C/2026/689

30.1.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/689)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 13.11.2024.

1. **Naziv(i)**

„Judión de La Granja”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

0713 – Mahunasto povrće, suho, oljušteno, neovisno je li oguljeno ili lomljeno ili ne

0713 39 – ostalo

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Suhe, oljuštene mahunarke lokalnog ekotipa vrste *Phaseolus coccineus* koje pripadaju porodici *Fabaceas* ili *Leguminosae* i poznate su pod imenom „Judión de La Granja”, koje nisu zaražene nikakvom bolešću, cijele su, čiste i namijenjene za prehranu ljudi.

Izgled sušenog graha „Judión de La Granja”:

— jednolične bijele boje,

— glatke površine, bez pukotina ili hrapavih dijelova,

— veličina: vrlo velika (masa 100 sjemenki kreće se od 240 do 320 grama),

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— oblik: kao blago spljošten bubreg,

— dimenzije: duljine 25 – 35 mm i debljine 8 – 13 mm.

Organoleptička svojstva kuhanog graha:

— izrazito je otporan na raspadanje tijekom kuhanja,

— glatke je ili blago hrapave površine,

— opna je tako tanka i mekana da se jedva razaznaje,

— endosperm ima glatku teksturu poput maslaca koja nije zrnasta, a donekle je brašnasta.

Svojstva kad se kuha:

— velik kapacitet upijanja vode (više od 110 % nakon 12 sati namakanja u destiliranoj vodi na temperaturi od 10 do 20 °C).

„Judión de La Granja” prodaje se u obliku sušenog graha i u komercijalnoj kategoriji „Ekstra”.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području priprema su tla, sjetva, berba, sušenje i odabir graha za sjetvu sljedeće godine. Posljednje dvije faze moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području jer je za kvalitetu proizvoda presudno iskustvo lokalnih poljoprivrednika u pravilnom sušenju graha kao i njihovo stručno znanje u odabiru graha za sjetvu radi zaštite čistoće graha „Judión de La Granja”.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kvaliteta i ugled ovog proizvoda vidljivi su iz njegove cijene, koja je mnogo veća od cijene sličnih proizvoda. Zato je važno jamčiti autentičnost podrijetla proizvoda pa je i zabranjena prodaja nepakiranog proizvoda (u rinfuzi) krajnjem potrošaču. Stoga se grah mora prodavati pakiran, no pakiranje se može obavljati izvan zemljopisnog područja.

Proizvod se prodaje u obliku suhog graha u paketima raznih formata najveće mase od 30 kg.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na svakoj vrsti pakiranja u kojem se grah prodaje mora se nalaziti stražnja numerirana etiketa koja mora sadržavati naziv „Judión de La Granja” i logotip ZOZP-a.

Etikete mora staviti registrirano poduzeće koje pakira proizvod, na način da se ne mogu ponovno koristiti.

Logotip zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla izgleda ovako:



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine u pokrajini Segoviji:

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 i Zarzuela del Monte.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost graha „Judión de La Granja" sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu i posebnim svojstvima proizvoda koja ima zahvaljujući dugogodišnjoj tradiciji uzgoja na tom području.

Glavna su svojstva graha „Judión de La Granja" njegova jednolična bijela boja i velike dimenzije (masa 100 sjemenki kreće se od 240 do 320 grama), koji su rezultat dugog procesa odabira koji je započeo u 18. stoljeću, kad je prvo sjemenje velikog graha vrste *Phaseolus coccineus*, koji potječe iz Meksika i naziva se *ayocote*, doneseno u kraljevski dvorac San Ildefonso de Segovia.

Otkad je donesen u kraljevski dvorac San Ildefonso u vrijeme izgradnje dvorca La Granja 1721., taj se grah uzgajao u povrtnjacima dvorca i na području pod nazivom „Rasadnik", prvo kao krma, a zatim kao hrana za ljude. Genetski identitet graha očuvan je zahvaljujući činjenici da se grah nastavio uzgajati u toj općini. Budući da su lokalni uzgajivači svake sezone birali grah za ponovnu sjetvu, postupno se promijenila njegova boja i veličina: iz crnoljubičaste u svjetliju ljubičastu s crnim točkicama, a zatim u nježno ljubičastu da bi u konačnici poprimio sadašnju bijelu boju i veće dimenzije od današnjeg graha *ayocote*.

Za kvalitetu graha „Judión de La Granja” važan je ljudski faktor. Iskustvo poljoprivrednika u odabiru graha za sljedeću sjetvu promatranjem njegovih fenotipskih karakteristika presudno je za njegovu vitalnost i mogućnost klijanja te čistoću proizvoda. Na taj se način osiguravaju ujednačena svojstva u smislu oblika, veličine, boje i gastronomske kvalitete: velik kapacitet upijanja vode i dobra svojstva kad se kuha, zahvaljujući kojima se grah ne raspada te zadržava tanku i mekanu opnu. Sve to rezultira mekanom teksturom poput maslaca s gotovo neprimjetnom opnom, što je glavno obilježje kvalitete i jedinstvenosti graha „Judión de La Granja”.

Tehnike uzgoja koje koriste stanovnici tog područja plod su dugogodišnjeg iskustva i u određenoj su mjeri jednake kao i tehnike njihovih predaka jer se i dan-danas grah bere ručno kad je potpuno zreo te se suši na suncu ili u dovoljno prozračenim skladištima. Specifičnost je graha „Judión de La Granja” ta što dozrijeva za berbu u različito vrijeme. Samo iskusni poljoprivrednici koji poznaju tu lokalnu sortu mogu odrediti pravo vrijeme za berbu prvih mahuna, koje se obično beru pojedinačno; oni znaju i kad su zrna dovoljno osušena da bi se mogla lako ukloniti iz mahuna te znaju kako izbjeći truljenje, do kojeg može doći ako biljke još uvijek sadrže mnogo vlage ili su preblizu naslagane; sve to izravno utječe na kvalitetu proizvoda.

Osim postupnog odabira tijekom vremena i lokalnih praksi uzgoja, grah „Judión de La Granja” svoja posebna svojstva duguje povoljnim klimatskim uvjetima i uvjetima tla u lokalnom okruženju.

Zemljopisno područje obuhvaća pokrajinu Segoviju od sjeveroistoka do jugoistoka, na području na kojem raspon između najniže i najviše točke nadmorske visine iznosi od 1 000 m do 2 400 m. Većina područja proizvodnje nalazi se na visinama od 1 000 m do 2 000 m na sjevernoj padini planinskog lanca Sierra de Guadarrama, koji čine najstariji materijali iz paleozojske podloge: granit i gnajs.

Na zemljopisnom području prevladava kontinentalna klima s velikim temperaturnim razlikama jer su zime vrlo hladne, a ljeta suha i svježa. Vlažnost okoline doseže vrijednosti od 0,8 do 1,50. Izravno je povezana s nadmorskom visinom pa se na visini od 1 000 metara i više izražava kao indeks suhoće (omjer između prosječne godišnje količine padalina i potencijalne evapotranspiracije, koji se izračunava Thornthwaiteovom metodom). Ta razina vlažnosti, zajedno s temperaturnim gradijentom između dana i noći karakterističnim za svježa ljeta, pri čemu je prosječna vrijednost najviših temperatura u najtoplijem mjesecu niža od 30 °C, pruža optimalne klimatske uvjete za zdrav uzgoj biljke koji sprečavaju razvoj gljivičnih bolesti i povećavaju indeks lisne površine, masu suhe tvari graha i količinu proizvedenog graha.

Zahvaljujući tlu neutralne pH vrijednosti i niskog sadržaja kalcija, opna graha „Judión de La Granja” tanja je i mekša zbog niskog sadržaja kalcijeva oksalata, što povećava njegov kapacitet upijanja vode pri namakanju (više od 110 % nakon 12 sati namakanja). To izravno utječe na količinu vode koju škrobni granulat i frakcije bjelančevina graha upijaju za vrijeme namakanja te olakšava procese kao što su želatinizacija škroba i denaturacija bjelančevina tijekom kuhanja, čime se omekšava tekstura graha „Judión de La Granja”, pojačava sličnost maslacu i skraćuje vrijeme kuhanja.

Lokalno tlo plodno je i duboko, srednje tvrdoće i dobro drenirano, što je bitan preduvjet za uspješan uzgoj graha „Judión de La Granja”, jer na njega može negativno utjecati nedovoljna i/ili prevelika količina vode, osobito u fazi cvjetanja i razvoja ploda.

Proizvod svoja posebna svojstva duguje kombinaciji tih dvaju čimbenika (klimatskih uvjeta i uvjeta tla), iskustvu poljoprivrednika na zemljopisnom području zahvaljujući kojem znaju odabrati pravi trenutak za berbu i odrediti kad je zrnje dovoljno osušeno, kao i njihovu stručnom znanju koje im omogućuje da odaberu sjemenje koje će osigurati čistoću proizvoda „Judión de La Granja”.

Grah „Judión de La Granja” od sredine 20. stoljeća stekao je velik ugled zahvaljujući dugoj tradiciji uzgoja na zemljopisnom području i svojim jedinstvenim svojstvima.

Cándido López Sanz, poznat samo kao Cándido, kuhar proglašen najboljim kastiljskim ugostiteljem (*Mesonero Mayor de Castilla*), i Tomás Urrialde, kuhar iz Segovije koji je više od 40 godina radio u restoranu *Mesón del Azoguejo* (pokraj akvedukta u Segoviji), kojim je Cándido upravljao od 1931., pretvorili su „Judión de La Granja" u simbol gastronomije pokrajine Segovije.

Knjiga *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023.) donosi priču o tome kako je Tomás Urrialde popularizirao grah Judión de La Granja i svoj najpopularniji recept (pirjani grah s kobasicom) te ih doveo u rang drugog tradicionalnog lokalnog jela koje je već bilo poznato u to vrijeme, *cochinillo de Segovia* (odojak iz Segovije). Gastronomska bratovština pod nazivom „Los Doce Apóstoles" (Dvanaest apostola), čiji su članovi u to vrijeme bili poznati po istančanom ukusu i velikom utjecaju u medijima, 15. listopada 1955. Cándidu je najavila posjet restoranu. Odabrana jela morala su biti karakteristična za tu pokrajinu. Očiti izbor za glavno jelo bio je odojak, no što pripremiti za predjelo? Tomás Urrialde predložio je grah „Judiónes de La Granja" te je svoj prijedlog naglasio entuzijastično udarivši šakom od stol. Cándido nije bio siguran. U konačnici je ipak popustio pa su na dan posjeta gastronomskih kritičara poslužili grah, odojak i *ponche segoviano* (segovijski biskvit natopljen sirupom, sa slojevima slastičarske kreme, prekriven marcipanom ukrašenim šećerom u prahu s tradicionalnim romboidnim uzorkom). Članovi „Los Doce Apóstoles" bili su potpuno oduševljeni tom kombinacijom jela jer je predstavljala savršen odraz kulture. Od tada je ta kombinacija jelovnik karakterističan za Segoviju.

Cándido je kasnije u knjizi *La Cocina Española* (Španjolska kuhinja), objavljenoj 1970., sastavio zbirku većeg dijela povijesti regionalne španjolske kuhinje, a među više od tisuću recepata uvrstio je i recept za „Judiones de La Granja".

Nakon predstavljanja graha Judión de La Granja članovima „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española" (Bratovština dvanaest apostola španjolske kuhinje) i porasta njegove popularnosti, 1975. pokrenut je festival „Judiada de amigos". Na tom se festivalu slavi grah Judión de La Granja, a traje nekoliko dana svake godine, oko 25. kolovoza na blagdan svetog Ljudevita, sveca zaštitnika grada El Real Sitio de San Ildefonso u općini La Granja. To karakteristično lokalno jelo tada kuša više od 10 000 ljudi (dvostruko više od broja stanovnika općine).

Grah „Judión de La Granja" dobitnik je i brojnih nagrada, a među najpoznatijima su: nagrada „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León" (Najbolja hrana 2017.: mahunarke iz Kastilje i Leona), koju su dodijelile novine *El Norte de Castilla*, nagrada „Artesanos del año 2022" (Obrtnici 2022.), koju je dodijelila udruga „Artesanos de Castilla y León" (Obrtnici iz Kastilje i Leona) za najbolje mahunarke (svježa zrna mahunarki), i nagrada „Premio alimento singular 2023" (Nagrada za jedinstvenu hranu 2023.) Španjolskog društva za prehranu zajednice (SENC), koja je istaknula važnost graha u kuhinji Segovije.

Novine *El Norte de Castilla*, u članku naslovljenom *Modestia y excelencia de comer legumbres* (Hvale vrijedna skromnost i izvrsnost jedenja mahunarki) (objavljenom u studenom 2017.), navele su sljedeće: Svako zrno graha „Judión de La Granja", koji je uvezen iz Perua kao krma, a zatim je zahvaljujući tlu i klimi Segovije postao plemenita poslastica, gotovo napuni jednu žlicu.

U citatu u novinama *The Guardian*, slavni pisac u području gastronomije Nigel Slater u svojim je receptima s grahom (2012.) naveo sljedeće: „Da moram odabrati omiljenog člana porodice graha, to bi vjerojatno bio Judión, odnosno Judión de la granja – grah lima. Doista, riječ je o najvećem članu porodice, ali njegov plosnati oblik i glatkoća razlog su zašto bih odabrao baš njega, mahunarku nad mahunarkama."

Članak posebno posvećen grahu „Judión de La Granja", naslovljen „*Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio*" (Judión de La Granja: varivo od graha oko kraljevskog dvorca) i objavljen u rubrici o hrani u novinama *El País*, koja se naziva *El Comidista* (ožujak 2023.), donosi priču o podrijetlu tog graha i o tome kako je od 50-ih godina 20. stoljeća njegova najzaobljenija i maslacu najsličnija sorta glavni sastojak segovijskog tradicionalnog variva od povrća i mahunarki.

O grahu „Judión de La Granja" govorilo se i u raznim medijima, među ostalim u televizijskim emisijama kao što je *Aquí la Tierra* na španjolskoj javnoj televizijskoj mreži RTVE, primjerice, u epizodama naslovljenima *Judiones segovianos, oro en el plato* (Grah iz Segovije, zlato na tanjuru), od 14. studenog 2014., ili *La delicadeza de un judión* (Profinjenost graha) od 24. listopada 2018., u kojoj se posebno isticala nježna tekstura graha „Judión de La Granja" nalik maslacu, njegova boja i velike dimenzije.

Taj je grah uvršten i u „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" (Inventar kvalitetnih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda Kastilje i Leona) Vlade Autonomne zajednice Kastilje i Leona, a Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i prehrane uvrstilo ga je na svoje internetske stranice *Alimentos de España* (Hrana Španjolske), u rubrici o mahunarkama, te ga opisuje kao: „Bijeli grah velikih dimenzija. Raste u pokrajini Segoviji."

Nadalje, grah „Judión de La Granja" može se podičiti značajnom poviješću zbog uske povezanosti s gradom Real Sitio de San Ildefonso i izgradnjom dvorca La Granja, koji je španjolski kralj Filip V. (španjolski: Felipe V) izgradio kao ljetnu rezidenciju, dok je njegova supruga Elizabeta Farnese (španjolski: Isabel de Farnesio) imala važnu ulogu u uvođenju te kulture. Čini se da je upravo kraljica, koja je uživala u lovu na fazane, kao hranu za te ptice uvela grah iz Južne Amerike koji su karakterizirale velike dimenzije.

U prvom pisanom vodiču o kraljevskom dvorcu, koji je 1854. objavio Martín Santos Sedeño, navodi se da su gredice pod imenom *Partida de la Reina y la Huerta* (Kraljičina parcela i povrtnjak) ili *Partida del Rey* (Kraljeva parcela) bile područja na kojima se uzgajao taj grah i drugo povrće. Novine *El Nuevo Siglo Ilustrado* 28. ožujka 1869. grah „Judión de La Granja" nazvale su kultnim aristokratskim proizvodom iz pokrajine Segovije.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla:

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