C/2026/689

30.1.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/689)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Judión de La Granja"

PGI-ES-03367 — 13.11.2024

1. **Naam/Namen**

"Judión de La Granja"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

07 — GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

0713 – Gedroogde zaden van peulvruchten, ook indien gepeld (bijvoorbeeld spliterwten)

0713 39 — andere

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Droge, gedopte peulvruchten van het lokale ecotype van de soort *Phaseolus coccineus*, behorend tot de familie *Fabaceas* of *Leguminosae*, bekend als "Judión de La Granja", die vrij zijn van ziekten, volledig, schoon en bestemd voor menselijke consumptie.

Uiterlijk van gedroogde bonen van de soort "Judión de La Granja":

— Gelijkmatig wit van kleur.

— Glad oppervlak, zonder barsten of ruwheid.

— Groottesortering: Zeer groot (100 zaden wegen tussen 240 en 320 gram).

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Vorm: als een enigszins afgeplatte nier.

— Afmetingen: Lengte 25-35 mm en dikte 8-13 mm,

Organoleptische kenmerken van de gekookte bonen:

— Zij zijn zeer goed bestand tegen breuken tijdens het koken.

— Een glad of licht ruw oppervlak.

— De schil is zo dun en zacht dat hij nauwelijks waarneembaar is.

— Het endosperm heeft een boterachtige en gladde textuur die niet korrelig en enigszins meelachtig is.

Eigenschappen bij het koken:

— Hoog waterabsorptievermogen (meer dan 110 % na 12 uur impregneren in gedestilleerd water met een temperatuur tussen 10 en 20 °C).

"Judión de La Granja" wordt verkocht als gedroogde bonen van de handelscategorie "Extra".

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiestappen die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn het voorbereiden van de bodem, het inzaaien, oogsten, drogen en selecteren van de bonen voor aanplant in het volgende jaar. De laatste twee fasen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied, aangezien de ervaring van de lokale landbouwers met de goede uitdroging van de bonen en hun deskundigheid op het gebied van de selectie van de voor aanplanting bestemde bonen om de zuiverheid van de "Judión de La Granja" te waarborgen, bepalend zijn voor de kwaliteit van het product.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De kwaliteit en de reputatie van dit product blijken uit de prijs die het vraagt, die veel hoger is dan die van soortgelijke producten. Daarom is het van essentieel belang dat de authenticiteit van de oorsprong van het product wordt gewaarborgd en dat de verkoop van het onverpakte product (in bulk) aan de eindverbruiker wordt verboden. De bonen moeten daarom verpakt in de handel worden gebracht, maar de verpakking mag buiten het geografische gebied plaatsvinden.

Het product wordt verkocht als droge bonen in verpakkingen van verschillende formaten tot een maximumgewicht van 30 kg.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Elke verpakking waarin de bonen worden verkocht, moet voorzien zijn van een genummerd contra-etiket met daarop de naam "Judión de La Granja" en het logo van de BGA.

De etiketten moeten door het geregistreerde verpakkingsbedrijf op zodanige wijze worden aangebracht dat zij niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

Het logo van de beschermde geografische aanduiding is:



5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende gemeenten in de provincie 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 en Zarzuela del Monte.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en de bonen van de "Judión de La Granja" is gebaseerd op de faam en de specifieke kenmerken van het product die voortvloeien uit de lange traditie van de teelt van deze bonen in het gebied.

De belangrijkste kenmerken van "Judión de La Granja" zijn de uniforme witte kleur en de grote afmetingen (100 zaden wegen tussen 240 en 320 gram), die het resultaat zijn van een lang selectieproces dat begon in de achttiende eeuw, toen de eerste zaden van een grote boon van de soort *Phaseolus coccineus* van oorsprong uit Mexico onder de naam *ayocote* naar het Koninklijk Paleis van San Ildefonso de Segovia werden gebracht.

Sinds zij met de bouw van het La Granja Palace in 1721 voor het eerst naar het Koninklijk Paleis van San Ildefonso werden gebracht, werden de groentetuinen van het Paleis en het gebied dat bekendstaat als het "Viewership" gebruikt voor de teelt van de bonen, eerst als voeder en vervolgens voor menselijke consumptie. Omdat de bonen altijd in de gemeente werden geteeld, bleef hun genetische identiteit behouden. De selectie door de plaatselijke telers van de bonen die elk seizoen opnieuw zullen worden aangeplant, heeft de kleur en de grootte ervan geleidelijk veranderd: van zwart-paars tot een bleker paars met zwarte vlekken, en vervolgens tot een zacht paars, totdat ze uiteindelijk hun huidige witheid en een grotere omvang dan die van hedendaagse *ayocote*-bonen hebben verworven.

De menselijke factor heeft een belangrijke rol gespeeld in de kwaliteit van de bonen van de “Judión de La Granja”. De ervaring van de landbouwers met de selectie van de bonen voor de inzaai van het volgende jaar, door visuele waarneming van hun fenotypische kenmerken, is doorslaggevend om hun groeikracht en kiemkracht en de zuiverheid van het product te waarborgen. Dit zorgt voor uniforme kenmerken op het gebied van vorm, grootte, kleur en culinaire kwaliteit: een hoge waterabsorptiecapaciteit en goede eigenschappen bij het koken, wat resulteert in hele bonen die ongebroken blijven, met fijne en zachte schil. Het resultaat is een zachte, boterachtige textuur, waarbij de schil nauwelijks waarneembaar is, wat het kenmerk bij uitstek is van de kwaliteit en het unieke karakter van de “Judión de La Granja”.

De teelttechnieken van de bewoners van het gebied zijn het resultaat van vele jaren ervaring en zijn tot op zekere hoogte dezelfde als die van hun voorvaders, waarbij de bonen tot op de dag van vandaag met de hand worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en in de zon of in voldoende geventileerde opslagplaatsen worden gedroogd. “Judión de La Granja” heeft als bijzonderheid dat het op verschillende tijdstippen klaar is om te oogsten. Alleen ervaren landbouwers die dit lokale gewas kennen, kunnen bepalen wanneer het tijd is om de eerste peulen te oogsten, die gewoonlijk één voor één worden geplukt; en kunnen ervoor zorgen dat de bonen naar behoren worden gedroogd, zodat zij gemakkelijk uit de peulen kunnen worden verwijderd en rot wordt vermeden, wat een probleem kan zijn als de planten nog steeds veel vocht bevatten of te dicht worden gestapeld; al het bovenstaande heeft rechtstreekse gevolgen voor de kwaliteit van het product.

Naast de belangrijke rol die de geleidelijke selectie in de loop van de tijd en de lokale teeltpraktijken spelen, kunnen de specifieke kenmerken van de “Judión de La Granja” niet tot stand komen zonder de geschikte klimatologische omstandigheden of bodemgesteldheid die de lokale omgeving biedt.

De geografische zone bestrijkt de provincie Segovia van het noordoosten tot het zuidoosten, waar de hoogten variëren van 1 000 m tot 2 400 m op het laagste en hoogste punt. Het grootste deel van het productiegebied bevindt zich op een hoogte tussen 1 000 m en 2 000 m en beslaat de noordelijke helling van de Sierra de Guadarrama-bergketen, die bestaat uit de oudste materialen van de paleozoïsche basis: graniet en gneis.

Het geografische gebied wordt ook gekenmerkt door een uitgesproken continentaal klimaat met een uitgesproken temperatuurcontrast, aangezien het zeer koude winters en droge en koele zomers kent. De omgevingsvochtigheid bereikt waarden tussen 0,8 en 1,50. Dit houdt rechtstreeks verband met de hoogte, die vanaf 1 000 meter en hoger wordt uitgedrukt als een ariditeitsindex (de verhouding tussen de gemiddelde jaarlijkse neerslag en de potentiële evapotranspiratie, berekend volgens de Thornthwaite-methode). Deze vochtigheidsgraad, in combinatie met een dag- en nachttemperatuurgradiënt die typisch is voor koele zomers, met een gemiddelde van de maximumtemperaturen in de warmste maand van minder dan 30 °C, vormen optimale klimaatomstandigheden voor de gezonde groei van de plant, wat de ontwikkeling van schimmelziekten voorkomt en bevorderlijk is voor de bladoppervlakte-index, het drooggewicht van de boon en het aantal geproduceerde bonen.

De bodem met een neutrale pH en een laag calciumgehalte geeft de bonen van de “Judión de La Granja” een dunnere en zachtere schil als gevolg van het lage calciumoxalaatgehalte, waardoor ze meer water kunnen absorberen wanneer ze worden geweekt (meer dan 110 % na 12 uur weken). Dit heeft een directe invloed op de hoeveelheid water die tijdens het weken wordt geabsorbeerd door de zetmeelkorrels en eiwitfracties van de bonen, waardoor processen zoals de gelatinering van het zetmeel en de denaturering van de eiwitten tijdens het koken worden vergemakkelijkt, wat de textuur van de “Judión de La Granja” bonen verzacht, de boterigheid ervan vergroot en de kooktijd verkort.

Bovendien is de lokale bodem vruchtbaar en diep, met een gemiddelde consistentie en een goede afwatering, wat van essentieel belang is voor de bloei van de “Judión de La Granja” bonen, aangezien deze kunnen worden aangetast door een gebrek aan en/of een overmaat aan water, met name tijdens de bloei en de vruchtzetting.

De combinatie van deze twee klimaat- en bodemfactoren, de ervaring van de landbouwers in het geografische gebied om het precieze moment van de oogst te kunnen kiezen en ervoor te zorgen dat de bonen naar behoren worden gedroogd, en hun deskundigheid op het gebied van de selectie van de zaden om de zuiverheid van “Judión de La Granja” te waarborgen, dragen er samen toe bij dat het product zijn specifieke kenmerken verkrijgt.

Dankzij de lange traditie van de teelt van deze bonen in het geografische gebied en hun unieke kenmerken heeft “Judión de La Granja” sinds het midden van de jaren 1900 een grote reputatie opgebouwd.

Cándido López Sanz, gewoon bekend als "Cándido", een kok die de titel kreeg van Mesonero Mayor de Castilla [toprestaurateur van Castilië], en Tomás Urrialde, een Segoviaanse kok die al meer dan 40 jaar werkt bij *Mesón del Azoguejo* (naast het Aqueduct van Segovia), dat sinds 1931 door Cándido wordt beheerd, hebben de "Judión de La Granja" omgevormd tot het gerecht bij uitstek van de provincie Segovia.

Het boek *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) vertelt hoe Tomás Urrialde de Judión de La Granja en zijn populairste recept (gestoofde bonen met worst) populariseerde en op gelijke voet stelde met het andere klassieke lokale gerecht dat destijds al bekend stond als *cochinillo de Segovia* (speenvarken uit Segovia). Op 15 oktober 1955 vernam Cándido van een gilde van doorgewinterde voedingsdeskundigen met de naam "Los Doce Apóstoles" (De Twaalf Apostelen), bekend om hun grote smaakgevoel en aanzienlijke invloed in de media in hun tijd, dat zij het restaurant zouden bezoeken. De gekozen gerechten moesten typisch zijn voor de regio. Voor het hoofdgerecht was speenvarken de voor de hand liggende keuze, maar wat zou het voorgerecht zijn? Tomás Urrialde stelde voor om "Judiónes de La Granja" te bereiden en klopte enthousiast met zijn hand op de tafel om zijn voorstel kracht bij te zetten. Cándido was niet overtuigd. Uiteindelijk gaf Cándido toe en toen de culinaire recensenten op bezoek kwamen, werden bonen, speenvarkens en *ponche segoviano* [Segoviaans biscuitgebak gedrenkt in siroop, gelaagd met crème patissière, bedekt met marsepein versierd met ijssuiker en het traditionele diamantpatroon] geserveerd. "Los Doce Apóstoles" waren bijzonder verheugd om te zien hoe cultureel heilig deze specifieke combinatie van gerechten was. Sindsdien is deze combinatie het typische menu van Segovia geworden.

Vervolgens nam Cándido in zijn boek La Cocina Española [De Spaanse keuken], dat in 1970 werd gepubliceerd, het recept voor "Judiones de La Granja" samen met meer dan duizend andere op in zijn collectie van een stevige brok van de geschiedenis van de regionale Spaanse keuken.

Na de gastronomische introductie van de Judión de La Granja in de "Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española" (Gilde van de Twaalf Apostelen van de Spaanse keuken), en na de toename van de populariteit ervan, begon in 1975 het festival "Judiada de amigos". Dit festival is een viering van de Judión de La Granja die elk jaar rond 25 augustus plaatsvindt op de feestdag van Louis, de beschermheilige van El Real Sitio de San Ildefonso - La Granja. Meer dan 10 000 mensen (twee keer zoveel als de bevolking van de gemeente) genieten van dit typische lokale gerecht.

De "Judión de La Granja" bonen hebben ook verschillende prijzen gekregen, met als uitblinkers: de prijs voor "Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León" [Beste voedsel in 2017: peulvruchten van Castilië en León], uitgereikt door de krant *El Norte de Castilla*; De prijs "Artesanos del año 2022" [ambachtslieden van 2022], uitgereikt door "Artesanos de Castilla y León" [ambachtslieden van Castilië en León] voor de beste peulvruchten (verse peulvruchten), en de prijs "Premio alimento singular 2023" [individuele voedselprijs voor 2023], uitgereikt door SENC, waarin de belangrijke rol van de bonen in de keuken van Segovia werd benadrukt.

De krant *El Norte de Castilla* heeft in zijn artikel "Modestia y excelencia de comer legumbres" [De bewonderenswaardige soberheid en voortreffelijkheid van het eten van peulvruchten] (gepubliceerd in november 2017) het volgende verklaard: "Judión de La Granja" bonen, die uit Peru afkomstig waren als voeder en vervolgens door de bodem en het klimaat van Segovia bekend raakten en uitgroeiden tot een enorme delicatesse, nemen voor elke boon ongeveer een lepel in.

In een ander citaat van de krant *The Guardian*, Nigel Slater's bean recipes (2012), verklaarde de beroemde culinaire auteur: "Als ik een favoriet lid van de bonenfamilie zou moeten kiezen, zou het waarschijnlijk de "Judion" of "Judion de la granja" — de boterboon — zijn. Ik veronderstel dat het de grootste familie is, maar het is de vlakke vorm en gladde kwaliteit die dit de moeder van alle peulvruchten maakt en die ik boven alle andere zou kiezen."

Een artikel dat specifiek betrekking heeft op bonen van de "Judión de La Granja", getiteld "*Judiones de La Granja*: *Un guiso aldrededor de un palacio*" [Judión de La Granja: Een bonenstoofpotje rond een koninklijk paleis], gepubliceerd in de rubriek voeding van *El País, El Comidista* (maart 2023), spreekt over de oorsprong van de bonen en over de wijze waarop het ronde en meest boterachtige ras sinds de jaren 1950 het belangrijkste ingrediënt is geweest van de klassieke groente- en peulvruchtenstoofpot van Segovia.

Er zijn ook veel uitzendingen geweest over "Judión de La Granja" in verschillende media, waaronder televisieprogramma's zoals *Aquí la Tierra* van het Spaanse openbare tv-netwerk, RTVE, met titels zoals *Judiones segovianos, oro en el plato* [Bonen uit Segovia, goud op een bord] op 14 november 2014; of *La delicadeza de un judión* [De verfijndheid van een boon] van 24 oktober 2018, waarin de delicate en boterachtige textuur, de kleur en de grote afmetingen van "Judión de La Granja" werden vastgesteld.

Deze bonen zijn ook opgenomen in de "Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" (inventaris van agrovoedingsproducten van hoge kwaliteit van Castilië en León) van de regering van de autonome gemeenschap Castilië en León, en het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening vermeldt de bonen op zijn webpagina *Alimentos de España* [Spaanse levensmiddelen], in de rubriek peulvruchten, als volgt: "Een grote witte boon. Inheems in de provincie Segovia."

Bovendien heeft "Judión de La Granja" een prestigieuze geschiedenis, die nauw verbonden is met het Real Sitio de San Ildefonso en de bouw van het paleis van La Granja door Philip V van Spanje (Spaans: Felipe V) als zomerverblijf, waarbij zijn vrouw Elisabeth Farnese (Spaans: Isabel de Farnesio) een prominente rol speelde bij de introductie van dit gewas. Het lijkt erop dat de koningin, een liefhebster van de fazantenjacht, enkele bonen uit Zuid-Amerika als voeder voor deze vogels heeft geïntroduceerd, waarbij het belangrijkste kenmerk van de bonen hun grote omvang is.

In de eerste schriftelijke gids voor het Koninklijk Paleis, die in 1854 door Martín Santos Sedeño werd gepubliceerd, worden de percelen met de naam *Partida de la Reina y la Huerta* (het perceel van de koningin en de moestuin) of *Partida del Rey* (het perceel van de koning) beschreven als arealen die worden gebruikt voor de teelt van deze bonen en andere groenten. Op 28 maart 1869 noemde de krant *El Nuevo Siglo Ilustrado* "Judión de La Granja" bonen een iconisch en aristocratisch product uit de provincie Segovia.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding:

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