Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/689

30.1.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/689)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Judión de La Granja”

PGI-ES-03367 – 13.11.2024

1. Namn

”Judión de La Granja”

2. Typ av geografisk beteckning

SUB ☐ SGB ☒

3. Land till vilket det avgränsade geografiska området hör

Spanien

4. Beskrivning av jordbruksprodukten

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

0713 – Torkade baljväxtfrön, även skalade eller sönderdelade

0713 39 – Andra

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Torkade, skalade baljväxter av den lokala ekotypen av arten *Phaseolus coccineus* som tillhör familjen *Fabaceas* eller *Leguminosae*, även kallade ”Judión de La Granja”, som är fria från sjukdomar och är hela, rena och avsedda att användas som livsmedel.

Utseendet på torkade bönor av typen ”Judión de La Granja”:

— Enhetlig vit färg.

— Slät yta utan sprickor eller ojämnheter.

— Storlek: mycket stora (100 frön väger mellan 240 och 320 gram).

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Form: som en något tillplattad njure.

— Dimensioner: längd 25–35 mm och tjocklek 8–13 mm.

Bönornas organoleptiska egenskaper vid tillagning:

— De är oerhört motståndskraftiga mot att gå sönder när de tillagas.

— Slät eller något ojämn yta.

— Skalet är så tunt och mjukt att det knappt är märkbart.

— Frövitan har en smörig, något mjölig och slät textur som inte är kornig.

Egenskaper efter tillagning:

— Hög vattenupptagningsförmåga (över 110 % efter 12 timmars blötläggning i destillerat vatten vid en temperatur på 10–20 °C).

”Judión de La Granja” säljs som torkade bönor i handelskategorin ”Extra”.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De produktionssteg som måste äga rum i det avgränsade geografiska området omfattar markberedning, sådd, skörd, torkning och urval av bönor för plantering året därpå. De två sista stegen måste äga rum inom det avgränsade geografiska området, eftersom de lokala jordbrukarnas erfarenhet av att se till att bönorna torkar ordentligt, samt deras kunnande när det gäller att välja ut vilka bönor som ska planteras för att bevara ”Judión de La Granja”, är avgörande för produktens kvalitet.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produktens kvalitet och anseende framgår av dess pris, som är mycket högre än priset på liknande produkter. Därför är det viktigt att garantera att produktens ursprung är äkta, vilket också är anledningen till att försäljning av den oförpackade produkten (i bulk) till slutkonsumenten är förbjuden. Bönorna måste med andra ord säljas förpackade, men förpackningen får äga rum utanför det geografiska området.

Produkten säljs som torkade bönor i förpackningar av olika format upp till en högsta vikt på 30 kg.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Alla typer av förpackningar i vilka bönorna säljs ska vara försedda med en numrerad baksidesetikett med namnet ”Judión de La Granja” och logotypen för den skyddade geografiska beteckningen.

De registrerade förpackningsföretagen ska fästa etiketterna på förpackningarna på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ser ut på följande vis:



5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området omfattar följande kommuner i provinsen 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 och Zarzuela del Monte.

6. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och bönorna med beteckningen ”Judión de La Granja” bygger på produktens anseende och de särskilda egenskaper som följer av den långa traditionen att odla dessa bönor i området.

De viktigaste egenskaperna hos ”Judión de La Granja” är den enhetliga vita färgen och storleken (100 frön väger mellan 240 och 320 gram), som är resultatet av en lång urvalsprocess som inleddes på 1700-talet när de första fröna från en stor böna av arten *Phaseolus coccineus* med ursprung i Mexiko och med namnet *ayocote* fördes till San Ildefonso de Segovias kungliga palats.

Ända sedan bönorna kom till San Ildefonsos kungliga palats i samband med uppförandet av palatset La Granja år 1721 användes palatsets grönsakskrädgårdar och områdena för besökare till att odla bönorna, först som foder och därefter som livsmedel för människor. Eftersom bönorna fortsatte att odlas i kommunen bevarades deras genetiska identitet. De lokala odlarnas urval av de bönor som skulle återplanteras varje säsong gjorde att de gradvis ändrade färg och storlek: från svartlila till en blekare lila med svarta fläckar, sedan till en mjuk lila, tills de slutligen fick sin nuvarande vita färg och storlek, som är större än dagens *ayocote*-bönor.

Den mänskliga faktorn har spelat en viktig roll för kvaliteten på ”Judión de La Granja”-bönorna. Jordbrukarnas erfarenhet av att välja ut bönor för sådd för efterföljande år, genom visuell observation av bönornas fenotypiska egenskaper, är avgörande för att livskraft, groningsförmåga och sortens bevarande. Detta gör att bönornas enhetliga egenskaper i fråga om form, storlek, färg och kulinarisk kvalitet bibehålls; deras höga vattenupptagningsförmåga och goda egenskaper vid tillagning ger hela bönor som inte faller sönder, med ett fint och mjukt skal. Resultatet är en mjuk, smörig textur där skalet knappt är märkbart, vilket är kännetecknande för kvaliteten och den unika karaktären hos bönor med beteckningen ”Judión de La Granja”.

Odlingsmetoderna hos invånarna i området är frukten av många års erfarenhet och är i viss mån desamma som de som användes av deras förfäder. Med andra ord utför man än i dag skörden för hand när bönorna har uppnått perfekt mognad, och man torkar också bönorna i solen eller i lämpligt ventilerade lagerlokaler precis som då. ”Judión de La Granja” har den särskilda egenskapen att den är redo att skördas vid olika tidpunkter. Endast erfarna jordbrukare som känner till den lokala grödan kan avgöra när det är rätt tid att skörda de första baljorna, som vanligtvis plockas en och en. De är också de enda som kan se till att bönorna blir tillräckligt torra så att de lätt kan avlägsnas från baljorna och undviker att angripas av röta, vilket kan vara ett problem om växterna fortsätter att hålla för mycket fukt eller är för tätt planterade. Allt detta har en direkt inverkan på produktens kvalitet.

Utöver den viktiga roll som successivt urval över tid och lokala odlingsmetoder spelar kan de särskilda egenskaperna hos ”Judión de La Granja” inte uppstå utan klimat- och markförhållandena i den lokala miljön.

Det geografiska området omfattar provinsen Segovia från nordost till sydost och ligger mellan 1 000 och 2 400 meter över havet. Den största delen av produktionsområdet ligger på mellan 1 000 och 2 000 meters höjd på den norra sluttningen av bergskedjan Sierra de Guadarrama, som består av den paleozoiska grundens äldsta material: granit och gnejs.

Det geografiska området kännetecknas också av ett utpräglat fastlandsklimat med tydliga temperaturskillnader, med mycket kalla vintrar och torra och svala somrar. Den omgivande luftfuktigheten uppgår till mellan 0,8 och 1,50. Detta är direkt kopplat till höjden över havet, som från 1 000 meter och uppåt uttrycks som ett ariditetsindex (förhållandet mellan den genomsnittliga årsnederbörden och den potentiella evapotranspirationen, beräknat enligt Thornthwait-metoden). Denna fuktighetsnivå i kombination med temperaturvariationer mellan dag och natt som är typiska för svala somrar och genomsnittliga högstatemperaturer under den varmaste månaden på under 30 °C utgör optimala klimatförhållanden för att plantan ska växa på ett sunt sätt. Det förhindrar också uppkomsten av svampsjukdomar och främjar bladyteindexet, bönornas torrvikt och antalet bönor som produceras.

Jord med neutralt pH-värde och låg kalciumhalt ger ”Judión de La Granja”-bönorna ett tunnare och mjukare skal på grund av den låga kalciumoxalathalten, som ökar deras förmåga att absorbera vatten när de blötläggs (över 110 % efter 12 timmars blötläggning). Detta har en direkt inverkan på den mängd vatten som absorberas av bönornas stärkelsekorn och proteinfraktioner under blötläggningen och främjar processer såsom gelatinering av stärkelsen och denatureringen av proteinerna under tillagningen, vilket mjukar upp konsistensen hos ”Judión de La Granja”-bönorna, gör dem smörigare och minskar tillagningstiden.

Dessutom är den lokala jordmånen bördig och djup, väldränerad och med medelhög konsistens, vilket är avgörande för att ”Judión de La Granja”-bönorna ska lyckas växa, eftersom de kan påverkas negativt av brist på och/eller överskott av vatten, särskilt under blomning och fruktsättning.

Kombinationen av både klimat och jordmånfaktorer, jordbrukarnas erfarenhet när det gäller att välja exakt rätt tidpunkt för att skörda och se till så att bönorna torkas ordentligt samt deras kunnande när det gäller att välja ut frön för att bevara ”Judión de La Granja” bidrar till produktens särskilda egenskaper.

På grund av den långa traditionen att odla dessa bönor i det geografiska området och bönornas unika egenskaper har ”Judión de La Granja”-bönornas anseende bara vuxit sedan mitten av 1900-talet.

Det var Cándido López Sanz, känd som ”Cándido”, en kock som tilldelades titeln *Mesonero Mayor de Castilla* (Kastiliens bästa restaurangägare) tillsammans med Tomás Urrialde, en kock från Segovia som har arbetat i mer än 40 år på *Mesón del Azoguejo* (bredvid Segovias akvedukt) som drevs av Cándido sedan 1931, som gjorde ”Judión de La Granja” till provinsen Segovias signaturrätt.

I boken *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) berättas hur Tomás Urrialde populariserade Judión de La Granja-bönorna och sitt populäraste recept (böngryta med korv). I boken likställs den med den vid den tiden redan kända klassiska lokala rätten *cochinillo de Segovia* (spädgris från Segovia). Den 15 oktober 1955 informerade en grupp erfarna matexperter som gick under namnet ”Los Doce Apóstoles” (de tolv apostlarna) Cándido om att de skulle besöka restaurangen. De var under sin tid mycket kända för sina smakomdömen och hade stort inflytande i media. De rätter som valdes ut måste vara typiska för regionen. Spädgris var det självklara valet för huvudrätten, men vad skulle passa bäst som förrätt? Tomás Urrialde föreslog att man skulle laga ”Judiónes de La Granja”, och slog med eftertryck och entusiasm handen i bordet. Cándido var inte övertygad. Till sist gav sig Cándido, och samma dag som matkritikerna kom serverades bönor, spädgris och *ponche segoviano* (segoviansk sockerkaka indränkt i sirap, med ett lager av vaniljkräm, täckt med marsipan dekorerad med florsocker och det traditionella diamantmönstret). ”Los Doce Apóstoles” blev mycket förtjusta i denna kulturellt heliga kombination av rätter. Sedan dess är detta en typisk kombination i Segovia.

I sin bok *La Cocina Española* (Det spanska köket), som publicerades 1970, inkluderade Cándido receptet på ”Judiones de La Granja” bland mer än tusen rätter. Denna samling omfattade en avsevärd del av det regionala spanska kökets historia.

Efter det att Judión de La Granja serverats till ”Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española” (De tolv apostlarnas skrå för det spanska köket) och rättens popularitet ökade, anordnades för första gången festivalen ”Judiada de amigos” 1975. Festivalen är ett högtidlighållande av Judión de La Granja och pågår i flera dagar runt den 25 augusti varje år, på högtidsdagarna för Sankt Ludvig, skyddshelgonet för El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. Mer än 10 000 människor (dubbelt så många som kommunens befolkning) njuter under festivalen av denna typiska lokala rätt.

”Judión de La Granja”-bönorna har också tilldelats olika utmärkelser, varav de mest betydande är priset ”Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León” (Bästa livsmedel 2017: baljväxter från Kastilien och León) som delades ut av tidningen *El Norte de Castilla*; priset ”Artesanos del año 2022” (2022 års hantverkare) som delades ut av ”Artesanos de Castilla y León” (Hantverkare i Kastilien och León) för bästa färska baljväxt, och det spanska kosthållningssällskapets (SENC) pris för ett enskilt livsmedel ”Premio alimento singular 2023”, som lyfte fram den viktiga roll som bönorna spelar i Segovias kök.

Tidningen *El Norte de Castilla* skrev i november 2017 följande i en artikel med rubriken ”Modestia y excelencia de comer legumbres” (Spara genom att äta förträffliga baljväxter): ”Judión de La Granja-bönan” fördes in från Peru som foder och förädlades sedan tack vare jorden och klimatet i Segovia till en oerhört uppskattad delikatess. En enda böna fyller praktiskt taget en hel sked.

I ett annat citat från tidningen *The Guardian*, i ”Nigel Slater’s bean recipes” (2012), skrev den berömde matskribenten följande: ”Om jag var tvungen att välja en favorit ur bönfamiljen skulle det förmodligen bli Judion eller Judion de la granja – smörbönan. Den må vara den största i familjen, men det är den platta formen och glatta texturen som gör att jag skulle välja denna alla baljväxters moder framför alla andra.”

I en artikel som specifikt handlar om ”Judión de La Granja”-bönor med titeln ”Judiones de La Granja: Un guiso alrededor de un palacio” (Judión de La Granja: en böngryta och ett kungligt palats), publicerad i matdelen i *El País*, kallad *El Comidista* (mars 2023), beskrivs bönornas ursprung och hur den rundaste och smörigaste sorten sedan 1950-talet har varit huvudingrediensen i Segovias klassiska grönsaks- och böngryta.

Det har också gjorts många inslag om ”Judión de La Granja” i olika medier, bland annat tv-program som ”Aquí la Tierra” på det spanska offentliga RTVE, med titlar som ”Judiones segovianos, oro en el plato” [Bönor från Segovia, guld på en tallrik], den 14 november 2014, eller *La delicadeza de un judión* (En delikat böna) den 24 oktober 2018, där den delikata och smöriga konsistensen, färgen och storleken på ”Judión de La Granja” nämndes.

Dessa bönor är också upptagna på regeringen i den autonoma regionen Kastilien och Leóns ”Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” (Förteckningen över jordbruks- och livsmedelsprodukter av hög kvalitet i Kastilien och León), och ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel har med den på sin webbplats *Alimentos de España* (Spanska livsmedel), i avsnittet om baljväxter, där den beskrivs på följande sätt: ”En stor vit böna. Inhemsk i provinsen Segovia.”

Dessutom har ”Judión de La Granja” en välkänd historia som är intimt förbunden med Real Sitio de San Ildefonso och Filip V av Spaniens sommarslott La Granja. Hans fru Elisabet Farnese spelade en viktig roll för introduktionen av bönan. Det sägs nämligen att drottningen som älskade fasanjakt började använda vissa bönor från Sydamerika som fasanfoder. Bönornas viktigaste egenskap var storleken.

I den första guideboken om det kungliga palatset, som publicerades av Martín Santos Sedeño 1854, beskrivs hur ”Partida de la Reina y la Huerta” (Drottningens lott och kökträdgården) eller ”Partida del Rey” (Kungens lott) användes för att odla bönor och andra grönsaker. Den 28 mars 1869 beskrev tidningen *El Nuevo Siglo Ilustrado* ”Judión de La Granja” som en klassisk och aristokratisk produkt från provinsen Segovia.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen:

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