C/2026/689

30.1.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/689)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Judión de La Granja”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

07 – LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

0713 – Legume păstăi uscate, curățate de păstăi, chiar decorticate sau sfărâmate

0713 39 – Altele

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Leguminoase uscate, decojite, din ecotipul local al speciei *Phaseolus coccineus* aparținând familiei *Fabaceas* sau *Leguminosae*, cunoscute sub denumirea de „Judión de La Granja”, care sunt indemne de boală, întregi, curate și destinate consumului uman.

Aspectul boabelor uscate de fasole „Judión de La Granja”:

— de culoare albă uniformă;

— suprafață netedă, fără crăpături sau asperități;

— dimensiune: foarte mare (100 de boabe cântăresc între 240 și 320 de grame).

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— formă: de rinichi ușor aplatizat.

— dimensiuni: lungime de 25-35 mm și grosime de 8-13 mm;

Proprietățile organoleptice ale boabelor la gătire:

— sunt extrem de rezistente la rupere în timpul gătirii;

— suprafață netedă sau ușor rugoasă;

— pielița este atât de subțire și de moale, încât abia este perceptibilă;

— endospermul are o textură untoasă și fină, care nu este granuloasă, ci oarecum făinoasă;

Proprietăți la gătire:

— capacitate mare de absorbție a apei (peste 110 % după 12 ore de înmuiere în apă distilată la o temperatură cuprinsă între 10 și 20 °C).

„Judión de La Granja” se comercializează sub formă de boabe uscate din categoria comercială „Extra”.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt pregătirea solului, semănarea, recoltarea, uscarea și selectarea boabelor de fasole pentru plantare în anul următor. Ultimele două etape trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată, deoarece experiența fermierilor locali în asigurarea unei uscări adecvate a boabelor de fasole, împreună cu expertiza lor în selectarea boabelor de fasole destinate plantării pentru a proteja puritatea produsului „Judión de La Granja” sunt factori decisivi pentru calitatea produsului.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Calitatea și reputația acestui produs se reflectă în prețul său, care este mult mai ridicat decât cel al produselor similare. Acesta este motivul pentru care este esențial să se garanteze autenticitatea originii produsului și pentru care este interzisă vânzarea produsului neambalat (în vrac) către consumatorul final. În consecință, fasolea trebuie să fie comercializată ambalată, însă ambalarea poate avea loc în afara ariei geografice.

Produsul este comercializat sub formă de boabe uscate de fasole în pachete de diferite formate cu o greutate maximă de până la 30 kg.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Orice tip de ambalaj în care se comercializează fasolea trebuie să poarte pe partea din spate o etichetă numerotată, care trebuie să includă denumirea „Judión de La Granja”, împreună cu logoul IGP.

Etichetele trebuie să fie aplicate de întreprinderea de ambalare înregistrată și în așa fel încât să nu poată fi reutilizate.

Logoul indicației geografice protejate este:



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde următoarele comune din provincia 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 și Zarzuela del Monte.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre aria geografică și fasolea „Judión de La Granja” se bazează pe reputația produsului și pe caracteristicile specifice care rezultă din tradiția îndelungată a cultivării acestui soi de fasole în zonă.

Principalele caracteristici ale produsului „Judión de La Granja” sunt culoarea albă uniformă și dimensiunea mare (100 de boabe cântăresc între 240 și 320 de grame), rezultatul unui proces îndelungat de selecție care a început în secolul al XVIII-lea, când primele boabe dintr-un soi de fasole cu boabe mari din specia *Phaseolus coccineus* originare din Mexic sub denumirea *ayocote* au fost aduse la Palatul Regal din San Ildefonso de Segovia.

De la introducerea lor la Palatul Regal din San Ildefonso odată cu construirea Palatului La Granja în 1721, grădinile de legume ale palatului și partea cunoscută sub denumirea de „zonă de belvedere” au fost utilizate pentru cultivarea fasolei, inițial ca furaj și ulterior pentru consumul uman. Faptul că fasolea a continuat să fie cultivată în comună a contribuit la păstrarea identității genetice a acesteia. Selecția boabelor care urmau să fie replantate în fiecare sezon de către cultivatorii locali a contribuit la o transformare treptată a culorii și dimensiunii acestora: de la violet închis la un violet mai pal cu pete negre, apoi la violet deschis până la obținerea, în cele din urmă, a culorii lor albe actuale și a unei dimensiuni mai mari decât cea a boabelor contemporane de *ayocote*.

Factorul uman a jucat un rol esențial în calitatea fasolei „Judión de La Granja”. Experiența fermierilor în selectarea boabelor pentru însămânțarea din anul următor, prin observarea vizuală a caracteristicilor fenotipice ale acestora, este un factor decisiv pentru asigurarea vigorii și capacității de germinare a boabelor, precum și a purității produsului. Aceasta contribuie la menținerea caracteristicilor uniforme în ceea ce privește forma, dimensiunea, culoarea și calitatea culinară: capacitate ridicată de absorbție a apei și o bună performanță la gătit, rezultând boabe întregi care rămân intacte, cu pieliță fină și moale. Rezultatul este o textură moale, untoasă, pielița abia fiind perceptibilă, ceea ce constituie semnul distinctiv al calității și unicității fasolei „Judión de La Granja”.

Tehnicile de cultivare ale locuitorilor din zonă sunt rodul unei experiențe îndelungate și sunt, în mare măsură, identice cu cele utilizate de strămoșii lor, recoltarea manuală a boabelor perfect coapte și uscarea la soare sau în depozite bine ventilate fiind practicate și în prezent. „Judión de La Granja” prezintă particularitatea de a fi gata de recoltare în momente diferite. Numai fermierii experimentați care cunosc această cultură locală pot stabili momentul potrivit pentru recoltarea primelor păstăi, care sunt de obicei culese una câte una; și sunt capabili să se asigure că boabele sunt uscate corespunzător, astfel încât să permită îndepărtarea cu ușurință din păstăi și să se evite putrezirea, care poate fi o problemă în cazul în care plantele conțin încă multă umiditate sau sunt stivuite prea înghesuit; toate cele de mai sus au un impact direct asupra calității produsului.

Pe lângă rolul semnificativ jucat de selecția progresivă de-a lungul timpului și de practicile locale de cultivare, caracteristicile specifice ale „Judión de La Granja” nu ar fi putut apărea fără condițiile climatice și pedologice adecvate oferite de mediul local.

Aria geografică cuprinde provincia Segovia, de la nord-est la sud-est, unde altitudinile variază între 1 000 m și 2 400 m în punctele sale cele mai joase și mai înalte. Cea mai mare parte a ariei de producție este situată la altitudini cuprinse între 1 000 m și 2 000 m și ocupă versantul nordic al lanțului muntos Sierra de Guadarrama, format din cele mai vechi materiale din baza paleozoică: granit și gnais.

Aria geografică se caracterizează, de asemenea, printr-o climă continentală pronunțată, cu un contrast termic pronunțat, având ierni foarte reci și veri uscate și răcoroase. Umiditatea ambiantă atinge valori cuprinse între 0,8 și 1,50. Acest lucru este direct legat de altitudine, care, de la 1 000 de metri în sus, este exprimată ca indice de ariditate (raportul dintre precipitațiile medii anuale și evapotranspirația potențială, calculat prin metoda Thornthwaite). Acest nivel de umiditate, combinat cu un gradient de temperatură diurnă și nocturnă tipic verilor răcoroase, cu o medie a temperaturilor maxime în luna cea mai caldă sub 30 °C, constituie condițiile climatice optime pentru creșterea sănătoasă a plantei, prevenind dezvoltarea bolilor criptogamice și favorizând indicele suprafeței foliare, greutatea uscată a boabelor și numărul de boabe produse.

Solul cu pH neutru și conținut scăzut de calciu conferă boabelor de fasole „Judión de La Granja” o pieliță mai subțire și mai moale datorită conținutului scăzut de oxalat de calciu, care le sporește capacitatea de a absorbi apa atunci când sunt înmuiate (peste 110 % după 12 ore de înmuiere). Acest lucru are un impact direct asupra cantității de apă absorbită de granulele de amidon și fracțiunile proteice ale boabelor în timpul înmuierii, facilitând procese precum gelatinizarea amidonului și denaturarea proteinelor în timpul gătirii, ceea ce înmoaie textura boabelor de fasole „Judión de La Granja”, le sporește onctuozitatea și reduce timpul de gătire.

În plus, solul local este fertil și adânc, de consistență medie și bine drenat, factori esențiali pentru dezvoltarea boabelor „Judión de La Granja”, deoarece acestea pot fi afectate negativ de lipsa și/sau excesul de apă, în special în perioada înfloririi și a formării fructelor.

Combinația dintre acești doi factori, clima și solul, experiența fermierilor din aria geografică în alegerea momentului precis pentru recoltare și asigurarea uscării corespunzătoare a boabelor, precum și expertiza lor în selectarea semințelor pentru a asigura puritatea fasolei „Judión de La Granja” contribuie împreună la asigurarea caracteristicilor specifice ale produsului.

Datorită îndelungatei tradiții de cultivare a acestui soi de fasole în aria geografică și caracteristicilor sale unice, „Judión de La Granja” a dobândit o reputație excelentă începând cu mijlocul anilor 1900.

Cándido López Sanz, cunoscut simplu sub numele „Cándido”, un bucătar căruia i s-a acordat titlul de Mesonero Mayor de Castilla (Mare maestru bucătar din Castilia), împreună cu Tomás Urrialde, un bucătar din Segovia care a lucrat peste 40 de ani la *Mesón del Azoguejo* (lângă apeductul din Segovia), administrat de Cándido din 1931, au transformat „Judión de La Granja” în preparatul emblematic al provinciei Segovia.

Cartea *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) spune povestea modului în care Tomás Urrialde a popularizat fasolea Judión de La Granja și cea mai apreciată rețetă a sa (tocănița de fasole cu cârnați) și o pune pe picior de egalitate cu celălalt preparat tradițional local deja renumit la vremea respectivă, *cochinillo de Segovia* (porc de lapte de Segovia). La 15 octombrie 1955, membrii unei confrerii de experți în gastronomie cu vastă experiență, „Los Doce Apóstoles” [Cei doisprezece apostoli], cunoscuți pentru discernământul lor remarcabil în materie de gust și pentru influența considerabilă pe care o aveau asupra mass-mediei la acea vreme, l-au anunțat pe Cándido că îi vor vizita restaurantul. Preparatele alese trebuiau să fie tipice regiunii. Pentru felul principal, porcul de lapte era alegerea evidentă, dar care să fie aperitivul? Tomás Urrialde a sugerat să se pregătească „Judiónes de La Granja”, lovind cu entuziasm cu pumnul în masă pentru a sublinia ideea. Cándido nu a fost convins. În cele din urmă, Cándido a cedat și, în ziua în care criticii au venit în vizită, au fost serviți cu fasole, porc de lapte și *ponche segoviano* (pandișpan segovian înmuiat în sirop, cu crème patissière, acoperit cu marțipan, decorat cu zahăr pudră și cu modelul tradițional de diamant). „Los Doce Apóstoles” au fost absolut încântați de calitatea ancestrală a acelei combinații speciale de preparate. De atunci, această combinație a devenit meniul tipic pentru Segovia.

Ulterior, în cartea sa intitulată *La Cocina Española* (Bucătăria spaniolă), publicată în 1970, Cándido a inclus rețeta de „Judiones de La Granja” printre alte peste o mie de rețete, în colecția sa care cuprinde o parte importantă din istoria bucătăriei regionale spaniole.

După introducerea gastronomică a Judión de La Granja în „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española” (Confreria celor Doisprezece Apostoli ai Gastronomiei Spaniole) și în urma creșterii popularității sale, în 1975 a apărut festivalul „Judiada de amigos”. Acest festival este o sărbătoare a fasolei Judión de La Granja, care durează câteva zile și care are loc în fiecare an în jurul datei de 25 august, cu ocazia sărbătorii Sfântului Ludovic, sfântul patron al comunei El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. Peste 10 000 de persoane (de două ori mai multe decât populația comunei) se bucură de acest fel de mâncare tipic local.

Fasolea „Judión de La Granja” a primit, de asemenea, diverse premii, cele mai remarcabile fiind: Premiul pentru „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León” (Cel mai bun aliment al anului 2017: Leguminoase din Castilia și Leon), acordat de ziarul *El Norte de Castilla*; Premiul „Artesanos del año 2022” (Artizanii anului 2022), acordat de „Artesanos de Castilla y León” (Artizanii din Castilia și Leon) pentru cele mai bune legume (leguminoase proaspete) și premiul „Premio alimento singular 2023” (Premiu pentru cel mai bun aliment al anului 2023), acordat de Societatea spaniolă de nutriție comunitară (SENC), care a subliniat rolul important pe care îl joacă fasolea în bucătăria segoviană.

Ziarul *El Norte de Castilla*, în articolul său intitulat *Modestia y excelencia de comer legumbres* (Modestia și excelența consumului de leguminoase) (publicat în noiembrie 2017), afirma: Fasolea „Judión de La Granja”, adusă din Peru ca furaj, și-a dobândit titlul de noblețe datorită solului și climei din Segovia și a devenit o delicatesă foarte apreciată, fiecare boabă ocupând aproape o lingură.

Într-un alt citat din ziarul *The Guardian*, în rețetele cu fasole ale lui Nigel Slater (2012), celebrul jurnalist gastronomic spunea: „Dacă ar trebui să aleg un soi preferat din familia fasolei, probabil aș alege Judion sau Judion de la granja – fasolea untoasă. Este, cred, cea mai mare din familie, însă forma sa plată și textura sa untoasă fac ca aceasta, mama tuturor leguminoaselor, să fie cea pe care aș alege-o dintre toate celelalte.”

Un articol specific despre fasolea „Judión de La Granja”, intitulat *„Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio* (Judión de La Granja: Un periplu gastronomic în jurul unui palat regal, pornind de la o tocană de fasole), publicat în secțiunea culinară din *El País*, denumită *El Comidista* (martie 2023), vorbește despre originea fasolei și despre modul în care, începând din anii 1950, varietatea sa cea mai rotundă și mai untoasă a fost ingredientul principal al tocăniței clasice de legume și leguminoase din Segovia.

Au existat, de asemenea, numeroase emisiuni despre „Judión de La Granja” în diverse mijloace de comunicare în masă, inclusiv programe de televiziune precum *Aquí la Tierra* a rețelei publice de televiziune spaniolă, RTVE, cu titluri precum *Judiones segovianos, oro en el plato* (Fasolea din Segovia, aur în farfurie), începând cu 14 noiembrie 2014; sau *La delicadeza de un judión* (Delicatețea unei boabe de fasole) din 24 octombrie 2018, care a remarcat textura delicată și untoasă, culoarea și dimensiunea mare a fasolei „Judión de La Granja”.

Aceste boabe sunt incluse, de asemenea, în „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” (Inventarul produselor agroalimentare de calitate din Castilia și Leon) al Guvernului Comunității Autonome Castilia și Leon, iar Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației le include pe pagina sa de internet *Alimentos de España* (Alimente din Spania), în secțiunea „Leguminoase”, descriindu-le drept: „O fasole albă de dimensiuni mari. Originară din provincia Segovia.”

În plus, „Judión de La Granja” se mândrește cu o istorie prestigioasă, fiind strâns legată de Real Sitio de San Ildefonso și de construirea Palatului La Granja de către Filip al V-lea al Spaniei (în limba spaniolă: Felipe V) ca reședință de vară, împreună cu soția sa, Elisabeth Farnese (în limba spaniolă: Isabel de Farnesio), care joacă un rol important în introducerea acestei culturi. Se pare că regina, care era pasionată de vânătoarea de fazani, a introdus anumite boabe de fasole din America de Sud ca hrană pentru aceste păsări, principala caracteristică a fasolei fiind dimensiunea mare.

Primul ghid scris al palatului regal, publicat de Martín Santos Sedeño în 1854, descrie parcelele denumite *Partida de la Reina y la Huerta* (parcela reginei și grădina familială) sau *Partida del Rey* (parcela regelui) ca fiind zone utilizate pentru cultivarea acestui soi de fasole și a altor legume. La 28 martie 1869, ziarul *El Nuevo Siglo Ilustrado* menționează fasolea „Judión de La Granja” ca fiind un produs emblematic și aristocratic din provincia Segovia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice:

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