C/2026/689

30.1.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/689)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 – 13. 11. 2024

1. **Názov (názvy)**

„Judión de La Granja“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

0713 – Sušené strukoviny, lúpané, tiež ošúpané alebo polené:

0713 39 – Ostatné

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Suché lúpané strukoviny miestneho ekotypu druhu Phaseolus coccineus patriace do čeľade *Fabaceas* alebo *Leguminosae*, známe ako „Judión de La Granja“, ktoré sú bez výskytu choroby, celé, čisté a určené na ľudskú spotrebu.

Vzhľad sušených fazúľ „Judión de La Granja“:

— rovnomerná biela farba,

— hladký povrch bez prasklín alebo nerovností,

— veľkosť: veľmi veľké (100 semien váži 240 až 320 gramov).

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— tvar: ako trochu sploštená oblička,

— rozmery: dĺžka 25 – 35 mm a hrúbka 8 – 13 mm.

Organoleptické vlastnosti fazule po uvarení:

— sú mimoriadne odolné voči rozpadu počas varenia,

— hladký alebo mierne drsný povrch,

— šupka je taká tenká a jemná, že sa dá sotva rozoznať,

— endosperm má maslovú a hladkú štruktúru, nie je zrnitý a je trochu múčnatý.

Vlastnosti pri varení:

— vysoká schopnosť absorbovať vodu (viac ako 110 % po 12 hodinách namáčania v destilovanej vode pri teplote 10 až 20 °C).

Fazuľa „Judión de La Granja“ sa predáva ako sušená fazuľa v obchodnej kategórii „Extra“.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sú príprava pôdy, siatie, zber úrody, sušenie a výber fazule na výsadbu v nasledujúcom roku. Posledné dve fázy sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože pre kvalitu výrobku sú rozhodujúce skúsenosti miestnych poľnohospodárov, pokiaľ ide o zabezpečenie správneho sušenia fazule, ako aj ich odborné znalosti pri výbere fazule na výsadbu, aby sa zachovala čistota fazule „Judión de La Granja“.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

O kvalite a povesti tohto výrobku svedčí aj jeho cena, ktorá je oveľa vyššia ako cena podobných výrobkov. Preto je nevyhnutné zaručiť pravosť pôvodu výrobku, a preto je predaj nebaleného výrobku (vo veľkom) konečnému spotrebiteľovi zakázaný. Fazuľa sa preto musí predávať zabalená, balenie sa však môže uskutočňovať mimo zemepisnej oblasti.

Výrobok sa predáva vo forme suchej fazule v baleniach rôznych formátov s maximálnou hmotnosťou až do 30 kg.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každom druhu obalu, v ktorom sa fazuľa predáva, musí byť očíslovaná zadná etiketa, ktorá musí obsahovať názov „Judión de La Granja“ spolu s logom CHZO.

Tieto etikety sa musia pripevniť v registrovanej baliarni a takým spôsobom, aby ich nebolo možné použiť viackrát.

Logo chráneného zemepisného označenia je:



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do vymedzenej zemepisnej oblasti patria tieto obce provincie Córdoba:

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 a Zarzuela del Monte.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a fazuľou „Judión de La Granja“ sa zakladá na povesti výrobku a jeho špecifických vlastnostiach, ktoré vyplývajú z dlhoročnej tradície pestovania tejto fazule v tejto oblasti.

Hlavnými vlastnosťami „Judión de La Granja“ sú jednotná biela farba a veľký plod (100 semien váži od 240 do 320 gramov), ktoré sú výsledkom dlhého procesu selekcie, ktorý sa začal v 18. storočí, keď boli do kráľovského paláca San Ildefonso de Segovia privezené prvé semená veľkej fazule druhu *Phaseolus coccineus* pochádzajúcej z Mexika pod názvom *ayocote*.

Od roku 1721, keď boli prvýkrát privezené do kráľovského paláca San Ildefonso pri stavbe paláca La Granja, sa na pestovanie fazule, najprv ako krmiva a neskôr na ľudskú spotrebu, používali zeleninové záhrady paláca a oblasť známa ako „Viewership“. Tým, že sa fazuľa naďalej pestovala v obci, sa zachovala jej genetická identita. Fazuľa, ktorú miestni pestovatelia vyberali každú sezónu na opätovnú výsadbu, postupne menila svoju farbu a veľkosť: z černasto-fialovej na bledšiu fialovú s čiernymi škvrnami, potom na jemnú fialovú, až nakoniec získala súčasnú belosť a väčšiu veľkosť ako súčasné fazule *ayocote*.

V kvalite fazule „Judión de La Granja“ zohráva kľúčovú úlohu ľudský faktor. Skúsenosti poľnohospodárov pri výbere fazule na zasiatie v nasledujúcom roku prostredníctvom vizuálneho skúmania jej fenotypových znakov sú rozhodujúcimi faktormi na zabezpečenie jej vitality a schopnosti klíčiť, ako aj čistoty produktu. Tým sa zachovávajú jednotné vlastnosti z hľadiska tvaru, veľkosti, farby a kulinárskej kvality: vysoká schopnosť absorbovať vodu a dobré vlastnosti pri varení, výsledkom čoho sú celé fazule, ktoré zostávajú neporušené, s jemnou a mäkkou šupkou. Výsledkom je jemná, maslová štruktúra, na ktorej je sotva badateľná šupka, čo je charakteristickým znakom kvality a jedinečnosti fazule „Judión de La Granja“.

Pestovateľské postupy obyvateľov tejto oblasti sú výsledkom dlhoročných skúseností a do značnej miery sa zhodujú s postupmi ich predkov, pričom sa dodnes praktizuje ručný zber fazule, keď je dokonale zrelá, a jej sušenie na slnku alebo vo vhodne vetraných skladoch. Fazuľa „Judión de La Granja“ je osobitná tým, že dozrieva k zberu v rôznych obdobiach. Iba skúsení poľnohospodári, ktorí poznajú túto miestnu plodinu, dokážu určiť, kedy je ten správny čas na zber prvých strukov, ktoré sa zvyčajne zbierajú po jednom, a dokážu zabezpečiť správne vysušenie fazule, aby sa dala ľahko vybrať zo strukov a aby sa zabránilo hnilobe, ktorá môže byť problémom, ak rastliny ešte obsahujú veľa vlhkosti alebo sú príliš tesne na sebe; všetky uvedené faktory majú priamy vplyv na kvalitu výrobku.

Okrem významnej úlohy, ktorú zohrala postupná selekcia v priebehu času a miestne pestovateľské postupy, by špecifické vlastnosti fazule „Judión de La Granja“ nemohli vzniknúť bez vhodných klimatických a pôdnych podmienok, ktoré poskytuje miestne prostredie.

Zemepisná oblasť pokrýva provinciu Segovia od severovýchodu na juhovýchod, kde sa nadmorská výška v najnižších a najvyšších bodoch pohybuje od 1 000 m do 2 400 m. Väčšina oblasti pestovania sa nachádza v nadmorskej výške od 1 000 do 2 000 m a zaberá severný svah pohoria Sierra de Guadarrama, ktorý tvoria najstaršie materiály z paleozoika: žula a rula.

Zemepisná oblasť sa vyznačuje aj výrazným kontinentálnym podnebím so značným teplotným kontrastom, keďže má veľmi chladné zimy a suché a chladné letá. Vlhkosť prostredia dosahuje hodnoty od 0,8 do 1,50. To priamo súvisí s nadmorskou výškou, ktorá sa od 1 000 metrov vyššie vyjadruje ako index suchosti (pomer medzi priemerným ročným úhrnom zrážok a potenciálnou evapotranspiráciou, vypočítaný Thornthwaiteovou metódou). Táto úroveň vlhkosti spolu s denným a nočným teplotným gradientom typickým pre chladné leto, s priemerom maximálnych teplôt v najteplejšom mesiaci pod 30 °C, predstavuje optimálne klimatické podmienky na zdravý rast rastliny, zabraňuje rozvoju hubových chorôb a podporuje index listovej plochy, hmotnosť suchej hmoty fazule a počet vyprodukovaných fazúľ.

Pôda s neutrálnym pH a nízkym obsahom vápnika dáva fazuli „Judión de La Granja“ tenšiu a jemnejšiu šupku vďaka nízkemu obsahu šťavelanu vápenatého, ktorý zvyšuje jej schopnosť absorbovať vodu pri namáčaní (viac ako 110 % po 12 hodinách namáčania). To má priamy vplyv na množstvo vody, ktorú absorbujú škrobové zrná a bielkovinové frakcie fazule počas namáčania, čo uľahčuje procesy, ako je želatinizácia škrobu a denaturácia bielkovín počas varenia, čím sa zmäkčuje štruktúra fazule „Judión de La Granja“, zvyšuje sa jej maslovitosť a skracuje sa čas varenia.

Okrem toho je miestna pôda úrodná a hlboká, stredne hustá a dobre odvodnená, čo je nevyhnutné na to, aby sa fazuli „Judión de La Granja“ darilo, pretože nedostatok a/alebo prebytok vody môže mať na fazuľu nepriaznivý vplyv, najmä počas kvitnutia a nasadzovania plodov.

Kombinácia týchto dvoch faktorov, teda podnebia a pôdy, skúsenosť poľnohospodárov v zemepisnej oblasti, ktorá im umožňuje vybrať presný okamih zberu a zabezpečiť správne sušenie fazule, ako aj ich odborné znalosti pri výbere semien, aby sa zabezpečila čistota fazule „Judión de La Granja“, spoločne prispievajú k tomu, že výrobok získava svoje špecifické vlastnosti.

Vďaka dlhoročnej tradícii pestovania tejto fazule v zemepisnej oblasti a jej jedinečným vlastnostiam si „Judión de La Granja“ od polovice 20. storočia vybudovala skvelú povesť.

Cándido López Sanz, známy jednoducho ako „Cándido“, šéfkuchár, ktorý získal titul Mesonero Mayor de Castilla [najlepší reštauratér Kastílie], spolu s Tomásom Urrialdem, šéfkuchárom zo Segovie, ktorý viac ako 40 rokov pracoval v reštaurácii *Mesón del Azoguejo* (vedľa Akvaduktu v Segovii), ktorú Cándido viedol od roku 1931, premenili „Judión de La Granja“ na charakteristické jedlo provincie Segovia.

V knihe *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) sa píše o tom, ako Tomás Urrialde spopularizoval fazuľu Judión de La Granja a svoj najpopulárnejší recept (fazuľový guláš s klobásou) a postavil ju na úroveň iného klasického miestneho jedla, ktoré bolo v tom čase už známe, *cochinillo de Segovia* [prasiatko zo Segovie]. Dňa 15. októbra 1955 oznámil Cándidovi cech skúsených odborníkov na jedlo s názvom „Los Doce Apóstoles“ [Dvanásť apoštolov], ktorí boli vo svojom období známi svojím veľkým rozhľadom v oblasti chutí a značným mediálnym vplyvom, že navštívia reštauráciu. Vybrané jedlá museli byť typické pre tento región. Ako hlavný chod vybrali samozrejme prasiatko, ale sa bude podávať ako predjedlo? Tomás Urrialde navrhol pripraviť fazuľu „Judiónes de La Granja“ a nadšene udrel rukou do stola, aby to zdôraznil. Cándida to nepresvedčilo. Nakoniec sa Cándido podvolil a v deň návštevy gastronomických kritikov sa podávala fazuľa, prasiatko a *ponche segoviano* [segovijská piškótová torta namočená v sirupe, preložená krémom patissière, pokrytá marcipánom, zdobená práškovým cukrom a tradičným kosoštvorcovým vzorom]. „Los Doce Apóstoles“ boli absolútne nadšení z toho, aká kultúrne posvätná bola táto konkrétna kombinácia jedál. Odvtedy sa táto kombinácia stala typickým menu Segovie.

Následne Cándido vo svojej knihe *La Cocina Española* [Španielska kuchyňa], ktorá vyšla v roku 1970, zaradil recept na „Judiones de La Granja“ medzi viac ako tisíc ďalších receptov do svojej zbierky, ktorá predstavuje značnú časť histórie španielskej regionálnej kuchyne.

Po gastronomickom uvedení fazule Judión de La Granja do „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española“ [Cech dvanástich apoštolov španielskej kuchyne] a po náraste jej popularity sa v roku 1975 začal organizovať festival „Judiada de amigos“. Tento festival je niekoľkodňovou oslavou Judión de La Granja, ktorá sa koná každoročne okolo 25. augusta na sviatok svätého Ľudovíta, patróna El Real Sitio de San Ildefonso - La Granja. Na tomto typickom miestnom pokrme si pochutnáva viac ako 10 000 ľudí (dvojnásobok obyvateľov obce).

Fazuľa „Judión de La Granja“ získala aj rôzne ocenenia, z ktorých najvýznamnejšie sú: cena „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ [Najlepšie jedlo v roku 2017: strukoviny z Kastílie a Leónu], ktoré udeľujú noviny *El Norte de Castilla*; cena „Artesanos del año 2022“ [Remeselníci roku 2022], ktorú udeľujú „Artesanos de Castilla y León“ [Remeselníci z Kastílie a Leónu] za najlepšie strukoviny (čerstvé strukoviny), a cena „Premio alimento singular 2023“ [Cena za jedinečné potraviny na rok 2023] od Španielskej spoločnosti pre výživu obyvateľstva (SENC), ktorá vyzdvihla dôležitú úlohu fazule v kuchyni Segovie.

Noviny *El Norte de Castilla* vo svojom článku s názvom *Modestia y excelencia de comer legumbres* [Obdivuhodná skromnosť a výnimočnosť konzumácie strukovín] (uverejnenom v novembri 2017) uviedli: Fazuľa „Judión de La Granja“, ktorá prišla z Peru ako krmivo a potom sa vďaka pôde a podnebiu Segovie stala ušľachtilou pochúťkou, zaberá prakticky jednu lyžičku na každú fazuľu.

V ďalšom citáte z novín *The Guardian*, Nigel Slater's bean recipes (2012), slávny autor v oblasti gastronómie uviedol: „Ak by som si mal vybrať obľúbený druh fazule, bol by to pravdepodobne Judion alebo Judion de la granja – maslová fazuľa. Predpokladám, že je najväčšia z tejto rodiny, ale práve pre plochý tvar a klzký povrch by som si ju, matku všetkých strukovín, vybral spomedzi všetkých ostatných.“

Článok konkrétne o fazuli „Judión de La Granja“ s názvom „*Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio*“ [Judión de La Granja: fazuľový guláš okolo kráľovského paláca], uverejnený v rubrike *El País* s názvom *El Comidista* (marec 2023), hovorí o pôvode fazule a o tom, že od 50. rokov 20. storočia je jej najguľatejšia a najmaslovitejšia odroda hlavnou zložkou klasického zeleninového a strukovinového guláša zo Segovie.

O „Judión de La Granja“ bolo odvysielaných mnoho relácií v rôznych médiách vrátane televíznych programov, ako je *Aquí la Tierra* španielskej verejnoprávnej televízie RTVE, s titulkami ako *Judiones segovianos, oro en el plato* [Fazuľa zo Segovie, zlato na tanieri] zo 14. novembra 2014; alebo *La delicadeza de un judión* [Delikátnosť fazule] z 24. októbra 2018, v ktorom sa konštatovala jemná a maslová textúra, farba a veľká veľkosť fazule „Judión de La Granja“.

Táto fazuľa je tiež uvedená v „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ [Inventár kvalitných agropotravinárskych výrobkov Kastílie a Leónu] vlády autonómnej oblasti Kastília a León a ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva ju uvádza na svojej webovej stránke *Alimentos de España* [Potraviny Španielska] v časti strukoviny, kde sa opisuje ako: „Biela fazuľa, ktorá je veľká. Pochádza z provincie Segovia.“

Okrem toho sa fazuľa „Judión de La Granja“ môže pochváliť prestížnou históriou, pretože je úzko spojená s Real Sitio de San Ildefonso a výstavbou paláca La Granja Filipom V. Španielskym (španielsky: Felipe V.) ako jeho letného sídla s manželkou Alžbetou Farnese (španielsky: Isabel de Farnesio), ktorá zohrala významnú úlohu pri zavádzaní tejto plodiny. Zdá sa, že práve kráľovná, ktorá milovala streľbu na bažanty, zaviedla niektoré druhy fazule z Južnej Ameriky ako krmivo pre tieto vtáky, pričom hlavnou vlastnosťou fazule bol jej veľký plod.

V prvom písomnom sprievodcovi kráľovským palácom, ktorý vydal Martín Santos Sedeño v roku 1854, sa opisujú pozemky nazývané *Partida de la Reina y la Huerta* (pozemok kráľovnej a kuchynská záhrada) alebo *Partida del Rey* (pozemok kráľa) ako plochy, na ktorých sa pestovala táto fazuľa a iná zelenina. Dňa 28. marca 1869 sa v novinách *El Nuevo Siglo Ilustrado* písalo o fazuli „Judión de La Granja“ ako o kultovom a aristokratickom produkte z provincie Segovia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením:

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