C/2026/689

30.1.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/689)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 13. NOVEMBER 2024

1. **Ime ali imena**

„Judión de La Granja“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

07 – UŽITNE VRTNINE, NEKATERI KORENI IN GOMOLJI

0713 – Sušene stročnice, oluščene ali ne ali zdrobljene

0713 39 – Drugo

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Posušene, oluščene stročnice lokalnega ekotipa vrste Phaseolus coccineus, ki spadajo v družino *Fabaceae* ali *Leguminosae*, znane kot „Judión de La Granja“, ki so zdrave, cele, čiste in namenjene za prehrano ljudi.

Videz sušenega fižola „Judión de La Granja“:

— enakomerno bele barve,

— gladka površina, brez razpok ali hrapavosti,

— velikost: zelo veliki plodovi (100 fižolov tehta od 240 do 320 gramov),

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— oblika: oblika nekoliko sploščene ledvice,

— mere: dolžina 25–35 mm in debelina 8–13 mm,

organoleptične lastnosti kuhanega fižola:

— fižol med kuhanjem zelo redko razpade,

— gladka ali nekoliko groba površina,

— lupina je tako tanka in mehka, da se komaj razloči,

— endosperm ima masleno in gladko teksturo, ki ni zrnata in je nekoliko moknata.

Lastnosti kuhanega fižola:

— dobra absorpcija vode (več kot 110 % po 12 urah namakanja v destilirani vodi pri temperaturi med 10 in 20 °C).

Fižol „Judión de La Granja“ je naprodaj kot suhi fižol v komercialni kategoriji „extra“.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju, so priprava tal, setev, pobiranje, sušenje in izbor fižola za sajenje v naslednjem letu. Zadnji dve fazi morata potekati na opredeljenem geografskem območju, saj so za kakovost proizvoda odločilne izkušnje lokalnih kmetov pri zagotavljanju ustreznega sušenja fižola ter njihovo strokovno znanje pri izboru fižola za sajenje za zagotovitev čistosti fižola „Judión de La Granja“.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Kakovost in ugled tega proizvoda se odražata v njegovi ceni, ki je precej višja od cene podobnih proizvodov. Zato je nujno zagotoviti pristno poreklo proizvoda in prepovedati prodajo nepakiranega proizvoda (v razsutem stanju) končnim potrošnikom. Fižol se mora zato prodajati pakiran, pri čemer pakiranje lahko poteka zunaj geografskega območja.

Proizvod se prodaja kot suhi fižol v paketih različnih formatov, ki lahko tehtajo največ 30 kg.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vseh vrstah embalaže, v katerih se prodaja fižol, mora biti oštevilčena hrbtna etiketa z imenom „Judión de La Granja“ in logotipom ZGO.

Registrirano podjetje za pakiranje mora etikete pritrditi tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Logotip zaščitene geografske označbe je:



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema naslednje občine v pokrajini 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 in Zarzuela del Monte.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava fižola „Judión de La Granja“ z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in posebnostih, ki izhajajo iz dolge tradicije pridelave tega fižola na zadevnem območju.

Glavne značilnosti fižola „Judión de La Granja“ so enotna bela barva in velikost (100 fižolov tehta med 240 in 320 gramov), kar je rezultat dolgega izbirnega postopka, ki se je začel v 18. stoletju, ko so v kraljevo palačo San Ildefonso de Segovia prinesli prva semena velikega fižola vrste *Phaseolus coccineus*, ki je izviral iz Mehike, kjer so ga poznali pod imenom *ayocote*.

Fižol so, sprva kot krmo in pozneje za prehrano ljudi, gojili na zelenjavnih vrtovih palače in na območju, znanem kot „območje za gledalce“, že od takrat, ko so ga med gradnjo palače La Granja v letu 1721 prvič pripeljali v kraljevo palačo San Ildefonso. Genetska identiteta fižola se je ohranila, ker so ga še naprej pridelovali v občini. Lokalni pridelovalci so vsako sezono izbrali fižol za sajenje, zaradi česar se je postopoma spremenila njegova barva, ki je segala od črnkasto vijolične prek svetlo vijolične s črnimi pikami do mehko vijolične, dokler fižol ni končno pridobil sedanje beline in velikosti, saj je fižol večji od sodobnega fižola *ayocote*.

Človeški dejavnik je imel ključno vlogo pri kakovosti fižola „Judión de La Granja“. Izkušnje kmetov pri izboru fižola za sajenje v naslednjem letu, kar poteka s pomočjo vizualnega opazovanja fenotipskih značilnosti fižola, so odločilni dejavnik za zagotavljanje vitalnosti in sposobnosti kalitve fižola ter čistosti proizvoda. Na ta način se ohranijo enotne značilnosti glede oblike, velikosti, barve in kulinarične kakovosti, kot so dobra absorpcija vode in dobra obstojnost pri kuhanju, zaradi česar fižol ostane cel in nepoškodovan, z nežno in mehko lupino. Rezultat je mehka, maslena tekstura s komaj zaznavno lupino, kar je prepoznavna in edinstvena značilnost fižola „Judión de La Granja“.

Tehnike gojenja, ki jih uporabljajo prebivalci tega območja, so plod dolgoletnih izkušenj in so deloma enake tistim, ki so jih uporabljali njihovi predniki, saj se fižol še danes pobira ročno, ko je popolnoma zrel, suši pa se na soncu ali v ustrezno prezračevanih skladiščih. Proizvod „Judión de La Granja“ je poseben tudi zato, ker je za pobiranje pripravljen v različnih obdobjih. Le izkušeni kmetje, ki dobro poznajo ta lokalni posevek, lahko ugotovijo, kdaj je pravi čas za pobiranje prvih strokov, ki jih običajno pobirajo enega za drugim, in zagotovijo, da se fižol primerno posuši, da se lahko enostavno izlušči in prepreči gnitje, kar se lahko zgodi, če so stroki še vedno zelo vlažni ali če so naloženi preblizu drug drugega. Vse to neposredno vpliva na kakovost proizvoda.

Posebnih značilnosti proizvoda „Judión de La Granja“ pa poleg pomembne vloge postopne izbire skozi čas in lokalnih pridelovalnih postopkov ne bi bilo mogoče doseči brez ustreznih podnebnih in talnih razmer, ki jih zagotavlja lokalno okolje.

Geografsko območje obsega pokrajino Segovia od severovzhoda do jugovzhoda, z nadmorsko višino od 1 000 m na najnižji do 2 400 m na najvišji točki. Večina pridelovalne površine, ki leži na nadmorski višini med 1 000 m in 2 000 m, obsega severno pobočje gorovja Sierra de Guadarrama, ki ga sestavljata granit in gnajs, najstarejša materiala paleozojske podlage.

Za geografsko območje je značilno tudi izrazito celinsko podnebje z velikimi temperaturnimi razlikami, kjer beležijo zelo mrzle zime ter suha in hladna poletja. Vlažnost okolja dosega vrednosti od 0,8 do 1,50. To je neposredno povezano z nadmorsko višino, ki se od 1 000 metrov naprej izrazi kot indeks sušnosti (razmerje med povprečnimi letnimi padavinami in potencialno evapotranspiracijo, ki se izračuna po Thornthwaitovi metodi). Ta raven vlažnosti v kombinaciji z dnevnim in nočnim temperaturnim gradientom, značilnim za hladna poletja, kjer najvišje temperature tudi v najbolj vročem mesecu ostanejo pod 30 °C, omogoča optimalne podnebne razmere za zdravo rast rastline, preprečuje razvoj glivičnih bolezni ter spodbuja indeks listne površine, suho maso fižola in število pridelanih zrn.

Fižol „Judión de La Granja“ ima zaradi tal z nevtralno vrednostjo pH in nizko vsebnostjo kalcija tanjšo in mehkejšo lupino, ki vsebuje manj kalcijevega oksalata, zaradi česar se med namakanjem okrepi absorpcija vode (več kot 110 % po 12 urah namakanja). To neposredno vpliva na količino vode, ki jo vsrkajo zrnca škroba in beljakovinske frakcije fižola med namakanjem, kar poenostavi postopke, kot sta želatiniziranje škroba in denaturacija beljakovin med kuhanjem, zaradi česar je tekstura fižola „Judión de La Granja“ mehkejša, sami fižoli še bolj masleni, čas kuhanja pa krajši.

Lokalna tla so poleg tega rodovitna, globoka in srednje težka ter dobro odvajajo vodo, kar je bistveno, da lahko fižol „Judión de La Granja“ dobro uspeva, saj lahko nanj škodljivo vpliva premalo in/ali preveč vode, zlasti med cvetenjem in pojavom nastavka plodov.

Kombinacija dejavnikov podnebja in tal, izkušenj kmetov na geografskem območju glede izbire primernega trenutka za pobiranje in zagotavljanja ustreznega sušenja fižola ter njihove strokovnosti pri izbiri semen za zagotovitev čistosti fižola „Judión de La Granja“ skupaj prispevajo k posebnostim proizvoda.

Fižol „Judión de La Granja“ je zaradi dolge tradicije gojenja na geografskem območju in svojih edinstvenih posebnosti zelo zaslovel od sredine 20. stoletja dalje.

Kuhar Cándido López Sanz, poznan tudi le kot Cándido, ki je prejel naziv najboljšega lastnika restavracije v Kastilji, je skupaj s segovskim kuharjem Tomásom Urrialdem, ki je več kot 40 let delal v restavraciji *Mesón del Azoguejo* (v bližini akvadukta v pokrajini Segovia), ki jo je Cándido vodil od leta 1931, spremenil fižol „Judión de La Granja“ v specialiteto pokrajine Segovia.

Knjiga *El Judión de La Granja* (Sanz, I., 2023) navaja, da je fižol „Judión de La Granja“ po zaslugi Tomása Urrialdeja in njegovega najbolj priljubljenega recepta, fižolove enolončnice s klobaso, dosegel enak sloves kot *cochinillo de Segovia* (odojek iz Segovie), druga klasična lokalna jed, ki je bila takrat že slavna. 15. oktobra 1955 so člani bratovščine izkušenih strokovnjakov za hrano po imenu Dvanajst apostolov (Los Doce Apóstoles), ki so bili znani po svojem izostrenem okusu in velikem vplivu na medije svojega časa, Cándidu sporočili, da bodo obiskali restavracijo. Izbral naj bi jedi, značilne za regijo. Za glavno jed je bil odojek očitna izbira, kaj pa predjed? Tomás Urrialde je predlagal fižol „Judiónes de La Granja“ in bil nad svojim predlogom tako navdušen, da je z roko udaril po mizi. Cándido ni bil povsem prepričan, vendar je navsezadnje popustil, in ko so restavracijo obiskali kulinarični kritiki, so jim postregli fižol, odojka in *ponche segoviano* (segovijski biskvit, namočen v sirup, s plastmi slaščičarske jajčne kreme, prekrit s plastjo marcipana, okrašeno s sladkorjem v prahu v tradicionalnem diamantnem vzorcu). „Dvanajst apostolov“ je bilo popolnoma navdušenih nad tem, kako spoštljiva do kulture je bila ta posebna kombinacija jedi, ki od tedaj dalje pomeni tipičen meni iz pokrajine Segovia.

Cándido je pozneje v svojo knjigo z več kot tisoč recepti z naslovom Španska kuhinja (*La Cocina Española*), ki je izšla leta 1970 in ki je opisovala pomemben del zgodovine regionalne španske kuhinje, vključil tudi recept za fižol „Judiones de La Granja“.

Po gastronomski vključitvi fižola „Judión de La Granja“, ki je postajal vse bolj priljubljen, v bratovščino dvanajstih apostolov španske kulinarike (*Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española*), so leta 1975 izvedli prvi festival, poimenovan *Judiada de amigos*. Ta festival je večdnevno praznovanje fižola „Judión de La Granja“, ki se vsako leto odvija okoli 25. avgusta, na god svetega Ludvika, zavetnika mesta El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. V tej tipični lokalni jedi uživa več kot 10 000 obiskovalcev, torej dvakrat več od števila prebivalcev v občini.

Fižol „Judión de La Granja“ je prejel tudi več nagrad, med katerimi izstopajo predvsem nagrada „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ (Najboljša jed leta 2017: stročnice iz Kastilje in Leona), ki jo podeljuje časopis *El Norte de Castilla*, nagrada „Artesanos del año 2022“ (Obrtniki leta 2022), ki jo podeljuje organizacija „Artesanos de Castilla y León“ (Obrtniki iz Kastilje in Leona) za najboljše (sveže) stročnice, in nagrada „Premio alimento singular 2023“ (Nagrada za posamezno živilo leta 2023) španskega združenja za prehrano skupnosti (SENC), ki je poudarilo pomembno vlogo fižola v kuhinji pokrajine Segovia.

V članku z naslovom Občudovanja vredna skromnost in odličnost uživanja stročnic (*Modestia y excelencia de comer legumbres*), ki je bil v časopisu *El Norte de Castilla* objavljen novembra 2017, je zapisano: „Vsak posamezni fižol sorte ‚Judión de La Granja‘, ki je iz Peruja najprej prišel kot krma, nato pa zaradi tal in podnebja v pokrajini Segovia osvojil plemiški status in postal prava poslastica, zavzame praktično celo žlico.“

V citatu iz članka z recepti za fižol v časopisu *The Guardian* je znani kulinarični pisec Nigel Slater leta 2012 zapisal: „Če bi moral izbrati svojega najljubšega člana iz družine fižolov, bi bil to verjetno masleni fižol judion ali ‚Judion de La Granja‘. Verjetno gre tudi za največjega člana družine, vendar ta oče vseh stročnic v mojih očeh prevlada nad vsemi drugimi prav zaradi svoje ploske oblike in spolzke teksture.“

V rubriki o hrani z naslovom *El Comidista* v časopisu *El País* so marca 2023 objavili članek o fižolu „Judión de La Granja“ z naslovom „Judiones de La Granja: fižolova enolončnica iz kraljeve palače“ (*Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio*), ki je govoril o izvoru fižola in o tem, kako je v petdesetih letih prejšnjega stoletja ta najbolj okrogla in najbolj maslena sorta postala glavna sestavina klasične segovijske enolončnice iz zelenjave in stročnic.

V različnih medijih, med drugim tudi v televizijskih programih, kot je *Aquí la Tierra*, ki ga oddaja španska javna televizija RTVE, so bile posnete tudi številne oddaje o fižolu „Judión de La Granja“, naslovljene denimo Fižol iz pokrajine Segovia: zlato na krožniku (*Judiones segovianos, oro en el plato*) z dne 14. novembra 2014, ali Nežnost fižola (*La delicadeza de un judión*) z dne 24. oktobra 2018, ki je poudarila nežno in masleno teksturo, barvo ter velikost fižola „Judión de La Granja“.

Ta fižol je tudi del popisa kakovostnih agroživilskih proizvodov Kastilje in Leona vlade avtonomne skupnosti Kastilja in Leon, ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano pa ga na svoji spletni strani o španskih živilih (*Alimentos de España*) v oddelku o stročnicah opisuje kot „velik bel fižol, ki izvira iz pokrajine Segovia“.

Fižol „Judión de La Granja“ se poleg tega ponaša tudi s prestižno zgodovino, saj je tesno povezan z mestom Real Sitio de San Ildefonso in gradnjo palače La Granja, ki jo je dal kot svojo poletno rezidenco zgraditi Filip V. Španski (špansko: Felipe V) skupaj z ženo Izabelo Farnese (špansko: Isabel de Farnesio), ki je imela pomembno vlogo pri uvedbi tega posevka. Prav kraljica, ki je oboževala lov na fazane, naj bi iz Južne Amerike prinesla nekaj fižola, katerega glavna značilnost je bila njegova velikost, kot krmo za te ptice.

V prvem pisnem vodniku po kraljevi palači, ki ga je leta 1854 izdal Martín Santos Sedeño, je opisano, da so ta fižol in drugo zelenjavo gojili na parcelah, imenovanih kraljičina parcela in kuhinjski vrt (*Partida de la Reina y la Huerta*) ali kraljeva parcela (*Partida del Rey*). Časopis *El Nuevo Siglo Ilustrado* je 28. marca 1869 označil fižol „Judión de La Granja“ za znamenit aristokratski proizvod iz pokrajine Segovia.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo:

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