C/2026/689

30.1.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/689)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 13.11.2024.

1. **Nosaukums(-i)**

“Judión de La Granja”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

0713 – Kaltēti lobīti pākšu dārzeņi, arī mizoti vai šķelti

0713 39 – Citādas

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Sausas, lobītas vietējā ekotipa *Phaseolus coccineus* sugas pākšaugu sēklas no tauriņziežu (*Fabaceae* (*Leguminosae*)) dzimtas ar nosaukumu “Judión de La Granja”, kas ir veselas, tīras, bez slimības pazīmēm un paredzētas lietošanai pārtikā.

Kaltētu “Judión de La Granja” pupiņu izskats:

— vienmērīgi balta krāsa;

— gluda virsma, bez plaisām vai raupjuma;

— izmērs: ļoti lielas (100 sēklas sver 240–320 g);

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— forma: kā nedaudz saplacināta niere;

— izmēri: garums 25–35 mm un biezums 8–13 mm.

Termiski apstrādātu pupiņu organoleptiskās īpašības:

— tās ir ārkārtīgi noturīgas pret izšķīšanu ēdiena gatavošanas laikā;

— gluda vai nedaudz raupja virsma;

— miza ir tik plāna un mīksta, ka ir tik tikko pamanāma;

— endospermai raksturīga sviestaina un gluda tekstūra, kas nav graudaina un ir viegli miltaina.

Īpašības pēc termiskas apstrādes:

— augsta ūdens absorbcijas spēja (vairāk nekā 110 % pēc 12 stundu ilgas mērcēšanas destilētā ūdenī 10–20 °C temperatūrā).

"Judión de La Granja" pārdod kā kaltētas pupiņas tirdzniecības kategorijā "Ekstra".

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir augsnes sagatavošana, sēšana, ražas novākšana, žāvēšana un pupiņu atlase stādīšanai nākamajā gadā. Pēdējie divi posmi ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo produkta kvalitātei izšķiroša ir vietējo lauksaimnieku pieredze, nodrošinot pareizu pupiņu izžāvēšanu, kā arī viņu pieredze stādāmo pupiņu atlasē, lai garantētu "Judión de La Granja" tīrību.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Šā produkta kvalitāti un reputāciju apliecina tā cena, kas ir būtiski augstāka nekā līdzīgiem produktiem. Tāpēc ir būtiski garantēt produkta izcelsmes autentiskumu un ir aizliegts pārdot galapatērētājam nefasētu (beramu) produktu. Pupiņas attiecīgi ir jāpārdod iepakotas, tomēr iepakošanu var veikt ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

Produktu pārdod kā kaltētas pupiņas dažāda formāta paciņās, kuru svars nepārsniedz 30 kg.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz jebkura veida iepakojuma, kurā pupiņas tiek tirgotas, ir jābūt numurētai aizmugures etiķetei, kurā norādīts nosaukums "Judión de La Granja" kopā ar AĢIN logotipu.

Etiķetes piestiprina reģistrētais iepakošanas uzņēmums, nodrošinot, ka tās nevar atkārtoti izmantot.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips ir šāds:



5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver šādu Segovijas provinces pašvaldību teritorijas:

Aldealengua de Pedraza, Arcones, Basardilla, Brieva, Caballar, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, El Espinar, Gallegos, Hontanares de Eresma, Ituero y Lama, 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 un *Zarzu del Monte*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un "Judión de La Granja" pupiņām ir balstīta uz produkta reputāciju un specifiskajām īpašībām, kas izriet no senas šo pupiņu audzēšanas tradīcijas apgabalā.

"Judión de La Granja" galvenās īpašības – viendabīgā baltā krāsa un lielais izmērs (100 sēklas sver 240–320 gramus) – ir iegūtas ilgā selekcijas procesā, kas aizsākās 18. gadsimtā, kad *San Ildefonso de Segovia* karaliskajā pilī tika ievestas pirmās sēklas nolūkā izaudzēt lielās Meksikas izcelsmes *Phaseolus coccineus* sugas pupiņas ar nosaukumu *ayocote*.

Kopš šo pupiņu pirmās ievešanas *San Ildefonso* karaliskajā pilī, kad 1721. gadā tika uzbūvēta *La Granja* pils, tās tika audzētas šīs pils sakņu dārzos un teritorijā ar nosaukumu *"Viewership"* – sākotnēji kā lopbarība, bet pēc tam lietošanai pārtikā. Tas, ka šīs pupiņas turpināja audzēt šajā pašvaldībā, nodrošināja to ģenētiskās identitātes saglabāšanu. Tā kā vietējie audzētāji katru sezonu atlasīja pupiņas atkārtotai stādīšanai, laika gaitā pakāpeniski mainījās šo pupiņu krāsa un izmērs: no melni violetas krāsas uz gaišāku violetu ar melniem plankumiem, pēc tam – uz maigi violetu krāsu, līdz beidzot tās ieguva pašreizējo balto krāsu, kā arī lielāku izmēru nekā mūsdienu *ayocote* pupiņām.

Cilvēkfaktoram ir bijusi būtiska nozīme "Judión de La Granja" pupiņu kvalitātes nodrošināšanā. Lauksaimnieku uzkrātā pieredze nākamajam gadam paredzēto pupiņu atlasē, vizuāli izvērtējot to fenotipiskās īpašības, ir izšķiroša pupiņu dzīvotspējas un dīgtspējas nodrošināšanai, kā arī šā produkta tīrības saglabāšanai. Tādējādi tiek saglabātas viendabīgas īpašības formas, lieluma, krāsas un kulinārās kvalitātes ziņā: augsta ūdens absorbcijas spēja un labas īpašības termiskās apstrādes laikā, kā rezultātā pupiņas saglabājas veselas, neplīst un tām ir smalka un mīksta miziņa. Rezultātā veidojas mīksta, sviestaina tekstūra un miziņa ir tik tikko jūtama, kas ir "Judión de La Granja" pupiņu kvalitātes un unikalitātes pazīme.

Attiecīgā apgabala iedzīvotāju izmantotās audzēšanas metodes ir daudzu gadu pieredzes rezultāts un zināmā mērā atbilst viņu senču izmantotajām metodēm – vēl aizvien ražu novāc ar rokām, kad pupiņas ir pilnībā nogatavojušās, un tās žāvē saulē vai pienācīgi vēdinātās noliktavās. "Judión de La Granja" īpatnība ir tā, ka raža ir gatava novākšanai dažādos laikos. Tikai pieredzējuši lauksaimnieki, kas labi pārzina šo vietējo kultūraugu, var noteikt, kad ir īstais laiks pirmo pākšu novākšanai (tās parasti novāc pa vienai), kā arī spēj nodrošināt pupiņu pienācīgu izžāvēšanu, lai tās būtu viegli izņemamas no pākstīm un tiktu novērsts puves risks, kas var rasties, ja augi joprojām satur daudz mitruma vai ir pārmērīgi cieši sakrauti. Visi iepriekš minētie faktori tieši ietekmē produkta kvalitāti.

Papildus būtiskajai nozīmei, kāda ir pakāpeniskai selekcijai laika gaitā un vietējām audzēšanas praksēm, "Judión de La Granja" specifiskās īpašības nevarētu rasties bez piemērotiem klimatiskajiem un augsnes apstākļiem, ko nodrošina vietējā vide.

Ģeogrāfiskā zona aptver Segovijas provinci no ziemeļaustrumiem līdz dienvidaustrumiem, kur augstums virs jūras līmeņa ir no 1 000 m līdz 2 400 m attiecīgi zemākajos un augstākajos punktos. Lielākā daļa audzēšanas apgabala atrodas 1 000–2 000 m augstumā virs jūras līmeņa un aizņem *Sierra de Guadarrama* kalnu grēdas ziemeļu nogāzi, ko veido paleozoja pamatnes senākie ieži – granīts un gneiss.

Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgs arī izteikti kontinentāls klimats ar būtiskām temperatūras atšķirībām, ko nosaka ļoti aukstas ziemas un sausas, vēsas vasaras. Vides mitrums sasniedz vērtības no 0,8 līdz 1,50. Šī parādība ir tieši saistīta ar augstumu virs jūras līmeņa; sākot no 1 000 metriem, to raksturo ariditātes indekss, proti, vidējā gada nokrišņu daudzuma un potenciālās evapotranspirācijas attiecība, ko aprēķina saskaņā ar Torntvaita metodi. Šāds mitruma līmenis apvienojumā ar vēsām vasarām raksturīgo diennakts temperatūras amplitūdu, kur karstākā mēneša vidējā maksimālā temperatūra nepārsniedz 30 °C, veido optimālus klimatiskos apstākļus auga veselīgai augšanai, novērš sēnīšu slimību attīstību un veicina augstāku lapu laukuma indeksu, pupiņu sauso masu un iegūto pupiņu skaitu.

Augsne ar neitrālu pH un zemu kalcija saturu nodrošina "Judión de La Granja" pupiņām plānāku un mīkstāku miziņu, pateicoties zemajam kalcija oksalāta saturam, un tādējādi palielinās pupiņu ūdens absorbcijas spēja mērcēšanas laikā (vairāk nekā 110 % pēc 12 stundu mērcēšanas). Tas tieši ietekmē pupiņu cietes granulu un olbaltumvielu frakciju uzsūktā ūdens daudzumu mērcēšanas laikā, veicinot tādus procesus kā cietes želatinizācija un olbaltumvielu denaturācija vārīšanas laikā, kas padara "Judión de La Granja" pupiņu tekstūru mīkstāku, to konsistenci sviestaināku un samazina vārīšanas laiku.

Turklāt vietējā augsne ir auglīga un dziļa, tai ir vidējs mehāniskais sastāvs un tā ir labi drenēta, kas ir būtiski "Judión de La Granja" pupiņu sekmīgai augšanai, jo tās var nelabvēlīgi ietekmēt gan ūdens trūkums, gan pārmērīgs mitrums, jo īpaši ziedēšanas un augļu aizmešanās laikā.

Šo divu faktoru – klimata un augsnes – kombinācija, kā arī attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala lauksaimnieku pieredze precīza ražas novākšanas laika izvēlē, pupiņu pienācīgas izžāvēšanas nodrošināšanā un sēklu atlasē, lai saglabātu "Judión de La Granja" tīrību, kopumā veicina to, ka produkts iegūst savas specifiskās īpašības.

Ņemot vērā šo pupiņu audzēšanas senās tradīcijas attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā un to unikālās īpašības, produkts "Judión de La Granja" kopš 20. gadsimta vidus ir ieguvis lielisku reputāciju.

Šefpavārs *Cándido López Sanz*, pazīstams vienkārši kā "*Cándido*", kuram piešķirts tituls *Mesonero Mayor de Castilla* (Kastīlijas izcilākais restorānu saimnieks), kopā ar Segovijas šefpavāru *Tomás Urrialde*, kurš vairāk nekā 40 gadus strādājis restorānā *Mesón del Azoguejo* (blakus Segovijas akveduktam), kuru kopš 1931. gada vadīja *Cándido*, padarīja "Judión de La Granja" par Segovijas provinces gastronomisko simbolu.

Grāmatā "*El Judión de La Granja*" (*Sanz I.*, 2023) ir stāstīts par to, kā *Tomás Urrialde* popularizēja "Judión de La Granja" pupiņas un savu populārāko recepti (sautētas pupiņas ar desu) un pacēla tās līdzvērtīgā līmenī ar citu klasisku vietējo ēdienu, kas jau tolaik bija plaši pazīstams, – *cochinillo de Segovia* (Segovijas piena sivēns). 1955. gada 15. oktobrī pieredzējušu gastronomijas pazinēju biedrība *Los Doce Apóstoles* (Divpadsmit apustuļi), kas savā laikā izcēlās ar izsmalcinātu gaumi un būtisku ietekmi medijos, informēja *Cándido*, ka viņi apmeklēs tā restorānu. Izvēlētajiem ēdieniem bija jābūt tādiem, kas ir raksturīgi attiecīgajam reģionam. Piena sivēns bija pašsaprotama izvēle pamatēdienam, taču kādu ēdienu izvēlēties uzkodai? *Tomás Urrialde* ierosināja pagatavot "Judiónes de La Granja", uzsverot savu priekšlikumu ar uzsitienu pa galdu. *Cándido* nebija pārliecināts. Galu galā *Cándido* piekāpās, un dienā, kad restorānu apmeklēja gastronomijas kritiķi, tika pasniegtas pupiņas, piena sivēns un *ponche segoviano* (Segovijas biskvīta kūka, kas mērcēta sīrupā, pildīta ar krēma pildījumu, pārklāta ar marcipānu un dekorēta ar pūdercukuru tradicionālā rombveida rakstā). *Los Doce Apóstoles* augstu novērtēja šīs konkrētās ēdienu kombinācijas dziļo kultūras nozīmi. Kopš tā laika šī kombinācija ir kļuvusi par tipisku Segovijas ēdienkarti.

Vēlāk *Cándido* savā 1970. gadā izdotajā grāmatā "*La Cocina Española*" ("Spāņu virtuve") iekļāva "Judiones de La Granja" recepti līdzās vairāk nekā tūkstoš citām receptēm, tādējādi dokumentējot būtisku Spānijas reģionālās gastronomijas vēstures daļu.

Pēc tam, kad *Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española* (Spānijas gastronomijas Divpadsmit apustuļu apvienība) tika iepazīstināta ar "Judión de La Granja", un pēc šā produkta popularitātes pieauguma 1975. gadā tika aizsākts festivāls *Judiada de amigos*. Festivāls ir vairāku dienu ilgs "Judión de La Granja" veltīts pasākums, kas ik gadu tiek rīkots ap 25. augustu Svētā Luija, *El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja* aizbildņa, svētku dienā. Šo vietējo tipisko ēdienu bauda vairāk nekā 10 000 cilvēku (divreiz vairāk nekā pašvaldības iedzīvotāju skaits).

"Judión de La Granja" pupiņas ir arī saņēmušas dažādus apbalvojumus, no kuriem nozīmīgākie ir šādi: balva "*Mejor Alimento 2017*: *Legumbres de Castilla y León*" ("Labākie pārtikas produkti 2017. gadā: Kastīlijas un Leonas pākšaugi"), ko piešķīra laikraksts "*El Norte de Castilla*"; balva "*Artesanos del año 2022*" ("2022. gada amatnieki"), ko piešķīra *Artesanos de Castilla y León* (Kastīlijas un Leonas amatnieki) par labākajiem pākšaugiem (svaigajām pākšaugu sēklām), kā arī balva "*Premio alimento singular 2023*" ("2023. gada īpašā pārtikas produkta balva"), kuru piešķīra Spānijas Kopienas uztura biedrība (*SENC*) un ar kuru tika izcelta pupiņu nozīmīgā loma Segovijas virtuvē.

Laikrakstā "*El Norte de Castilla*" 2017. gada novembrī publicētajā rakstā "*Modestia y excelencia de comer legumbres*" ("Pākšaugu apbrīnojamā pieticība un izcilība") ir norādīts: "Judión de La Granja" pupiņas, kas no Peru sākotnēji tika ievestas kā lopbarība un, pateicoties Segovijas augsnei un klimatam, ir ieguvušas izsmalcinātas delikateses statusu, ir tik lielas, ka katra pupiņa aizņem gandrīz visu karoti."

Citā citātā laikrakstā "*The Guardian*" – "*Nigel Slater* pupiņu receptes" (2012) – slavenais gastronomijas publicists norādīja: "Ja man būtu jāizvēlas iecienītākais pākšaugu dzimtas pārstāvis, tas, visticamāk, būtu "Judión" jeb "Judión de La Granja" – sviesta pupiņas. Lai gan tās, iespējams, ir lielākās no šīs dzimtas pupiņām, tieši to plakanā forma un gludā tekstūra padara šo pākšaugu par izcilu izvēli salīdzinājumā ar citiem."

Rakstā par "Judión de La Granja" pupiņām ar nosaukumu "*Judiones de La Granja*: *Un guiso aldrededor de un palacio*" ("Judión de La Granja: pupiņu sautējums karaliskajā pilī"), kas publicēts "*El País*" pārtikas sadaļā "*El Comidista*" (2023. gada marts), ir stāstīts par šo pupiņu izcelsmi un par to, kā kopš 20. gadsimta 50. gadiem to noapaļotākā šķirne ar sviestaināko konsistenci ir bijusi galvenā Segovijas klasiskā dārzeņu un pākšaugu sautējuma sastāvdaļa.

Par "Judión de La Granja" ir tapuši arī daudzi sižeti dažādos medijos, ieskaitot Spānijas sabiedriskās televīzijas tīkla RTVE raidījumus, piemēram, "*Aquí la Tierra*", ar tādiem sižetu nosaukumiem kā "*Judiones segovianos, oro en el plato*" ("Segovijas pupiņas – zelts uz šķīvja") 2014. gada 14. novembrī, kā arī "*La delicadeza de un judión*" ("Pupiņas maigums") 2018. gada 24. oktobrī, kurā tika uzsvērta "Judión de La Granja" maigā un sviestainā tekstūra, krāsa un lielais izmērs.

Šīs pupiņas ir iekļautas arī Kastīlijas un Leonas autonomās kopienas valdības izveidotajā kvalitatīvo lauksaimniecības pārtikas produktu sarakstā "*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*", savukārt Zemkopības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija tās ir iekļāvusi savas tīmekļvietnes "*Alimentos de España*" ("Spānijas pārtika") pākšaugu sadaļā, raksturojot tās šādi: "Liela izmēra baltas pupiņas. Izcelsmes vieta: Segovijas province."

"Judión de La Granja" ir arī prestiža vēsturiska saikne ar *Real Sitio de San Ildefonso* un *La Granja* pils būvniecību, ko Spānijas karalis Filips V (spāņu valodā: Felipe V) izveidoja kā savu vasaras rezidenci; būtiska loma šā kultūrauga ieviešanā bija viņa sievai Elizabetei Farnēzei (spāņu valodā: *Isabel de Farnesio*). Karaliene aizrāvās ar fazānu medībām, un tiek uzskatīts, ka tieši viņas laikā no Dienvidamerikas tika ievestas pupas kā barība šiem putniem, un šo pupu galvenā īpašība bija to lielais izmērs.

Pirmajā rakstiskajā ceļvedī par Karalisko pili, ko 1854. gadā publicējis *Martín Santos Sedeño*, ir aprakstīti zemesgabali ar nosaukumu *Partida de la Reina y la Huert*a (Karalienes zemesgabals un dārzeņu dārzs) vai *Partida del Rey* (Karaļa zemesgabals) kā teritorijas, kurās tika audzētas šīs pupiņas un citi dārzeņi. Laikraksts "*El Nuevo Siglo Ilustrado*" 1869. gada 28. martā raksturoja "Judión de La Granja" pupiņas kā ikonisku un aristokrātisku Segovijas provinces produktu.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju:

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