C/2026/689

2026.1.30.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/689)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 – 2024.11.13.

1. **Elnevezés(ek)**

„Judión de La Granja”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

0713 – Szárított hüvelyes zöldség kifejtve, hántolva vagy felesen is

0713 39 – Más

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A *Fabaceas* vagy *Leguminosae* családba tartozó *Phaseolus coccineus* faj helyi ökotípusa, a „Judión de La Granja” néven ismert, betegségtől mentes, egész, tisztított és emberi fogyasztásra szánt szárított, héj nélküli hüvelyes termés.

A szárított „Judión de La Granja” bab megjelenése:

— Egyenletesen fehér szín.

— Sima felület, repedések és egyenetlenségek nélkül.

— Méret: nagyon nagy (100 szem tömege 240 és 320 gramm között van).

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Alak: kissé lapított veséhez hasonló.

— Méretek: hosszúság: 25–35 mm és vastagság: 8–13 mm.

A főtt bab érzékszervi tulajdonságai:

— Rendkívül ellenálló a főzés közbeni széteséssel szemben.

— Sima vagy enyhén durva felület.

— A héj olyan vékony és puha, hogy alig észrevehető.

— Az endospermium állaga vajas és sima, nem szemcsés és kissé lisztes.

Jellemzői főzéskor:

— Nagy vízfelvevő képesség (több mint 110 % 12 órás, 10 és 20 °C közötti hőmérsékletű desztillált vízben történő áztatást követően).

A „Judión de La Granja” az „extra” kereskedelmi kategóriába tartozó szárított babként kerül forgalomba.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A meghatározott földrajzi területen elvégzendő előállítási szakaszok közé tartozik a talaj előkészítése, a vetés, a betakarítás, a szárítás és a következő évi ültetésre szánt bab kiválasztása. Az utolsó két szakasznak a meghatározott földrajzi területen kell történnie, mivel a termék minősége szempontjából döntő fontosságú a helyi mezőgazdasági termelők tapasztalata a bab megfelelő kiszárításának biztosításában, valamint a „Judión de La Granja” tisztaságának megőrzése érdekében az ültetésre szánt bab kiválasztásában szerzett szakértelmük.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A termék minősége és hírneve a termék árában is megmutatkozik, amely jóval magasabb, mint a hasonló termékeké. Ezért alapvető fontosságú a termék eredetének hitelessége, és ezért tilos a csomagolatlan termék (ömlesztve történő) értékesítése a végső fogyasztó számára. A babot ennek megfelelően csomagolva kell értékesíteni, a csomagolás azonban a földrajzi területen kívül is történhet.

A terméket szárazbabként, különböző kiszerelésű, legfeljebb 30 kg tömegű csomagokban értékesítik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden olyan csomagolást, amelyben a babot értékesítik, számozott hátcímkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni a „Judión de La Granja” elnevezést, valamint az OFJ logóját.

A címkéket a bejegyzett csomagolóvállalatnak kell felhelyeznie oly módon, hogy újrafelhasználásuk ne legyen lehetséges.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója:



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület Segovia tartomány alábbi településeit foglalja magában:

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 és Zarzuela del Monte.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Judión de La Granja” bab közötti kapcsolat a termék hírnevén és sajátos jellemzőin alapul, amelyek e bab termesztésének a területen régóta fennálló hagyományából erednek.

A „Judión de La Granja” fő jellemzői az egységes fehér szín és a nagy méret (100 szem súlya 240 és 320 gramm között van), amely a XVIII. században kezdődött hosszú szelekciós folyamat eredménye, amikor a *Phaseolus coccineus* fajhoz tartozó, Mexikóból származó, *ayocote* nevű nagybab első szemeit a Segovia tartományban található San Ildefonso város királyi palotájába vitték.

Miután a szemek a La Granja palota 1721-es megépítésével a San Ildefonso-i királyi palotába kerültek, a palota veteményeskertjeit és más részeit használták a bab termesztésére; kezdetben takarmányként való felhasználásra, majd emberi fogyasztásra. Azáltal, hogy a babot a későbbiekben is a településen termesztették, sikerült megőrizni a genetikai identitását. Az egyes idényekben újraültetni kívánt babszemek helyi termelők általi kiválasztása fokozatosan szín- és méretbeli átalakulást eredményezett: a feketés lilától a fekete foltos halványabb liláig, majd a lágy liláig, amíg végül el nem érték jelenlegi fehérségüket, és nagyobb méretűvé nem válnak, mint a korabeli *ayocote* babszemek.

Az emberi tényező kulcsszerepet játszott a „Judión de La Granja” bab minőségében. A mezőgazdasági termelőknek a következő évi vetésre szánt bab kiválasztásában szerzett tapasztalata – fenotípusos tulajdonságaik vizuális megfigyelése révén – döntő fontosságú a bab életképességének és csírázási képességének, valamint a termék tisztaságának biztosítása szempontjából. Ez a forma, a méret, a szín és a gasztronómiai minőség tekintetében egységes jellemzőket tart fenn: nagy vízfelvevő képesség és jó teljesítmény a főzéskor, aminek következtében a babszemek egészben maradnak töretlenül, finom és puha héjjal. Az eredmény egy puha, vajas textúra, ahol a héj alig érzékelhető, ami a „Judión de La Granja” bab minőségének és egyediségének ismertetőjegye.

A terület lakóinak termesztési technikái sokéves tapasztalat gyümölcsei, és bizonyos mértékben megegyeznek az elődeik által alkalmazott technikákkal, hiszen a bab tökéletes érettsége esetén a kézi betakarítást és a napon vagy megfelelően szellőző raktárakban történő szárítást a mai napig végzik. A „Judión de La Granja” bab sajátossága, hogy különböző időpontokban válik betakaríthatóvá. Azt, hogy mikor megfelelő az idő az első hüvelyek – általában egyesével történő – betakarítására, csak azok a tapasztalt mezőgazdasági termelők határozhatják meg, akik jól ismerik ezt a helyi növényt; és képesek biztosítani a bab megfelelő szárítását, hogy könnyen ki lehessen venni a hüvelyből, és el lehessen kerülni a rothadást, ami problémát jelenthet, ha a növények még mindig sok nedvességet tartalmaznak, vagy ha túl szorosan egymásra rakják őket; az említettek mindegyike közvetlen hatással van a termék minőségére.

Az idők során végzett fokozatos szelekció és a helyi termesztési gyakorlatok jelentős szerepe mellett a „Judión de La Granja” sajátos jellemzői nem alakulhattak volna ki a helyi környezet által biztosított megfelelő éghajlati és talajviszonyok nélkül.

A földrajzi terület Segovia tartományt foglalja magában északkelettől délkeletig, ahol a tengerszint feletti magasság 1 000 m és 2 400 m között váltakozik a legalacsonyabb és legmagasabb pontok között. A termőterület nagy része 1 000 és 2 000 m közötti tengerszint feletti magasságban található, és a Sierra de Guadarrama-hegység északi lejtőjét foglalja el, amely a paleozoikumi aljzat legrégebbi anyagaiból, gránitból és gneiszből áll.

A földrajzi területen kimondottan kontinentális éghajlat uralkodik markáns hőmérséklet-kontraszttal, mivel nagyon hideg telek, és száraz és hűvös nyarak jellemzik. A környezeti páratartalom 0,8 és 1,50 közötti értéket ér el. Ez közvetlenül összefügg a tengerszint feletti magassággal, amelyet 1 000 métertől felfelé a szárazsági mutatóval fejeznek ki (az átlagos éves csapadékmennyiség és a potenciális evapotranspiráció aránya, amelyet a Thornthwaite-módszerrel számítanak ki). Ez a páratartalom a hűvös nyarakra jellemző nappali és éjszakai hőmérsékleti gradienssel, valamint a legmelegebb hónap maximális hőmérsékletének 30 °C alatti átlagával párosulva optimális éghajlati feltételeket teremt a növény egészséges növekedéséhez, megakadályozva a gombás betegségek kialakulását, és előmozdítva a levélfelületi indexnek, a bab száraz tömegének és a termesztett bab darabszámának növekedését.

A semleges pH-értékű és alacsony kalciumtartalmú talaj következtében a „Judión de La Granja” bab héja az alacsony kalcium-oxalát-tartalom miatt vékonyabb és puhább, ami növeli a vízelnyelési képességet az áztatáskor (12 órás áztatás után több mint 110 %). Ez közvetlen hatással van az áztatás során a bab keményítőgranulátumai és fehérjefrakciói által felszívott víz mennyiségére, megkönnyítve az olyan folyamatokat, mint a keményítő zselatinosodása és a fehérjék denaturálódása a főzés során, ami megpuhítja a „Judión de La Granja” bab textúráját, fokozza vajasságát és csökkenti a főzési időt.

Ezenkívül a helyi talaj termékeny és mély, közepes állagú és jó vízelvezetésű, ami elengedhetetlen a „Judión de La Granja” bab növekedéséhez, mivel azt hátrányosan érintheti a vízhiány és/vagy a víztöbblet, különösen a virágzás és a terméskötődés során.

E két éghajlati és talajtani tényező kombinációja, a földrajzi terület mezőgazdasági termelőinek tapasztalata a betakarítás pontos időpontjának kiválasztásában és a bab megfelelő szárításának biztosításában, valamint a „Judión de La Granja” tisztaságának garantálása érdekében a vetőmagok kiválasztásában szerzett szakértelmük együttesen járulnak hozzá a termék sajátos jellemzőinek eléréséhez.

Köszönhetően az egyedi jellemzőinek és annak, hogy a földrajzi területen már régóta termesztik, a „Judión de La Granja” az 1900-as évek közepe óta nagy hírnévnek örvend.

Cándido López Sanz, az egyszerűen csak „Cándido” néven ismert séf, aki elnyerte a „Mesonero Mayor de Castilla” [Kasztília legkiválóbb étteremtulajdonosa] címet, valamint Tomás Urrialde, a Cándido által 1931-től vezetett *Mesón del Azoguejo* (a segoviai vízvezeték melletti) étteremben több mint 40 évig dolgozó sevillai séf tette a „Judión de La Granja”-t Segovia tartomány specialitásává.

Az *El Judión de La Granja* (Sanz, I., 2023) című könyv elmeséli annak történetét, hogy Tomás Urrialde miként népszerűsítette a „Judión de La Granja” babot és az ő legismertebb receptjét (sólet kolbásszal), és hogyan tette ezeket az akkoriban már híressé vált másik hagyományos helyi étellel, a *cochinillo de Segoviával* [segoviai szopós malac] egyenrangúvá. 1955. október 15-én a tapasztalt ételszakértőkből álló „Los Doce Apóstoles” [A tizenkét apostol] nevű egylet, amely kifinomult ízléséről és a médiára gyakorolt jelentős befolyásáról volt ismert abban a korban, bejelentette Cándidónak, hogy meglátogatja az éttermet. A kiválasztott ételeknek a régióra jellemzőnek kellett lenniük. A főétel esetében a szopós malac volt a nyilvánvaló választás, de mi lehetne az előétel? Tomás Urrialde a „Judión de La Granja” bab elkészítését javasolta, választásának asztalra csapással adva még nagyobb hangsúlyt. Cándido azonban nem volt meggyőződve a választás helyességéről. Végül Cándido beadta a derekát, és az ételkritikusok látogatásának napján babot, szopós malacot és *ponche segovianót* [segoviai sütemény; szirupba áztatott, cukrászkrémmel töltött, marcipánnal bevont piskóta, amelynek tetejét cukormázzal és hagyományos rombuszmintával díszítik] szolgált fel. A „Los Doce Apóstoles” tagjai teljesen el voltak ragadtatva attól, hogy az ételek e sajátos kombinációja kulturális szempontból mennyire találó volt. Azóta ez a kombináció Segovia tipikus menüjévé vált.

Ezt követően az 1970-ben kiadott *La Cocina Española* [Spanyol konyha] című könyvében Cándido több mint ezer másik között szerepeltette a „Judiones de La Granja” receptjét a regionális spanyol konyha történetének jelentős részét tartalmazó gyűjteményében.

A „Judión de La Granja” „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española”-nak [a spanyol konyha tizenkét apostolának egylete] történő gasztronómiai bemutatását követően, és miután egyre népszerűbbé vált, 1975-ben megkezdődött a „Judiada de amigos” fesztivál. Ez a fesztivál a „Judión de La Granja” több napig tartó ünneplése, amelyre minden évben augusztus 25. körül kerül sor Szent Lajos, El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja védőszentjének ünnepén. Ilyenkor több mint 10 000 ember (a település lakosságának kétszerese) fogyasztja ezt a jellegzetes helyi ételt.

A „Judión de La Granja” bab különböző díjban is részesült, amelyek közül a legfigyelemreméltóbbak a következők: a „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León” [A legjobb élelmiszer 2017-ben: Kasztília és León hüvelyesei] díj, amelyet az *El Norte de Castilla* napilap ítélt oda; az „Artesanos del año 2022” [A 2022. év kézművesei] díj, amelyet az „Artesanos de Castilla y León” [Kasztília és León kézművesei] egyesület a legjobb hüvelyeseknek (friss hüvelyeseknek) ítélt oda, valamint a Spanyol Közösségi Táplálkozási Társaság (SENC) „Premio alimento singular 2023” [2023. évi egyedi élelmiszer-díj] díja, amely e babnak a segoviai konyhaművészetben játszott fontos szerepét emelte ki.

Az *El Norte de Castilla* újság a *Modestia y excelencia de comer legumbres* [A hüvelyesek fogyasztásának csodálatos egyszerűsége és kiválósága] című (2017 novemberében közzétett) cikkében a következőket írta: A „Judión de La Granja” bab, amely Peruból érkezett takarmányként, majd Segovia talaján és éghajlatán emelkedett fel, és jelentős ínyencfalattá vált, olyan nagy, hogy egy bab gyakorlatilag egy kanálnyi falatot tesz ki.

Nigel Slater híres gasztroíró a *The Guardian* újságban megjelent egyik babreceptjében (2012) a következőket mondta: „Ha a babok családjából kellene egy kedvencet kiválasztanom, valószínűleg a »Judion« vagy a »Judion de la granja« – a vajbab lenne az. Feltételezem, hogy ez a család legnagyobb tagja, de lapos és csúszós formája az, ami miatt mind közül ezt – a hüvelyesek királynőjét – választanám.”

A kifejezetten a „Judión de La Granja” babról szóló, „*Judiones de La Granja*: *Un guiso aldrededor de un palacio*” [Judión de La Granja: Egy királyi palota sóletje] című cikk, amely az *El País* napilap ételrovatában, az *El Comidistában* (2023. március) jelent meg, a bab eredetéről szól, és arra is kitér, hogy miként vált annak legkerekebb és legvajasabb fajtája az 1950-es évek óta Segovia klasszikus zöldségekből és hüvelyesekből főzött egytálételének fő összetevőjévé.

A „Judión de La Granja”-ról a különböző médiumokban több műsort is sugároztak, többek között az RTVE spanyol közszolgálati televíziós hálózat olyan tévéműsoraiban, mint az *Aquí la Tierra*, a *Judiones segovianos, oro en el plato* [Segoviai bab: arany a tányéron] című adásban 2014. november 14-én; vagy 2018. október 24-én a *La delicadeza de un judión* [A bab finomsága] című adásban, amelyben kiemelték a „Judión de La Granja” finom és vajas állagát, színét és nagy méretét.

Ez a bab Kasztília és León autonóm közösség kormányának „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” [Kasztília és León minőségi agrár-élelmiszeripari termékeinek jegyzéke] című kiadványában is szerepel, illetve a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium az *Alimentos de España* [Spanyolország élelmiszerei] elnevezésű weboldalán a hüvelyesekre vonatkozó részben a következőképpen írja le: „Nagy méretű fehérbab. Segovia tartományban honos.”

Ezenkívül a „Judión de La Granja” előkelő történettel büszkélkedhet, hiszen szorosan kapcsolódik Real Sitio de San Ildefonsóhoz és a La Granja palota nyári rezidenciaként V. Fülöp spanyol király (spanyolul: Felipe V) és felesége, Farnese Erzsébet (spanyolul: Isabel de Farnesio) általi megépítéséhez, ami kiemelt szerepet játszott e növény megismertetésében. Úgy tűnik, hogy a – fácánlövészetért rajongó – királynő volt az, aki e madarak takarmányozására Dél-Amerikából hozatta be ezt a babfajtát, amelynek fő jellemzője a nagy mérete.

A királyi palota első írásos ismertetője, amelyet Martín Santos Sedeño adott ki 1854-ben, a *Partida de la Reina y la Huerta* [a királynő kertrésze és a konyhakert] vagy a *Partida del Rey* [a király kertrésze] elnevezésű földterületeket e babok és egyéb zöldségek termesztésére használt területként írja le. 1869. március 28-án az *El Nuevo Siglo Ilustrado* újság Segovia tartomány ikonikus és arisztokratikus termékeként említette a „Judión de La Granja” babot.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére:

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