granja», qui est sensible au manque et/ou à l'excès d'eau, notamment pendant la floraison et la nouaison.

La combinaison de ces deux facteurs, le climat et le sol, l'expérience dans le choix du moment exact de la récolte et la garantie d'un séchage adéquat ainsi que l'expertise des agriculteurs de l'aire géographique dans la sélection des semences pour préserver la pureté du «Judión de La Granja» contribuent à conférer au produit ses caractéristiques spécifiques.

En raison de la longue tradition de culture dans l'aire géographique et de ses caractéristiques uniques, le «Judión de La Granja» a acquis une grande réputation depuis le milieu du siècle dernier.

Cándido López Sanz, cuisinier et Mesonero Mayor de Castilla, ainsi que Tomás Urrialde, chef ségovien depuis plus de quarante ans à la tête du restaurant Mesón del Azoguejo (près de l'aqueduc de Ségovie), dirigé par Cándido depuis 1931, ont fait du «Judión de La Granja» un plat emblématique de la province de Ségovie.

Le livre «El Judión de La Granja» (Sanz, I, 2023) raconte comment Tomás Urrialde a fait connaître le «Judión de La Granja» et sa recette la plus typique («judiones estofados con chacinas»), en l'élevant au même niveau que le cochon de lait de Ségovie, déjà très réputé à l'époque. L'anecdote explique que, le 15 octobre 1955, une confrérie de gourmets raffinés dénommée «Los Doce Apóstoles» (les douze apôtres), des personnes au palais exquis et à l'influence notable dans les médias de l'époque, annonça à Cándido une visite dans son restaurant. Les plats choisis devaient être représentatifs du terroir. En plat principal, du cochon de lait, bien sûr (...), mais en entrée? Tomás Urrialde proposa, en frappant du poing sur la table, de cuisiner des haricots «Judión de La Granja». Cándido n'était pas convaincu. Mais il finit par céder et, ce jour-là, on servit des haricots, du cochon de lait et du «ponche» (gâteau ségovien). Les «douze apôtres» furent enchantés par la qualité ancestrale de cette alliance de mets. Depuis lors, cette combinaison est devenue le menu ségovien typique.

Pour sa part, Cándido, dans son livre «La Cocina Española», publié en 1970, a répertorié la recette des haricots «Judión de La Granja» parmi plus d'un millier d'autres plats, compilant ainsi une grande partie de l'histoire des cuisines régionales espagnoles.

Après les débuts gastronomiques du «Judión de La Granja» devant la confrérie des «douze apôtres» de la gastronomie espagnole, et suivant son sillage, la «Judiada de amigos» fut lancée en 1975. Il s'agit d'une grande fête célébrant le «Judión de La Granja» qui a lieu chaque année autour du 25 août, jour de la fête de San Luis, patron du Real Sitio de San Ildefonso-La Granja. Plus de 10 000 personnes (soit le double de la population de la commune) dégustent alors ce plat typique de La Granja.

Le «Judión de La Granja» a reçu plusieurs prix, dont les suivants: le prix «Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León» (Meilleur aliment 2017: Légumineuses de Castille-et-León), décerné par le journal El Norte de Castilla; le prix «Artesanos del año 2022» (Artisans de 2022) décerné par l'association Artesanos Alimentarios de Castilla y León à la meilleure légumineuse crue; et le «Premio alimento singular 2023» (Prix de l'aliment unique 2023) de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), soulignant son impact important sur la gastronomie de Ségovie.

Dans le journal El Norte de Castilla, un reportage sur les légumineuses intitulé «Modestia y excelencia de comer legumbres» (De la modestie et de l'excellence de manger des légumineuses) (novembre 2017), il est écrit: «De même, le "Judión de La Granja", arrivé du Pérou comme fourrage, a acquis ses lettres de noblesse grâce au sol et au climat de Ségovie, qui lui a conféré une taille démesurée, un seul haricot suffisant presque à remplir une cuillère».

Une autre citation est tirée du magazine The Guardian, «Nigel Slater's bean recipes» [Les recettes de haricots de Nigel Slater (2012)], dans lequel le célèbre journaliste gastronomique déclare: «Si je devais dire quelle est ma variété préférée parmi la famille des haricots, ce serait probablement le "Judión de La Granja" – ce grand haricot onctueux. C'est le plus grand de la famille, mais c'est sa forme plate et sa qualité onctueuse qui font de cette variété, la mère de toutes les légumineuses, celle que je choisirais avant toutes les autres».

Dans un reportage spécifique sur le produit, intitulé «Judiones de La Granja: un guiso alrededor de un palacio» publié dans le supplément gastronomique spécial «El Comidista» du quotidien national El País (mars 2023), il est fait référence à l'origine des haricots et à la manière dont, depuis les années 1950, leur variété la plus charnue et onctueuse est la vedette d'un plat classique de Ségovie.

Le «Judión de La Granja» a également fait l'objet de nombreux reportages dans une multitude de médias et de chaînes de communication, y compris à la télévision, diffusés notamment dans le programme «Aquí la Tierra» de la télévision publique espagnole RTVE, sous les titres «Judiones segovianos, oro en el plato» (14 novembre 2014) et «La delicadeza de un judión» (24 octobre 2018), qui mettent en évidence la finesse, l'onctuosité, la couleur et la grande taille du «Judión de La Granja».

Il figure également dans l'inventaire des produits agroalimentaires de qualité de Castille et León établi par la Junta (gouvernement régional) de Castille et León (2001), et le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation le mentionne sur son site web consacré aux «Aliments d'Espagne» dans la section des légumineuses, en le décrivant comme suit: «Haricot aux grains blancs et de grande taille. Originaire de la province de Ségovie».

En outre, le «Judión de La Granja» jouit d'une histoire prestigieuse, étroitement liée au Real Sitio de San Ildefonso et à la construction du Palais de La Granja par le roi Felipe V comme résidence d'été, son épouse Isabel de Farnesio ayant joué un rôle prépondérant dans l'introduction de sa culture. Il semble que c'est la reine, friande de faisans, qui a introduit des haricots en provenance d'Amérique, dont la principale particularité était la taille, pour l'alimentation de ces oiseaux.

Dans le premier guide écrit du Real Sitio, édité par Martín Santos Sedeño en 1854, les terrasses de la «Partida de la Reina» et de la «Huerta» ou «Partida del Rey» sont présentées comme des zones de culture du haricot et d'autres légumes. Dans le journal El Nuevo Siglo Ilustrado, le 28 mars 1869, les haricots de La Granja sont présentés comme un produit emblématique et prestigieux de la province de Ségovie.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique:

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