C/2026/689

30.1.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/689)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Judión de La Granja"

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Judión de La Granja"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

07 – ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

0713 – Ħaxix leguminuż imnixxef, mingħajr qoxra ta' barra, kemm jekk mingħajr qoxra ta' ġewwa jew imxerraħ u kemm jekk le

0713 39 – Oħrajn

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-bus imnixxfa u mqaxxra tal-ekotip lokali tal-ispeċi *Phaseolus coccineus* li jappartjenu għall-familja *Fabaceas* jew *Leguminosae*, magħrufa bħala "Judión de La Granja", li huma ħielsa mill-mard, sħaħ, nodfa u maħsuba għall-konsum mill-bniedem.

Id-dehra tal-fażola mnixxfa tal-"Judión de La Granja":

— Ta' kulur abjad uniformi.

— Wiċċ lixx, mingħajr xquq jew ħruxija.

— Daqs: Kbar ħafna (100 żerriegħa jiżnu bejn 240 u 320 gramma).

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Forma: bħal kilwa kemxejn iċċattjata.

— Dimensjonijiet: Tul ta' 25–35 mm u ħxuna ta' 8–13 mm,

Proprjetajiet organolettiċi tal-fażola meta msajra:

— Reżistenti ħafna għat-tkissir waqt it-tisjir.

— Wiċċ lixx jew kemxejn aħrax.

— Il-ġilda hija tant irqiqa u ratba li bilkemm tinħass.

— L-endosperma għandha sawra ta' butir u lixxa li mhux granulari u kemxejn ta' dqiq.

Proprjetajiet meta msajra:

— Kapaċità għolja li tassorbi l-ilma (aktar minn 110 % wara 12-il siegħa ta' tgħaddis f'ilma distillat f'temperatura ta' bejn 10 u 20 °C).

Il-"Judión de La Granja" tinbiegħ bħala fażola mnixxfa fil-kategorija kummerċjali "Extra".

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita huma t-tħejjija tal-ħamrija, iż-żrigħ, il-ħsad, it-tnixxif u s-selezzjoni tal-fażola għat-tħawwil is-sena ta' wara. L-aħħar żewġ stadji jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita, billi l-esperjenza tal-bdiewa lokali biex jiżguraw li l-fażola tinxef sew, flimkien mal-għarfien espert tagħhom fis-selezzjoni tal-fażola għat-tħawwil biex jissalvagwardjaw il-purità tal-"Judión de La Granja", huma deċiżivi għall-kwalità tal-prodott.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-kwalità u r-reputazzjoni ta' dan il-prodott jistgħu jidhru fil-prezz li joffri, li huwa ħafna ogħla minn dak ta' prodotti simili. Huwa għalhekk li huwa essenzjali li tiġi garantita l-awtentiċità tal-oriġini tal-prodott u għaliex il-bejgħ tal-prodott mhux imballat (bl-ingrossa) lill-konsumatur finali huwa pprojbit. Għaldaqstant, il-fażola trid tinbiegħ imballata, madankollu l-imballaġġ jista' jsir barra miż-żona ġeografika.

Il-prodott jinbiegħ bħala fażola niexfa f'pakketti ta' formati differenti sa piż massimu ta' 30 kg.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Kwalunkwe tip ta' imballaġġ li fih tinbiegħ il-fażola jrid ikollu tikketta ta' wara nnumerata li trid tinkludi l-isem "Judión de La Granja", flimkien mal-logo tal-IĠP.

It-tikketti jridu jitwaħħlu mill-kumpanija tal-imballaġġ irreġistrata u b'tali mod li ma jistgħux jerġgħu jintużaw.

Il-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta huwa:



5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita tkopri l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Segovia:

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 u Zarzuela del Monte.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-fażola "Judión de La Granja" hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott u l-karatteristiċi speċifiċi li jirriżultaw mit-tradizzjoni twila tal-kultivazzjoni ta' din il-fażola fiż-żona.

Il-karatteristiċi ewlenin tal-"Judión de La Granja" huma l-kulur abjad uniformi tagħha u d-daqs kbir tagħha (100 żerriegħa jiżnu bejn 240 u 320 gramma), li jirriżultaw minn proċess twil ta' selezzjoni li beda fis-seklu 18 meta l-ewwel żerriegħa ta' fażola kbira tal-ispeċi *Phaseolus coccineus* li toriġina mill-Messiku bl-isem *ayocote*, inġiebu fil-Palazz Irjali ta' San Ildefonso de Segovia.

Minn meta nġiebu għall-ewwel darba fil-Palazz Irjali ta' San Ildefonso bil-bini tal-Palazz ta' La Granja fl-1721, il-ġonna bil-ħxejjex tal-Palazz u ż-żona magħrufa bħala "Viewership" intużaw biex titkabbar il-fażola, inizjalment bħala foraġġ u sussegwentement għall-konsum mill-bniedem. Il-fatt li l-fażola kompliet titkabbar fil-muniċipalità ppreserva l-identità ġenetika tagħha. Is-selezzjoni mill-produtturi lokali tal-fażola li kellha terġa' titħawwel mill-ġdid kull staġun ittrasformathom gradwalment fil-kulur u fid-daqs: minn vjola fl-iswed għal vjola aktar ċar b'tikek suwed, imbagħad għal vjola sottili, sakemm fl-aħħar kisbet il-bjuda kurrenti tagħha u daqs akbar minn dak tal-fażola *ayocote* kontemporanja.

Il-fattur uman kellu rwol ewlieni fil-kwalità tal-fażola "Judión de La Granja". L-esperjenza tal-bdiewa fis-selezzjoni tal-fażola għaż-żrigħ is-sena ta' wara, permezz ta' osservazzjoni viżwali tal-karatteristiċi fenotipiċi tagħha, hija fattur deċiżiv biex jiġu żgurati l-qawwa u l-abbiltà tagħha li tiġġermina, kif ukoll il-purità tal-prodott. Dan iżomm karatteristiċi uniformi f'termini ta' forma, daqs, kulur u kwalità kulinari: kapaċità għolja li tassorbi l-ilma u prestazzjoni tajba meta msajra, li tirriżulta f'fażola sħiħa li tibqa' intatta, b'qoxra fina u ratba. Ir-riżultat hija sawra ratba u ta' butir, fejn il-qoxra bilkemm tkun perċettibbli, li hija l-marka distintiva tal-kwalità u l-uniċità tal-fażola "Judión de La Granja".

It-tekniki ta' kultivazzjoni tal-abitanti taż-żona huma l-frott ta' ħafna snin ta' esperjenza u huma sa ċertu punt l-istess bħal dawk użati minn missirijiethom, bil-ħsad bl-idejn meta l-fażola tkun misjura perfettament u t-tnixxif fix-xemx, jew f'imħażen ventilati b'mod xieraq, li għadhom jiġu pprattikati sal-lum. Il-"Judión de La Granja" għandha l-partikolarità li tkun lesta għall-ħsad fi żminijiet differenti. Il-bdiewa esperjenzati li jafu din l-għalla lokali biss jistgħu jiddeterminaw meta jkun il-waqt opportun biex jinħasdu l-ewwel imżiewed, li ġeneralment jinġabru wieħed wieħed; u jkunu jistgħu jiżguraw li l-fażola tkun imnixxfa sew biex tkun tista' titneħħa mill-imżiewed faċilment u jiġi evitat it-taħsir, li jista' jkun problema jekk il-pjanti jkun għad fihom ħafna ndewwa jew ikunu miġbura qrib wisq ta' xulxin; dawn kollha ta' hawn fuq għandhom impatt dirett fuq il-kwalità tal-prodott.

Minbarra r-rwol sinifikanti li kellha s-selezzjoni progressiva matul iż-żmien u l-prattiki ta' kultivazzjoni lokali, il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Judión de La Granja" ma setgħux jinħolqu mingħajr il-kundizzjonijiet klimatiċi u tal-ħamrija xierqa pprovduti mill-ambjent lokali.

Iż-żona ġeografika tkopri l-provinċja ta' Segovia mill-Grigal sax-Xlokk fejn l-altitudnijiet ivarjaw minn 1 000 m sa 2 400 m fl-aktar punti baxxi u għoljin tagħha. Il-biċċa l-kbira taż-żona tal-produzzjoni tinsab f'altitudnijiet ta' bejn 1 000 m u 2 000 m u tokkupa l-għolja tat-Tramuntana tal-medda tal-muntanji tas-Sierra de Guadarrama, li hija magħmula mill-eqdem materjali mill-bażi Paleożojka: granit u gness.

Iż-żona ġeografika hija kkaratterizzata wkoll mill-klima kontinentali qawwija tagħha b'kuntrast qawwi fit-temperatura, peress li għandha xtiewi kesħin ħafna u sjuf niexfin u friski. L-umdità ambjentali tilħaq valuri ta' bejn 0,8 u 1,50. Dan huwa direttament relatat mal-altitudni, li minn 1 000 metru 'l fuq hija espressa bħala indiċi ta' aridità (il-proporzjon bejn il-preċipitazzjoni annwali medja u l-evapotraspirazzjoni potenzjali, ikkalkulata bl-użu tal-metodu Thornthwaite). Dan il-livell ta' umdità, flimkien ma' gradjent tat-temperatura ta' matul il-jum u ta' billejl tipiku ta' sjuf friski, b'medja tat-temperaturi massimi fl-iktar xahar sħun taħt it-30 °C, jikkostitwixxu kundizzjonijiet klimatiċi ottimali għat-tkabbir b'saħħtu tal-pjanta, jipprevjenu l-iżvilupp ta' mard fungali u jippromwovu l-indiċi tal-erja tal-weraq, il-piż niexef tal-fażola u n-numru ta' fażola prodotta.

Il-ħamrija b'pH newtrali u kontenut baxx ta' kalċju tagħti lill-fażola "Judión de La Granja" qoxra irqaq u aktar ratba, minħabba l-kontenut baxx ta' ossalat tal-kalċju, li jżid il-kapaċità tagħha li tassorbi l-ilma meta tixxarrab (aktar minn 110 % wara 12-il siegħa ta' tgħaddis). Dan għandu impatt dirett fuq il-kwantità ta' ilma assorbita mill-granuli tal-lamtu u l-frazzjonijiet tal-proteini tal-fażola waqt it-tgħaddis, u b'hekk jiffaċilita proċessi bħall-ġelatinizzazzjoni tal-lamtu u d-denaturazzjoni tal-proteini waqt it-tisjir, li jrattab is-sawra tal-fażola "Judión de La Granja", jagħti spinta lit-togħma ta' butir tagħha u jnaqqas il-ħin tat-tisjir.

Barra minn hekk, il-ħamrija lokali hija fertili u fonda, ta' konsistenza medja u skulata sew, u dan huwa essenzjali biex il-fażola "Judión de La Granja" tikber sew, peress li tista' tiġi affettwata ħażin min-nuqqas ta' u/jew l-eċċess ta' ilma, speċjalment matul il-fjoritura u l-iffurmar tal-frott.

It-taħlita ta' dawn iż-żewġ fatturi tal-klima u l-ħamrija, l-esperjenza min-naħa tal-bdiewa fiż-żona ġeografika biex ikunu jistgħu jagħżlu l-mument preċiż għall-ħsad u biex jiżguraw li l-fażola titnixxef sew, kif ukoll l-għarfien espert tagħhom fl-għażla taż-żerriegħa biex tiġi żgurata l-purità tal-"Judión de La Granja", flimkien jikkontribwixxu biex jiżguraw li l-prodott jikseb il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu.

Minħabba t-tradizzjoni twila tat-tkabbir ta' din il-fażola fiż-żona ġeografika u l-karatteristiċi uniċi tagħhom, il-"Judión de La Granja" bniet reputazzjoni eċċellenti minn nofs is-seklu 20.

Cándido López Sanz, magħruf sempliċiment bħala "Cándido", kok li ngħata t-titlu ta' Mesonero Mayor de Castilla [l-Aqwa Operatur ta' Ristorant ta' Kastilja], flimkien ma' Tomás Urrialde, kok ta' Segovja li ħadem għal aktar minn 40 sena f'*Mesón del Azoguejo*, (ħdejn l-Akwedott ta' Segovia), immexxi minn Cándido mill-1931, biddel il-"Judión de La Granja" fil-platt rinomat tal-provinċja ta' Segovia.

Il-ktieb *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023), jirrakkonta l-istorja ta' kif Tomás Urrialde ppopolarizza l-fażola ta' Judión de La Granja u r-riċetta l-aktar popolari tiegħu (fażola mgħollija biz-zalzett) u poġġiehom fuq l-istess livell tal-platt lokali klassiku l-ieħor li kien diġà famuż dak iż-żmien, il-*cochinillo de Segovia* [ħnieżer li jitreddgħu minn Segovia]. Fil-15 ta' Ottubru 1955, għaqda ta' esperti tal-ikel imħawwar imsejħa "Los Doce Apóstoles" [It-12-il Appostlu], magħrufa għad-dixxerniment kbir tagħhom fi kwistjonijiet ta' togħmiet u l-influwenza konsiderevoli tal-media fi żmienhom, ħabbru lil Cándido li kienu se jżuru r-ristorant. Il-platti magħżula kellhom ikunu tipiċi tar-reġjun. Għall-platt prinċipali, il-ħanżir li jitredda' kien l-għażla ovvja, imma x'kien se jkun l-ewwel platt? Tomás Urrialde ssuġġerixxa li jipprepara l-"Judiones de La Granja", filwaqt li sabbat idu b'entużjamu fuq il-mejda biex jagħmel enfasi. Cándido ma kienx konvint. Fl-aħħar, Cándido ċeda u dakinhar li żaru l-kritiċi tal-ikel, ġew servuti fażola, ħanżir tal-ħalib u *ponche segoviano* [kejk tal-isponge Segovjan imxarrab fil-ġulepp, f'saffi bil-crème patissière, miksi bil-marżipan imżejjen biz-zokkor fin tal-ġelu u l-mudell tradizzjonali tad-djamanti]. "Los Doce Apóstoles" kienu kuntenti għalkollox b'kemm kienet kulturalment sagra dik it-taħlita partikolari ta' platti. Minn dakinhar "l hawn, din it-taħlita saret il-menu tipiku ta' Segovia.

Sussegwentement, fil-ktieb tiegħu *La Cocina Española* [Il-Kċina Spanjola], ippubblikat fl-1970, Cándido inkluda r-riċetta għall-'Judiones de La Granja' fost aktar minn elf oħra, fil-ġabra tiegħu ta' parti konsiderevoli mill-istorja tal-kċina reġjonali Spanjola.

Wara l-introduzzjoni gastronomika tal-'Judión de La Granja' fil-'Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española' [Għaqda ta' Esperti tat-12-il Appostlu tal-Kċina Spanjola], u wara ż-żieda fil-popolarità tagħha, fl-1975, beda l-festival 'Judiada de amigos'. Dan il-festival huwa ċelebrazzjoni tal-'Judión de La Granja' li ddum diversi jiem u li ssir kull sena madwar il-25 ta' Awwissu fil-Festa ta' San Louis, il-qaddis patrun ta' El Real Sitio de San Ildefonso - La Granja. Aktar minn 10 000 ruħ (id-doppju tal-popolazzjoni tal-muniċipalità) igawdu dan il-platt tipiku lokali.

Il-fażola 'Judión de La Granja' rċeviet ukoll diversi premjijiet, l-aktar notevoli huma: il-premju għal "Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León" [L-Aqwa Ikel fl-2017: Bus minn Kastilja u León], mogħti mill-gazzetta *El Norte de Castilla*; Il-premju "Artesanos del año 2022" [Artiġjani tal-2022], mogħti minn "Artesanos de Castilla y León" [Artiġjani minn Kastilja u León] għall-aqwa legumi (bus friski), u l-premju "Premio alimento singular 2023" [Premju individwali tal-ikel għall-2023], mis-Soċjetà Spanjola tan-Nutrizzjoni Komunitarja (SENC, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria), li enfasizza r-rwol importanti li l-fażola għandha fil-kċina ta' Segovia.

Il-gazzetta *El Norte de Castilla*, fl-artikolu tagħha bit-titolu *Modestia y excelencia de comer legumbres* [Il-frugalità u l-eċċellenza ammirevoli ta' meta wieħed jiekol il-bus] (ippubblikata f'Novembru 2017), stqarret: Il-"fażola Judión de La Granja", li ġiet mill-Perù bħala foraġġ u mbagħad kisbet nobbiltà permezz tal-ħamrija u l-klima ta' Segovia biex saret delikatezzaa enormi, tieħu prattikament mgħarfa għal kull fażola.

Fi kwotazzjoni oħra mill-gazzetta *The Guardian*, ir-riċetti tal-fażola ta' Nigel Slater (2012), il-kittieb famuż tal-ikel stqarr: "Kieku kelli nagħżel membru favorit mill-familja tal-fażola, probabbilment ikun il-Judion, jew il-Judion de la granja – il-fażola l-bajda. Nissoponi li hija l-akbar waħda mill-familja, iżda hija l-għamla ċatta u l-kwalità tiżloq li jagħmluha l-omm tal-bus kollha, dik li nagħżel fuq l-oħrajn kollha."

Artiklu speċifikament dwar il-ful "Judión de La Granja", bit-titolu "Judiones de La Granja: *Un guiso aldrededor de un palacio* [Judión de La Granja: Stuffat tal-fażola madwar palazz irjali], ippubblikat fit-taqsima tal-ikel ta' *El País*, imsejjaħ *El Comidista* (Marzu 2023), jitkellem dwar l-oriġini tal-fażola u dwar kif mis-snin 50 'l hawn, l-aktar varjetà tonda u b'sawra ta' butir tagħha kienet l-ingredjent ewlieni tal-istuffat klassiku tal-ħaxix u l-bus ta' Segovia.

Kien hemm ukoll ħafna xandiriet dwar il-"Judión de La Granja" fuq varjetà ta' media, inklużi programmi televiżivi bħal *Aquí la Tierra* min-network tat-TV pubbliku Spanjol, RTVE, b'titoli bħal *Judiones segovianos, oro en el plato* [Il-fażola minn Segovia, deheb fuq platt], mill-14 ta' Novembru 2014; jew *La delicadeza de un judión* [Id-delikatezza ta' fażola] mill-24 ta' Ottubru 2018, li nnotat is-sawra delikata u ta' butir, il-kulur u d-daqs kbir tal-"Judión de La Granja".

Din il-fażola hija inkluża wkoll fl-"Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" [Inventarju tal-prodotti agroalimentari ta' kwalità ta' Kastilja u León] tal-Gvern tal-Komunità Awtonoma ta' Kastilja u León, u l-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel jinkludihom fil-paġna web tiegħu *Alimentos de España* [Ikel ta' Spanja], fit-taqsima tal-legumi, fejn jiddeskrivihom bħala: "Fażola bajda li hija kbira fid-daqs. Nattiva għall-provinċja ta' Segovia."

Barra minn hekk, il-"Judión de La Granja" għandha storja prestiġjuża, billi hija konnessa mill-qrib mar-Real Sitio de San Ildefonso u l-kostruzzjoni tal-Palazz ta' La Granja minn Filippu V ta' Spanja (bl-Ispanjol: Felipe V) bħala r-residenza tas-sajf tiegħu, ma' martu Eliżabetta Farnese (bl-Ispanjol: Isabel de Farnesio) li kellha rwol prominenti fl-introduzzjoni ta' din l-għalla. Jidher li kienet ir-Reġina, li kienet tħobb il-kaċċa tal-faġani, li introdućiet xi fażola mill-Amerka t'Isfel bħala għalf għal dawn l-għasafar, bil-karatteristika ewlenija tal-fażola tkun id-daqs kbir tagħha.

L-ewwel gwida miktuba għall-Palazz Irjali, ippubblikata minn Martín Santos Sedeño fl-1854, tiddeskrivi l-plottijiet imsejħa *Partida de la Reina y la Huerta* [il-plot tar-Reġina u l-Ġnien Kulinari] jew *Partida del Rey* [il-plot tar-Re] bħala żoni użati biex jitkabbru din il-fażola u ħxejjex oħra. Fit-28 ta' Marzu 1869, il-gazzetta *El Nuevo Siglo Ilustrado* rreferiet għall-fażola "Judión de La Granja" bħala prodott ikoniku u aristokratiku mill-provinċja ta' Segovia.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika:

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