Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/689)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Judión de La Granja”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY JADALNE

0713 – Warzywa strączkowe, suszone, łuskane, nawet bez skórki lub dzielone

0713 39 – Pozostałe

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Suche, łuskane nasiona roślin strączkowych lokalnego ekotypu gatunku *Phaseolus coccineus* należącego do rodziny *Fabaceae* lub *Leguminosae*, znanego jako „Judión de La Granja”, które są wolne od choroby, całe, czyste i przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Wygląd suszonych ziaren fasoli „Judión de La Granja”:

— jednolicie białe;

— gładka powierzchnia, bez pęknięć i chropowatości;

— rozmiar: bardzo duże (100 nasion waży od 240 do 320 gramów);

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kształt: podobne do nieco spłaszczonej nerki;

— wymiary: długość 25–35 mm i grubość 8–13 mm.

Właściwości organoleptyczne ziaren fasoli po ugotowaniu:

— bardzo wysoka odporność na rozpad podczas gotowania;

— gładka lub lekko chropowata powierzchnia;

— skórka tak cienka i miękka, że trudno ją wyczuć;

— bielmo o maślanej i gładkiej konsystencji, która nie jest ziarnista, ale trochę mączysta.

Właściwości po ugotowaniu:

— wysoka zdolność absorpcji wody (ponad 110 % po 12 godzinach moczenia w wodzie destylowanej w temperaturze 10–20 °C).

„Judión de La Granja" jest sprzedawana jako fasola sucha w kategorii handlowej „Ekstra".

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, obejmują przygotowanie gleby, siew, zbiory, suszenie i selekcję ziaren fasoli do sadzenia w następnym roku. Dwa ostatnie etapy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, ponieważ doświadczenie lokalnych rolników w zapewnianiu odpowiedniego wysuszenia fasoli oraz ich wiedza fachowa w zakresie selekcji fasoli do sadzenia w celu zachowania czystości „Judión de La Granja" mają decydujące znaczenie dla jakości produktu.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

O jakości i renomie tego produktu świadczy jego cena, która jest znacznie wyższa niż cena podobnych produktów. Dlatego też zasadnicze znaczenie ma zagwarantowanie autentyczności pochodzenia produktu i zakaz sprzedaży nieopakowanego produktu (luzem) konsumentowi końcowemu. W związku z tym fasolę należy sprzedawać w opakowaniu, jednak pakowanie może odbywać się poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

Produkt jest sprzedawany w postaci suchej fasoli w opakowaniach o różnych formatach do maksymalnej masy 30 kg.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy rodzaj opakowania, w którym sprzedawana jest fasola, należy opatrzyć z tyłu numerowaną etykietą, zawierającą nazwę „Judión de La Granja" oraz logo ChOG.

Etykiety muszą być umieszczone przez zarejestrowane przedsiębiorstwo pakujące w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie.

Logotyp chronionego oznaczenia geograficznego przedstawia się następująco:



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w prowincji Segowia:

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 oraz Zarzuela del Monte.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między obszarem geograficznym a fasolą „Judión de La Granja" opiera się na renomie i specyficznych cechach produktu wynikających z wieloletniej tradycji uprawy tej fasoli na tym obszarze.

Główne cechy charakterystyczne „Judión de La Granja" to jej jednolita biała barwa i duży rozmiar (100 nasion waży od 240 do 320 gramów), które wynikają z długiego procesu selekcji zapoczątkowanego w XVIII wieku, kiedy to pierwsze nasiona pochodzącej z Meksyku dużej fasoli z gatunku *Phaseolus coccineus* sprowadzono pod nazwą *ayocote* do Pałacu Królewskiego San Ildefonso de Segovia.

Odkąd po raz pierwszy przywieziono je do Pałacu Królewskiego w San Ildefonso wraz z budową Pałacu La Granja w 1721 r., ogrody warzywne pałacu i obszar zwany „Vivero" były wykorzystywane do uprawy fasoli, początkowo służącej jako pasza, a następnie żywność dla ludzi. Dalsza uprawa fasoli w tej gminie pozwoliła zachować jej tożsamość genetyczną. Lokalni rolnicy selekcjonowali ziarna fasoli przeznaczone do ponownego sadzenia co sezon, co stopniowo zmieniało jej barwę i rozmiar: od barwy czarno-fioletowej do jaśniejszego odcienia fioletu z czarnymi plamami, następnie do słabo fioletowej, aż do uzyskania obecnej bieli i większego rozmiaru niż współczesna fasola *ayocote*.

Czynnik ludzki odgrywa kluczową rolę w jakości fasoli „Judión de La Granja”. Doświadczenie rolników w selekcji ziaren fasoli do siewu w następnym roku poprzez wzrokową obserwację cech fenotypowych jest czynnikiem decydującym o żywotności ziaren i zdolności kiełkowania oraz o czystości produktu. W ten sposób zachowuje się jednolitość kształtu, rozmiaru, koloru i jakości kulinarnej, rozumianej jako wysoka zdolność wchłaniania wody i dobre właściwości po ugotowaniu, dzięki czemu ziarna pozostają nienaruszone, a skórka jest delikatna i miękka. W rezultacie uzyskuje się miękką, maślaną konsystencję, z niemal niewyczuwalną skórką, co jest świadectwem jakości i wyjątkowości fasoli „Judión de La Granja”.

Techniki uprawy stosowane przez mieszkańców tego obszaru są owocem wielu lat doświadczenia i są w pewnym stopniu takie same jak techniki stosowane przez ich przodków, przy czym do dziś stosuje się ręczne zbiory, gdy fasola jest idealnie dojrzała, oraz suszenie na słońcu lub w odpowiednio wentylowanych magazynach. Wyjątkowość fasoli „Judión de La Granja” polega na tym, że staje się gotowa do zbioru w różnym czasie. Tylko doświadczeni rolnicy, którzy znają tę lokalnie uprawianą roślinę, mogą określić, kiedy należy zebrać pierwsze strąki, które zazwyczaj zbiera się pojedynczo, oraz są w stanie zapewnić odpowiedni proces suszenia ziaren, tak aby można je było łatwo wyjmować ze strąków i nie dopuścić do gnicia, które może stanowić problem, jeżeli rośliny nadal zawierają dużą ilość wilgoci lub są zbyt ciasno ułożone. Wszystkie powyższe czynniki mają bezpośredni wpływ na jakość produktu.

Oprócz istotnej roli, jaką odgrywa stopniowa selekcja w czasie i lokalne praktyki uprawy, specyficzne cechy „Judión de La Granja” nie mogłyby powstać bez odpowiednich warunków klimatycznych i glebowych zapewnianych przez lokalne środowisko.

Strefa geograficzna obejmuje prowincję Segowia od północnego wschodu do południowego wschodu, gdzie wysokości wahają się od 1 000 m do 2 400 m n.p.m. odpowiednio w najniższych i najwyższych punktach. Większość obszaru produkcji znajduje się na wysokości od 1 000 m do 2 000 m n.p.m. i zajmuje północne zbocze pasma górskiego Sierra de Guadarrama, uformowanego z najstarszych materiałów z podłoża paleozoicznego: granitu i gnejsu.

Obszar geograficzny charakteryzuje się ponadto wyraźnym klimatem kontynentalnym o znacznym kontraście temperatur, z bardzo zimnymi zimami oraz suchymi i chłodnymi latami. Wilgotność otoczenia osiąga wartości od 0,8 do 1,50. Wartości te są bezpośrednio powiązane z wysokością nad poziomem morza i są wyrażone jako wskaźnik suchości (stosunek średnich rocznych opadów do potencjalnej ewapotranspiracji, obliczonej przy użyciu metody Thornthwaite'a) dla wysokości od 1 000 m n.p.m. Ten poziom wilgotności, w połączeniu z dziennym i nocnym gradientem temperatury typowym dla chłodnych okresów letnich, ze średnią maksymalnych temperatur w najgorętszym miesiącu poniżej 30 °C, stanowi optymalne warunki klimatyczne dla zdrowego wzrostu rośliny, zapobiegając rozwojowi chorób grzybiczych i wpływając korzystnie na indeks powierzchni liści, suchą masę fasoli i liczbę uzyskiwanych ziaren.

Gleba o neutralnym pH i niskiej zawartości wapnia nadaje fasoli „Judión de La Granja” cieńszą i bardziej miękką skórkę ze względu na niską zawartość szczawianu wapnia, co zwiększa zdolność fasoli do wchłaniania wody po namoczeniu (ponad 110 % po 12 godzinach moczenia). Ma to bezpośredni wpływ na ilość wody wchłanianej przez granulki skrobi i frakcje białkowe w ziarnach fasoli podczas namaczania, ułatwiając procesy takie jak żelatynizacja skrobi i denaturacja białek podczas gotowania, co nadaje fasoli „Judión de La Granja” łagodną konsystencję, zwiększa jej maślany charakter i skraca czas gotowania.

Ponadto lokalna gleba jest żyzna i głęboka, o średniej konsystencji i dobrze przepuszczalna, co ma zasadnicze znaczenie dla prawidłowego wzrostu fasoli „Judión de La Granja”, na którą niekorzystnie wpływa zarówno niedobór, jak i nadmiar wody, zwłaszcza w okresie kwitnienia i zawiązywania owoców.

Połączenie tych dwóch czynników: klimatu i gleby, doświadczenie rolników na tym obszarze geograficznym zapewniające wybór dokładnego momentu zbiorów i właściwy proces suszenia fasoli, a także ich wiedza fachowa w zakresie selekcji nasion w celu zapewnienia czystości „Judión de La Granja” łącznie przyczyniają się do uzyskania przez produkt jego specyficznych cech.

Ze względu na długą tradycję uprawy tej fasoli na przedmiotowym obszarze geograficznym i jej wyjątkowe cechy „Judión de La Granja” cieszy się wielką popularnością od połowy XX w.

Cándido López Sanz, znany po prostu jako „Cándido", szef kuchni, któremu przyznano tytuł Mesonero Mayor de Castilla [Najlepszy Restaurator Kastylii], wraz z Tomásem Urrialdem, szefem kuchni z Segowii pracującym od ponad 40 lat w restauracji Mesón del Azoguejo (w sąsiedztwie akweduktu w Segowii), zarządzanej przez Cándida od 1931 r., uczynili „Judión de La Granja" reprezentacyjnym daniem prowincji Segowia.

W książce *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) opisano, jak Tomás Urrialde spopularyzował fasolę Judión de La Granja i swój najpopularniejszy przepis (duszoną fasolę z kiełbasą), stawiając je na równi z innym klasycznym daniem, które było już wtedy sławne – *cochinillo de Segovia* [prosię z Segowii]. 15 października 1955 r. grupa doświadczonych ekspertów gastronomicznych „Los Doce Apóstoles" [Dwunastu Apostołów], znana z wielkiego wyczucia w kwestiach smaku i popularna w mediach, poinformowała Cándida, że odwiedzi jego restaurację. Wybrane potrawy musiały być typowe dla regionu. Jeśli chodzi o danie główne, oczywistym wyborem było prosię, ale co podać jako przystawkę? Tomás Urrialde zaproponował przygotowanie „Judiónes de La Granja", mocno uderzając w stół, dla podkreślenia swoich słów. Cándido nie był przekonany. Ostatecznie Cándido ustąpił i w dniu, w którym degustatorzy odwiedzili restaurację, podano fasolę, prosię i *ponche segoviano* [segowijski biszkopt nasączony syropem, przełożony kremem cukierniczym, pokryty marcepanem i ozdobiony cukrem pudrem oraz tradycyjnym wzorem rombów]. „Los Doce Apóstoles" byli oczarowani szczególnym kulturowym charakterem tego zestawienia potraw. Od tego czasu połączenie to stało się typowym menu Segowii.

Potem Cándido zamieścił przepis na „Judiones de La Granja" w swojej książce *La Cocina Española* [*Kuchnia hiszpańska*], opublikowanej w 1970 r., obok przeszło tysiąca innych pozycji tworzących zbiór, który obejmuje znaczną część historii regionalnej kuchni hiszpańskiej.

Po gastronomicznej premierze fasoli Judión de La Granja przed „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española" [Bractwem Dwunastu Apostołów Kuchni Hiszpańskiej] i wzroście jej popularności, w 1975 r. zapoczątkowano festiwal „Judiada de amigos". Jest to trwająca kilka dni celebracja Judión de La Granja, organizowana co roku 25 sierpnia, w dniu świętego Ludwika, patrona El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. Tym charakterystycznym lokalnym daniem delektuje się wówczas ponad 10 000 osób (co stanowi dwukrotność liczby mieszkańców gminy).

Fasola „Judión de La Granja" otrzymała również różne nagrody, z których najważniejsze to: nagroda „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León" [„Najlepszy produkt spożywczy 2017 roku: rośliny strączkowe ze wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu], przyznana przez gazetę „El Norte de Castilla"; nagroda „Artesanos del año 2022" [Rzemieślnicy 2022 r.] przyznana przez „Artesanos de Castilla y León" [„Rzemieślników ze wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu"] dla najlepszych roślin strączkowych (świeżych nasion roślin strączkowych) oraz nagroda „Premio alimento singular 2023" [„Indywidualna nagroda kulinarna 2023"] przyznana przez Hiszpańskie Towarzystwo Żywienia Zbiorowego (SENC), co podkreśla ważną rolę fasoli w kuchni Segowii.

W gazecie „El Norte de Castilla", w artykule poświęconym warzywom strączkowym, zatytułowanym „Modestia y excelencia de comer legumbres" [„Skromność i doskonałość jedzenia warzyw strączkowych"] (listopad 2017 r.) czytamy: „Fasola »Judión de La Granja«, która przybyła z Peru jako pasza, a następnie zyskała na szlachetności w glebie i klimacie Segowii, stając się wielkim przysmakiem, ma ziarna zajmujące praktycznie całą łyżkę".

W kolejnym cytacie, pochodzącym z publikowanych w gazecie „The Guardian", przepisów na fasolę Nigela Slatera (2012 r.), słynny pisarz kulinarny stwierdził: „Gdybym miał wybrać ulubionego przedstawiciela rodziny motylkowatych, prawdopodobnie byłaby to Judion (Judion de la Granja) – fasola maślana. Sądzę, że jest ona największym przedstawicielem rodziny, ale to jej płaski kształt i śliskość sprawiają, że jest królową wszystkich roślin strączkowych – odmianą, którą wybrałbym ponad wszystkie".

Artykuł poświęcony fasoli „Judión de La Granja", zatytułowany „Judiones de La Granja: „Un guiso aldrededor de un palacio" [„Judión de La Granja: potrawka z fasoli a pałac królewski"], opublikowany w dziale gastronomicznym („El Comidista") gazety „El País" (marzec 2023 r.), opowiada o pochodzeniu tej fasoli i o tym, jak od lat pięćdziesiątych XX wieku jej najbardziej krągła i najbardziej maślana odmiana jest głównym składnikiem klasycznej segowijskiej potrawki z warzyw i nasion roślin strączkowych.

Ponadto fasoli „Judión de La Granja" poświęcono wiele audycji w różnych mediach, w tym w programach telewizyjnych, takich jak *Aquí la Tierra* hiszpańskiej publicznej sieci telewizyjnej RTVE – ich przykładowe tytuły to: „Judiones segovianos, oro en el plato" [„Fasola z Segowii: złoto na talerzu"] z 14 listopada 2014 r. czy „La delicadeza de un judión" [„Fasolowy przysmak"] z 24 października 2018 r., gdzie odnotowano delikatną i maślaną konsystencję, barwę i duże rozmiary „Judión de La Granja".

Fasolę tę ujęto również w „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" [„Wykaz wysokiej jakości produktów rolnych ze wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu"], a Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności uwzględniło ją na swojej stronie internetowej „Alimentos de España" [„Żywność Hiszpanii"] w sekcji dotyczącej nasion roślin strączkowych, opisując ją następująco: „Biała fasola o dużym rozmiarze. Rodzima dla prowincji Segowia".

Ponadto „Judión de La Granja" ma prestiżową historię, ściśle związaną z Real Sitio de San Ildefonso i wybudowanym przez Filipa V Hiszpańskiego (hiszp.: Felipe V) Pałacem La Granja, gdzie król spędzał lato ze swoją żoną, Elżbietą Farnese (hiszp.: Isabel de Farnesio), która odegrała istotną rolę w popularyzacji tej rośliny. Wydaje się, że to królowa, która uwielbiała polowania na bażanty, sprowadziła z Ameryki Południowej tę fasolę jako pokarm dla ptaków, a główną cechą jej ziaren był ich duży rozmiar.

Pierwszy drukowany przewodnik po Pałacu Królewskim, opublikowany przez Martína Santosa Sedeña w 1854 r., opisuje działki o nazwach „Partida de la Reina y la Huerta" [Pole Królowej i Ogród Kuchenny] i „Partida del Rey" [Pole Królewskie] jako obszary wykorzystywane do uprawy tej fasoli i innych warzyw. W gazecie „El Nuevo Siglo Ilustrado", w wydaniu z 28 marca 1869 r., określono fasolę „Judión de La Granja" jako znamienity i szlachetny produkt z prowincji Segowia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego:

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