C/2026/689

30.1.2026

**Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho**

(C/2026/689)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1] no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Judión de La Granja»**

**PGI-ES-03367 — 13.11.2024**

1. **Nome(s)**

«Judión de La Granja»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

07 — PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

0713 — Legumes de vagem, secos, em grão, mesmo pelados ou partidos

0713 39 — Outros

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Leguminosas secas, sem casca, do ecótipo local da espécie *Phaseolus coccineus* pertencente à família das *Fabaceas* ou *Leguminosae*, denominadas «Judión de La Granja», sãs, inteiras, limpas e destinadas ao consumo humano.

Características morfológicas do feijão «Judión de La Granja»:

— cor branca uniforme,

— superfície lisa, sem fendas nem partes rugosas,

— calibre: muito grande (100 sementes pesam entre 240 e 320 gramas),

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— forma: reniforme, ligeiramente achatado.

— dimensões: 25-35 mm de comprimento e 8-13 mm de espessura.

Características organoléticas do feijão cozido:

— integridade muito elevada,

— superfície lisa ou ligeiramente rugosa,

— pele fina e macia, pouco percetível,

— albúmen macio e amanteigado, não granuloso e algo farinhento.

Propriedades durante a cozedura:

— grande capacidade de absorção de água (superior a 110 % após 12 horas de imersão em água destilada a uma temperatura compreendida entre 10 e 20 °C).

O «Judión de La Granja» é comercializado sob a forma de feijão seco da categoria comercial «Extra».

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada são a preparação do solo, a sementeira, a colheita, a secagem e a seleção das sementes para o ano seguinte. As duas últimas fases devem ter lugar na área geográfica delimitada, uma vez que a experiência necessária para garantir uma secagem adequada e a perícia dos agricultores da área geográfica na seleção das sementes de feijão, para salvaguardar a pureza do «Judión de La Granja», são determinantes para a qualidade do produto.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A qualidade e a reputação deste produto refletem-se no seu preço, que é muito mais elevado do que o de produtos similares. Por este motivo, é essencial garantir a origem do produto, sendo proibida a venda do produto não embalado (a granel) ao consumidor final. O produto deve, assim, ser comercializado acondicionado, embora o acondicionamento possa ser efetuado fora da área geográfica.

O produto é comercializado como feijão seco, em embalagens de diferentes formatos, até um peso máximo de 30 kg.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Qualquer tipo de embalagem em que o feijão seja comercializado deve ostentar um contrarrótulo numerado em que figure a denominação «Judión de La Granja», juntamente com o logótipo da IGP.

Os rótulos devem ser apostos pelos acondicionadores registados e de tal forma que não possam ser reutilizados.

O logótipo da indicação geográfica protegida é o seguinte:




5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada compreende os seguintes municípios da província de Segóvia:

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 e Zarzuela del Monte.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e o «Judión de La Granja» baseia-se na reputação e nas características específicas do produto, resultantes da longa tradição de cultivo deste feijão na região.

As principais características do «Judión de La Granja» são a cor branca uniforme e o grande calibre (100 sementes pesam entre 240 e 320 gramas), resultantes de um longo processo de seleção, iniciado no século XVIII com a introdução, no Palácio Real de San Ildefonso de Segóvia, das primeiras sementes de um feijão grande da espécie *Phaseolus coccineus* originário do México e denominado «ayocote».

Desde a sua introdução no Palácio Real de San Ildefonso, com a construção do Palácio de La Granja, em 1721, as hortas do Palácio e a zona conhecida como «Vivero» foram destinadas ao cultivo do feijão, inicialmente como forragem e, posteriormente, para consumo humano. A produção continuada do feijão no município preservou a sua identidade genética. A seleção das sementes para cada época de sementeira, efetuada pelos produtores locais, transformou gradualmente a cor e o calibre do feijão: do violeta quase preto ao violeta mais claro, com manchas pretas, e depois ao lilás, até adquirirem finalmente a sua brancura atual e um calibre superior ao do feijão «ayocote» contemporâneo.

O fator humano desempenhou um papel fundamental na qualidade do «Judión de La Granja». A experiência dos agricultores na seleção dos feijões para a sementeira do ano seguinte, baseada na observação das suas características fenotípicas, garante o vigor e capacidade germinativa das sementes, bem como a pureza do produto. Deste modo, o produto mantém características uniformes em termos de forma, calibre, cor e qualidade culinária: grande capacidade de absorção de água e boa reação à cozedura, que resultam em feijões cozidos inteiros, com pele fina e macia. O resultado é uma textura macia e amanteigada, em que a pele é pouco percetível, que caracteriza a excelência e a singularidade do «Judión de La Granja».

As técnicas de cultivo dos habitantes da região são fruto de muitos anos de experiência e permanecem, em certa medida, idênticas às utilizadas pelos seus antepassados. O feijão continua a ser colhido manualmente, quando atinge o estado de maturação ideal, e posto a secar ao sol, ou em armazéns bem ventilados. O «Judión de La Granja» tem a particularidade de ter uma maturação heterogénea. Os agricultores com experiência e conhecimentos locais são os únicos capazes de determinar o momento adequado para iniciar a colheita das primeiras vagens, normalmente colhidas uma a uma, e de assegurar que os feijões estejam suficientemente secos para poderem ser facilmente separados da vagem, evitando a podridão, que pode constituir um problema se as plantas ainda contiverem muita humidade ou estiverem demasiado empilhadas. Todos estes aspetos têm um impacto direto na qualidade do produto.

Além do papel significativo desempenhado pela seleção progressiva ao longo do tempo e pelas práticas de cultivo locais, as características específicas do «Judión de La Granja» só se exprimem graças às condições climáticas e edáficas adequadas do ambiente local.

A área geográfica abrange a província de Segóvia, de nordeste a sudeste, um território situado a altitudes que variam entre 1 000 e 2 400 m. A maior parte da área de produção situa-se a altitudes compreendidas entre 1 000 m e 2 000 m e ocupa a encosta norte da serra de Guadarrama, constituída pelos materiais mais antigos da base paleozoica: granito e gnaisse.

A área geográfica caracteriza-se igualmente por um clima marcadamente continental, com um acentuado contraste térmico, apresentando invernos muito frios e verões secos e frescos. A humidade ambiente atinge valores compreendidos entre 0,8 e 1,50. Estes valores estão diretamente relacionados com a altitude, que, a partir de 1 000 metros, é expressa como um índice de aridez (rácio entre a precipitação média anual e a evapotranspiração potencial, calculado pelo método de Thornthwaite). Este nível de humidade, associado a um gradiente de temperaturas diurnas e noturnas típico dos verões frescos, com uma média das temperaturas máximas no mês mais quente inferior a 30 °C, cria condições climáticas ideais para o crescimento saudável da planta, impedindo o desenvolvimento de doenças fúngicas e favorecendo o índice de área foliar, o peso em seco do feijão e o número de feijões produzidos.

Os solos com pH neutro e baixo teor de cálcio conferem ao «Judión de La Granja» uma pele mais fina e mais macia, devido ao baixo teor de oxalato de cálcio, aumentando a capacidade de absorção de água do feijão quando demolhado (superior a 110 % após 12 horas de imersão). Este fator tem um impacto direto na quantidade de água absorvida pelos grânulos de amido e pelas frações proteicas dos feijões demolhados, facilitando os processos de gelatinização do amido e de desnaturação das proteínas durante a cozedura, tornando mais macia e amanteigada a textura do «Judión de La Granja» e reduzindo o tempo de cozedura.

Além disso, os solos são férteis e profundos, de consistência média e bem drenados, o que é essencial para o bom desenvolvimento do «Judión de La Granja», que é sensível à falta e/ou excesso de água, especialmente durante a floração e a formação dos frutos.

A combinação destes dois fatores climáticos e pedológicos e a experiência dos agricultores da área geográfica, que determinam o momento exato da colheita e garantem uma secagem adequada do feijão, bem como a sua perícia na seleção das sementes para garantir a pureza do «Judión de La Granja», contribuem, em conjunto, para conferir ao produto as suas características específicas.

Devido à longa tradição de cultivo deste feijão na área geográfica e às suas características únicas, o «Judión de La Granja» adquiriu grande reputação desde meados do século passado.

Cándido López Sanz, simplesmente conhecido como «Cándido», cozinheiro a quem foi atribuído o título de Mesonero Mayor de Castilla [melhor restaurador de Castela], juntamente com Tomás Urrialde, cozinheiro de Segóvia responsável durante mais de 40 anos pelo restaurante Mesón del Azoguejo (junto ao Aqueduto de Segóvia), gerido por Cándido desde 1931, fizeram do «Judión de La Granja» o prato emblemático da província de Segóvia.

O livro *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) descreve como Tomás Urrialde deu a conhecer o «Judión de La Granja» e a sua receita mais popular (feijões guisados com enchidos), colocando-o em pé de igualdade com o outro prato típico local, já famoso na altura, o *cochinillo de Segovia* [leitão de Segóvia]. Narra como, em 15 de outubro de 1955, uma confraria de gastrónomos refinados denominada «Los Doce Apóstoles», conhecidos pelo grande discernimento em matéria de paladar e influência considerável nos meios de comunicação social no seu tempo, anunciou a Cándido que visitaria o restaurante. Os pratos escolhidos deviam ser típicos da região. Como prato principal, o leitão era a escolha óbvia, mas o que servir como entrada? Tomás Urrialde, batendo com a mão na mesa entusiasticamente, sugeriu a preparação de «Judiónes de La Granja». Cándido não estava convencido, mas acabou por ceder. No dia da visita, serviram aos críticos gastronómicos feijões, leitão e «ponche» [bolo esponjoso de Segóvia embebido em xarope, em camadas com creme pasteleiro, coberto de maçapão e decorado com açúcar em pó com o padrão de losangos tradicional]. Os críticos ficaram muito satisfeitos com a qualidade ancestral dessa combinação específica de pratos. Desde então, tornou-se o menu típico de Segóvia.

Posteriormente, no seu livro *La Cocina Española*, publicado em 1970, Cándido incluiu a receita de «Judiones de La Granja» entre mais de mil outros pratos, compilando assim uma grande parte da história da gastronomia regional espanhola.

Após a apresentação gastronómica do «Judión de La Granja» diante da confraria dos «Doce Apóstoles de la Gastronomía Española» e graças ao aumento da sua popularidade, foi lançado, em 1975, o festival «Judiada de amigos». Este festival é uma celebração do «Judión de La Granja», que dura vários dias todos os anos por volta de 25 de agosto, por ocasião do dia da festa de São Luís, o santo padroeiro de El Real Sitio de San Ildefonso-La Granja. Mais de 10 000 pessoas (o dobro da população do município) saboreiam este prato típico local.

O «Judión de La Granja» recebeu vários prémios, sendo os mais notáveis os seguintes: prémio «Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León», atribuído pelo jornal *El Norte de Castilla*; prémio «Artesanos del año 2022», atribuído pela associação «Artesanos de Castilla y León» à melhor leguminosa fresca; e «Premio alimento singular 2023», da Sociedade Espanhola de Nutrição Comunitária (SENC), que destacou o papel importante que os feijões desempenham na gastronomia de Segóvia.

No jornal *El Norte de Castilla*, no artigo intitulado «Modestia y excelencia de comer legumbres» (Frugalidade e excelência do consumo de leguminosas) (publicado em novembro de 2017), lê-se: «O "Judión de La Granja", proveniente do Peru como forragem e enobrecido pelo solo e o clima de Segóvia até se transformar numa grande iguaria, praticamente do tamanho de uma colher.».

Noutra citação do jornal *The Guardian*, nas receitas de feijão de Nigel Slater (2012), o famoso jornalista gastronómico afirma: «Se tivesse de escolher a minha variedade preferida da família dos feijões, escolheria provavelmente o Judion, ou "Judion de la Granja" — o feijão amanteigado. É, suponho, o maior da família, mas são a forma achatada e a qualidade untuosa deste feijão que me levam a preferir esta mãe de todas as leguminosas a todas as outras.».

Na reportagem especificamente sobre o «Judión de La Granja» intitulada «Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio»[Judión de La Granja: Um guisado de feijão em torno de um palácio real], publicada no suplemento especial de gastronomia *El Comidista* (março de 2023) do jornal *El País*, é feita referência à origem do feijão e a como, desde a década de 1950, a sua variedade mais carnuda e amanteigada tem sido o principal ingrediente do guisado de leguminosas típico de Segóvia.

O «Judión de La Granja» também tem sido objeto de numerosas emissões em diversos meios de comunicação social, incluindo programas de televisão como *Aquí la Tierra*, da rede pública de televisão espanhola RTVE, com títulos como «Judiones segovianos, oro en el plato», (14 de novembro de 2014) ou «La delicadeza de un judión» (24 de outubro de 2018), que salientam a textura delicada e amanteigada, a cor e o grande calibre do «Judión de La Granja».

Este feijão figura também no inventário dos produtos agroalimentares de qualidade de Castela e Leão, do Governo da Comunidade Autónoma de Castela e Leão, e o Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação menciona-o no seu sítio Web dedicado aos «Alimentos de Espanha», na secção relativa às leguminosas, descrevendo-o como segue: «Feijão branco de grandes dimensões. Originário da província de Segóvia.».

Além disso, o «Judión de La Granja» tem uma história prestigiosa, estreitamente ligada ao Real Sitio de San Ildefonso e à construção do Palácio de La Granja pelo rei Filipe V de Espanha, como residência de verão, tendo a sua esposa, Isabel de Farnésio, desempenhado um papel de relevo na introdução desta cultura. Aparentemente terá sido a rainha, grande apreciadora de faisão, a responsável pela introdução de feijões cuja principal característica era a grande dimensão, provenientes da América do Sul, para servir de alimento a estas aves.

O primeiro guia escrito do Palácio Real, publicado por Martín Santos Sedeño em 1854, descreve as parcelas denominadas «Partida de la Reina y la Huerta» ou «Partida del Rey» como superfícies utilizadas para cultivar estes feijões e outros legumes. No jornal *El Nuevo Siglo Ilustrado*, de 28 de março de 1869, o «Judión de La Granja» é apresentado como um produto emblemático e prestigioso da província de Segóvia.

**Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica:**

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