C/2026/689

2026 1 30

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/689)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 2024 11 13

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Judión de La Granja“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

07 – VALGOMOSIOS DARŽOVĖS IR KAI KURIE ŠAKNIAVAISIAI BEI GUMBAVAISIAI

0713 – Džiovintos ankštinės daržovės, gliaudytos, su luobelėmis arba be luobelių, skaldytos arba neskaldytos

0713 39 – Kitos

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Gliaudytos džiovintos ankštinės daržovės, priklausančios *Phaseolus coccineus* rūšies vietiniam ekotipui, *Fabaceas* arba *Leguminosae* šeimai, vadinamos „Judión de La Granja“, sveikos, neskaldytos, švarios ir tinkamos vartoti.

Džiovintų pupelių „Judión de La Granja“ išvaizda:

— tolygiai baltos spalvos,

— lygus paviršius, be įtrūkimų ar nelygumų,

— dydis: labai didelės (100 sėklų sveria 240–320 gramų),

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— forma: kiek suploto inksto,

— matmenys: ilgis – 25–35 mm, storis – 8–13 mm.

Virtų pupelių juslinės savybės:

— verdamos labai retai sutrūksta,

— lygus arba šiek tiek nelygus paviršius,

— luobelė tokia plona ir minkšta, kad vos pastebima,

— endospermo tekstūra – sviestinė ir švelni, negrūdėta ir kiek miltinga.

Kitos virtų pupelių savybės:

— didelė vandens sugerties geba (daugiau kaip 110 proc. po 12 valandų mirkymo distiliuotame 10–20 °C temperatūros vandenyje).

Parduoti skirtos džiovintos pupelės „Judión de La Granja“ priskiriamos prekinei kategorijai „Extra“.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos veiksmai, kurie turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje, yra dirvožemio paruošimas, sėja, derliaus nuėmimas, džiovinimas ir pupelių atrinkimas sodinimui kitiems metams. Du paskutiniai veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje, nes vietos ūkininkų patirtis užtikrinant, kad pupelės tinkamai išdžiūtų, taip pat jų patirtis atrenkant sodinti skirtas pupeles, kad būtų išsaugotas „Judión de La Granja“ grynumas, turi lemiamos įtakos produkto kokybei.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Šio produkto kokybė ir reputacija atsispindi jo kainoje, daug didesnėje nei už panašius produktus. Todėl labai svarbu užtikrinti produkto kilmės autentiškumą ir draudžiama parduoti nesupakuotą (nefasuotą) produktą galutiniam vartotojui. Atitinkamai pupelės parduodamos supakuotos, tačiau pakuoti galima ir už geografinės vietovės ribų.

Produktas parduodamas kaip džiovintos pupelės įvairių formų pakuotėse, neviršijant 30 kg svorio.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Visų rūšių parduodamų pupelių pakuotės ženklinamos numeruota galine etikete, kurioje nurodomas pavadinimas „Judión de La Granja“ ir SGN logotipas.

Etiketes pritvirtina registruota pakavimo įmonė taip, kad jų nebūtų galima pakartotinai panaudoti.

Saugomos geografinės nuorodos logotipas:



5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nurodytai geografinei vietovei priskiriamos šios Segovijos provincijos savivaldybės:

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, Zarzuela del Monte.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ir pupelių „Judión de La Granja“ ryšys grindžiamas produkto geru vardu ir specifinėmis savybėmis, kurias lemia ilgalaikė šių pupelių auginimo šioje vietovėje tradicija.

Pagrindinės „Judión de La Granja“ savybės – tolygi balta spalva ir didelis dydis (100 sėklų sveria 240–320 gramų), išgautos po ilgo selekcijos proceso, prasidėjusio XVIII a., kai iš Meksikos kilusios ir ten *ayocote* vadinamos stambių *Phaseolus coccineus* rūšies pupelių pirmosios sėklos buvo atvežtos į San Ildefonso de Segovijos karališkuosius rūmus.

Nuo tada, kai 1721 m. statant San Ildefonso karališkuosius rūmus jos pirmą kartą buvo atvežtos į La Granchos rūmus, pupelės buvo auginamos šių rūmų virtuvės sode ir „Vivero“ vadinamoje teritorijoje, iš pradžių pašarui, o vėliau – stalui. Kadangi pupelės ir toliau buvo auginamos šioje savivaldybėje, jos išsaugojo savo genetinį savitumą. Kasmet vietos augintojai atrinkdavo persodinti skirtas pupeles, todėl jų spalva ir dydis palaipsniui keitėsi: nuo juodai violetinės iki blyškios violetinės su juodomis dėmėmis, tada iki šviesiai violetinės spalvos, kol galiausiai jos įgavo dabartinį baltumą ir didesnį dydį nei šiuolaikinės *ayocote* tipo pupelės.

Žmogiškasis veiksnys buvo labai svarbus pupelių „Judión de La Granja“ kokybei. Ūkininkų patirtis atrenkant pupeles sėjai kitiems metams pagal jų išorės fenotipines savybes, yra lemiamas veiksnys užtikrinant jų gyvybingumą, gebėjimą sudygti ir produkto grynumą. Taip išlaikomos vienodos formos, dydžio, spalvos ir kulinarinės kokybės savybės: didelė vandens sugerties geba ir geros virtų pupelių savybės – produktas išlieka nepažeistas, su plona ir minkšta luobele. Dėl to pupelės „Judión de La Granja“ pasižymi švelnia ir sviestine tekstūra ir vos pastebima luobele – požymiais, kurie yra pupelių „Judión de La Granja“ kokybės ir išskirtinumo ženklas.

Vietovės gyventojų auginimo metodai susiformavo per ilgus metus ir iš esmės liko nepakitę nuo protėvių laikų: iki šiol puikiai sunokusių pupelių derlius nuimamas rankomis, o pupelės džiovinamos saulėje arba tinkamai vėdinamuose sandėliuose. Pupelės „Judión de La Granja“ ypatingos tuo, kad derlius nuimamas skirtingu metu. Tik patyrę ūkininkai, žinantys šią vietinę kultūrą, gali nustatyti, kada yra tinkamas laikas nuimti pirmųjų ankščių derlių, kurios paprastai skinamos po vieną, ir užtikrinti, kad pupelės būtų tinkamai išdžiovintos, kad jas būtų galima lengvai išgliaudyti iš ankščių ir išvengti puvinio, o tai gali kelti problemų, jei augalai tebeturi daug drėgmės arba yra pernelyg glaudžiai sukrauti. Visi šie minėti elementai daro tiesioginį poveikį produkto kokybei.

Nepaisant svarbaus ilgą laiką trukusio laipsniško selekcijos proceso ir vietos auginimo praktikos, pupelės „Judión de La Granja“ nepasižymėtų savo savybėmis be tinkamų vietos aplinkos klimato ir dirvožemio sąlygų.

Geografinė zona apima Segovijos provinciją nuo šiaurės rytų iki pietryčių, kur aukštis virš jūros lygio žemiausiuose ir aukščiausiuose taškuose siekia 1 000–2 400 m. Didžioji auginimo vietovės dalis yra 1 000–2 000 m aukštyje ir išsidėsčiusi šiauriniame Gvadaramos kalnų grandinės šlaite, suformuotame seniausių paleozojaus sluoksnio uolienų: granito ir gneiso.

Geografinei vietovei taip pat būdingas ryškus žemyninis klimatas su dideliais temperatūros svyravimais, nes čia žiemos būna labai šaltos, o vasaros – sausos ir vėsios. Aplinkos drėgnis siekia 0,8–1,50. Tai tiesiogiai susiję su aukščiu virš jūros lygio, kuris, pradedant nuo 1 000 metrų, išreiškiamas sausringumo indeksu (vidutinio metinio kritulių kiekio ir galimos evapotranspiracijos santykiu, apskaičiuotu taikant Torntveito metodą). Toks drėgnio lygis, dienos ir nakties temperatūros gradientas, būdingas vėsioms vasaroms ir tai, kad net karščiausią mėnesį aukščiausios temperatūros vidurkis yra mažesnis nei 30 °C, užtikrina optimalias klimato sąlygos sveikam augalo augimui, neleidžia vystytis grybelinėms ligoms ir skatina lapuotumą, leidžia padidinti pupelių sausąją masę ir auginamų pupelių skaičių.

Dėl neutralus pH ir mažai kalciu praturtinto dirvožemio pupelių „Judión de La Granja“ luobelė būna plonesnė ir minkštesnė, nes gaunama mažai kalcio oksalato, o tai padidina mirkomų pupelių vandens sugerties gebą (daugiau kaip 110 proc. po 12 valandų mirkymo). Tai tiesiogiai lemia, kiek vandens sugeria mirkomų pupelių krakmolo granulės ir baltymų frakcijos, ir padeda vykti tokiems procesams kaip krakmolo želatinizavimas ir baltymų denatūravimas virimo metu, dėl kurių pupelės „Judión de La Granja“ suminkštėja, įgauna sviestinę tekstūrą ir greičiau išverda.

Be to, vietos dirvožemis yra derlingas ir gilus, vidutinio grūdėtumo ir gerai drenuojamas – visa tai būtina geram pupelių „Judión de La Granja“ augimui, nes gaudamos per mažai arba per daug vandens, ypač žydėjimo ir vaisių mezgimo metu, pupelės gali prastai augti.

Šių dviejų klimato ir dirvožemio veiksnių derinys, geografinės vietovės ūkininkų patirtis išrenkant tikslų momentą, kada nuimti derlių, ir užtikrinant, kad pupelės būtų tinkamai išdžiovintos, taip pat jų patirtis atrenkant sėklas tam, kad būtų užtikrintas pupelių „Judión de La Granja“ grynumas, – visa tai padeda užtikrinti, kad produktas įgautų specifinių savybių.

Dėl ilgametės šių pupelių auginimo tradicijos geografinėje vietovėje ir jų išskirtinių savybių pupelės „Judión de La Granja“ nuo XX a. vidurio yra pelniusios itin gerą vardą.

Šefas Cándido Lópezas Sanzas, visų vadinamas tiesiog Kandidu, kuriam buvo suteiktas Kastilijos geriausio restorano savininko titulas (*Mesonero Mayor de Castilla*), kartu su Segovijos šefu Tomásu Urrialde, kuris daugiau nei 40 metų dirbo restorane „Mesón del Azoguejo“ (šalia Segovijos akveduko), kuriam Kandidas vadovavo nuo 1931 m., pupeles „Judión de La Granja“ pavertė Segovijos provincijos firminiu patiekalu.

Knygoje „El Judión de La Granja“ (Sanzas, I tomas, 2023 m.) pasakojama, kaip Tomásas Urrialde išpopuliarino pupeles „Judión de La Granja“ ir populiariausią jo patiekalą (troškintas pupeles su dešrele) ir šias pupeles prilygino kitam tuo metu jau garsiam buvusiam klasikiniam vietos patiekalui *cochinillo de Segovia* (Segovijos paršeliui). 1955 m. spalio 15 d. maisto ekspertų meistrų gildija „Los Doce Apóstoles“ (Dvylika apaštalų), žinoma dėl savo puikaus skonio ir didelės įtakos žiniasklaidoje, pranešė Kandidui ketiną apsilankyti jo restorane. Išrinkti patiekalai turėjo būti būdingi regionui. Pagrindinis patiekalas, be abejonės, turėjo būti paršelis, tačiau kilo klausimas, ką patiekti užkandžiui. Tomásas Urrialde pasiūlė paruošti pupeles „Judiónes de La Granja“, entuziastingai trenkdamas delnu į stalą savo pasiūlymui pabrėžti. Kandidas dėl to nebuvo tikras. Galiausiai Kandidas nusileido ir apsilankymo dieną maisto kritikams buvo patiektos pupelės, paršelis ir *ponche segoviano* (Segovijos biskvitas – kepinys, mirkomas sirupe, pertepamas konditeriniu kremu, padengiamas marcipanu, apibarstomas cukraus pudra ir tradiciškai puošiamas rombo ženklu). Gildijos „Los Doce Apóstoles“ nariai liko sužavėti kultūrine šių patiekalų reikšme. Nuo to laiko tokia patiekalų seka tapo tipišku Segovijos meniu.

Vėliau 1970 m. išleistoje savo knygoje „La Cocina Española“ (Ispanijos virtuvė) Kandidas tarp daugiau kaip tūkstančio kitų receptų į savo didelės Ispanijos regioninės virtuvės istorijos kolekciją įtraukė ir pupelių „Judiones de La Granja“ receptą.

Po to, kai pupelės „Judión de La Granja“ buvo pristatytos „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española“ (Ispanijos virtuvės dvylikos apaštalų gildijai) ir jų populiarumas išaugo, 1975 m. pradėta rengti šventė „Judiada de amigos“. Ši šventė rengiama pupelių „Judión de La Granja“ garbei ir trunka keletą dienų. Ji vyksta kasmet rugpjūčio 25 d., Šventojo Liudviko, El Real Sitio de San Ilfedonso, arba La Granchos, globėjo, dieną. Šventės metu šiuo tipišku vietos patiekalu mėgaujasi daugiau kaip 10 000 žmonių (du kartus daugiau nei savivaldybės gyventojų).

Pupelės „Judión de La Granja“ taip pat yra pelniusios įvairius apdovanojimus. Svarbiausi iš jų: apdovanojimas „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ (Geriausia 2017 m. Kastilijos ir Leono ankštinė daržovė), kurį skyrė laikraštis „El Norte de Castilla“, apdovanojimas „Artesanos del año 2022“ (2022 m. amatininkai), kurį „Artesanos de Castilla y León“ (Kastilijos ir Leono amatininkai) skyrė už geriausią ankštinį augalą (šviežių ankštinių daržovių kategorija) ir apdovanojimas „Premio alimento singular 2023“ (2023 m. išskirtinio maisto produkto apdovanojimas), kurį skyrė Ispanijos bendruomenės mitybos draugija (SENC), pabrėždama pupelių svarbą Segovijos virtuvėje.

Laikraščio „El Norte de Castilla“ straipsnyje „Modestia y excelencia de comer legumbres“ (liet. Ankštinės daržovės lėkštėje: taupu ir skanu) (paskelbtame 2017 m. lapkričio mėn.) teigiama: „Pupelės „Judión de La Granja“, atvežtos iš Peru kaip pašarinis augalas, o vėliau prisitaikiusios prie Segovijos dirvožemio ir klimato sąlygų, tapo tikru delikatesu, o viena pupelė beveik vos telpa šaukšte.“

Kitame laikraščio „The Guardian“ straipsnyje „Nigel Slater’s bean recipes“ (paskelbtame 2012 m.) garsus maisto rašytojas Nigelis Slateris teigė: „Jei turėčiau išsirinkti mėgstamiausias pupelių šeimos pupeles, veikiausiai rinkčiausi sviestines pupeles „Judion“, arba „Judion de la granja“. Jos, panašu, yra didžiausios iš visos pupelių šeimos, tačiau būtent dėl plokščios formos ir slidaus paviršiaus aš šią pupelę, visų ankštinių augalų motiną, rinkčiausi pirmiausia.“

Specialiai pupelėms „Judión de La Granja“ skirtame straipsnyje, pavadinimu „Judiones de La Granja: Un guiso alrededor de un palacio“ („Judión de La Granja“: Pupelių troškinys iš karališkųjų rūmų lysvių“), paskelbtame „El País“ maisto skyrelyje „El Comidista“ (2023 m. kovo mėn.), kalbama apie pupelių kilmę ir apie tai, kaip nuo XX a. šeštojo dešimtmečio jų apvaliausios formos ir švelniausios tekstūros veislė yra pagrindinė Segovijos klasikinio daržovių ir ankštinių daržovių troškinio sudedamoji dalis.

Be to, apie „Judión de La Granja“ parengta daug reportažų įvairiose žiniasklaidos priemonėse, įskaitant televizijos programas, kaip antai Ispanijos valstybinės televizijos tinklo RTVE programą „Aquí la Tierra“ ir jos 2014 m. lapkričio 14 d. laidą pavadinimu „Judiones segovianos, oro en el plato“ (Segovijos pupelės – auksas lėkštėje) arba 2018 m. spalio 24 d. laidą pavadinimu „La delicadeza de un judión“ (Pupelių delikatesas), kuriose minima pupelių „Judión de La Granja“ švelni ir sviestinė tekstūra, spalva ir didelis dydis.

Šios pupelės taip pat įtrauktos į Kastilijos ir Leono autonominės srities vyriausybės „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ (Kastilijos ir Leono rinktinių žemės ūkio maisto produktų sąrašą), o Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija jas įtraukė į savo tinklalapio skiltį „Alimentos de España“ (Ispanijos maisto produktai), kurioje jos apibūdinamos taip: „baltoji pupelė, išsiskirianti dideliu dydžiu. Kilusi iš Segovijos provincijos.“

Be to, pupelės „Judión de La Granja“ gali pasigirti didinga istorija, nes jos yra glaudžiai susijusios su Real Sitio de San Ildefonsu ir Ispanijos karaliaus Pilypo V (ispaniškai *Felipe V*) pastatytais La Granchos rūmais, kurie buvo jo vasaros rezidencija ir kuriuose įveisiant šią kultūrą svarbų vaidmenį atliko jo žmona Izabelė Farnezė (ispaniškai *Isabel de Farnesio*). Manoma, kad būtent karalienė, mėgusi medžioti fazanus, pradėjo naudoti iš Pietų Amerikos atvežtas pupeles šiems paukščiams šerti, nes jos labiausiai išsiskyrė savo dideliu dydžiu.

Pirmajame rašytiniame karališkųjų rūmų vadove, kurį 1854 m. išleido Martínas Santosas Sedeño, aprašomi sklypai, vadinami *Partida de la Reina y la Huerta* (Karalienės sklypas ir virtuvės sodas) arba *Partida del Rey* (Karaliaus sklypas), kuriuose buvo auginamos šios pupelės ir kitos daržovės. 1869 m. kovo 28 d. laikraštyje „El Nuevo Siglo Ilustrado“ pupelės „Judión de La Granja“ buvo pavadintos simboliniu ir aristokratišku Segovijos provincijos produktu.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją:

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