



**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/689)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Judión de La Granja»

PGI-ES-03367 13.11.2024

1. Nome

«Judión de La Granja»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Spagna

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

07 – ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI COMMESTIBILI

0713 – Legumi da granella secchi, sgranati, anche decorticati o spezzati

0713 39 – Altri

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Legumi secchi, sgranati, dell'ecotipo locale della specie *Phaseolus coccineus* appartenente alla famiglia delle *Fabaceae* o *Leguminosae*, conosciuti con il nome di «Judión de La Granja», esenti da malattie, interi, puliti e destinati al consumo umano.

Aspetto dei fagioli secchi «Judión de La Granja»:

- colore bianco uniforme;
- superficie liscia, senza crepe o rugosità;
- calibro: molto grande (peso compreso tra 240 e 320 grammi per 100 semi);

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- forma: come un rene leggermente appiattito;
- dimensioni: lunghezza 25-35 mm e spessore 8-13 mm.

Proprietà organolettiche dei fagioli cotti:

- estremamente resistenti alla rottura durante la cottura;
- superficie liscia o leggermente ruvida;
- buccia talmente sottile e morbida da essere a malapena riconoscibile;
- endosperma con consistenza liscia e burrosa, non granulosa e piuttosto farinosa.

Proprietà alla cottura:

- capacità elevata di assorbimento dell'acqua (oltre il 110 % dopo 12 ore di ammollo in acqua distillata a una temperatura compresa tra 10 e 20 °C).

Il prodotto «Judión de La Granja» è venduto come fagioli secchi nella categoria commerciale «Extra».

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata sono la preparazione del terreno, la semina, la raccolta, l'essiccazione e la selezione dei fagioli per l'impianto dell'anno successivo. Le ultime due fasi devono svolgersi all'interno della zona geografica delimitata, in quanto l'esperienza degli agricoltori locali nel garantire la corretta essiccazione dei fagioli e le loro competenze nel selezionare i fagioli per l'impianto al fine di salvaguardare la purezza del «Judión de La Granja» sono determinanti per la qualità del prodotto.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La qualità e la fama di questo prodotto sono comprovati dal prezzo, che è molto più elevato rispetto a quello di prodotti simili. Questo è il motivo per cui è essenziale garantire l'autenticità dell'origine del prodotto e la ragione per la quale la vendita del prodotto non confezionato (sfuso) al consumatore finale è vietata. I fagioli devono pertanto essere venduti confezionati, tuttavia il confezionamento può avvenire al di fuori della zona geografica.

Il prodotto è venduto come fagioli secchi in confezioni di diverso formato fino ad un peso massimo di 30 kg.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Ogni tipo di confezione in cui sono venduti i fagioli deve recare una controetichetta numerata contenente il nome «Judión de La Granja» e il logo dell'indicazione geografica protetta (IGP).

Le etichette devono essere apposte dall'azienda registrata che provvede al confezionamento in modo da non poter essere riutilizzate.

Il logo dell'indicazione geografica protetta è il seguente:



5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende i seguenti comuni della provincia di 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 e Zarzuela del Monte.

6. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e i fagioli «Judión de La Granja» si basa sulla reputazione del prodotto e sulle sue caratteristiche specifiche derivanti dalla lunga tradizione della coltivazione di tali fagioli nella zona.

Le caratteristiche principali del «Judión de La Granja» sono il suo colore bianco uniforme e le grandi dimensioni (peso compreso tra 240 e 320 grammi per 100 semi), derivanti da un lungo processo di selezione iniziato nel diciottesimo secolo quando le sementi di un fagiolo di grandi dimensioni della specie *Phaseolus coccineus*, originario del Messico e denominato *ayocote*, sono stati portati nel palazzo reale di San Ildefonso di Segovia.

Da allora, e in seguito con la costruzione del Palazzo della Granja nel 1721, gli orti del palazzo e la zona nota come «Vivero» sono stati utilizzati per la coltivazione dei fagioli, inizialmente come foraggio e successivamente per il consumo umano. Il carattere continuativo della coltivazione dei fagioli in questo comune ha consentito di preservare l'identità genetica del prodotto. La selezione da parte dei coltivatori locali dei fagioli destinati al reimpianto ad ogni stagione li ha gradualmente trasformati in colore e dimensioni. Da viola scuro sono diventati di colore viola chiaro con macchie nere, poi leggermente violacei, fino ad acquisire l'attuale bianchezza e dimensioni maggiori rispetto a quelle dei fagioli *ayocote* nella loro forma attuale.

Il fattore umano ha svolto un ruolo fondamentale per la qualità dei fagioli «Judión de La Granja». L'esperienza degli agricoltori nel selezionare i fagioli destinati alla semina dell'anno successivo, attraverso l'osservazione delle caratteristiche fenotipiche, è determinante per garantire il vigore, la capacità germinativa e la purezza del prodotto. Ciò garantisce l'uniformità delle sue caratteristiche in termini di forma, calibro, colore e qualità culinaria: elevata capacità di assorbimento dell'acqua e buone prestazioni durante la cottura, il che preserva i fagioli interi con la loro buccia fine e morbida. Il risultato è una consistenza morbida e burrosa, con una buccia che si sente appena, segno distintivo della qualità e dell'unicità dei fagioli «Judión de La Granja».

Le tecniche colturali degli abitanti della zona sono il frutto di molti anni di esperienza e sono rimaste in una certa misura identiche a quelle utilizzate dai loro antenati, con la raccolta manuale quando i fagioli sono perfettamente maturi e l'essiccazione al sole, o in magazzini adeguatamente ventilati, che vengono praticate fino ad oggi. Il «Judión de La Granja» ha la peculiarità di essere pronto per la raccolta in periodi diversi. Solo gli agricoltori esperti, che conoscono questa coltura locale, possono stabilire il momento adatto per la raccolta dei primi baccelli, solitamente colti uno ad uno, e sono in grado di garantire l'adeguata essiccazione dei fagioli affinché siano facilmente sgranabili e se ne eviti la marcescenza, che potrebbe rappresentare un problema qualora le piante contenessero ancora molta umidità o fossero impiantate a distanza insufficiente. Tutto ciò ha un impatto diretto sulla qualità del prodotto.

Oltre al ruolo significativo svolto dalla selezione progressiva nel tempo e dalle pratiche colturali locali, le caratteristiche specifiche del «Judión de La Granja» non potrebbero svilupparsi senza le condizioni climatiche e pedologiche adeguate presenti nell'ambiente locale.

La zona geografica comprende la provincia di Segovia da nord-est a sud-est dove l'altitudine varia da 1 000 m a 2 400 m nei punti più bassi e più alti. La maggior parte della zona di produzione si trova in una fascia altimetrica compresa tra 1 000 m e 2 000 m e occupa il versante settentrionale della catena montuosa della Sierra de Guadarrama, costituita dai materiali più antichi del basamento paleozoico: granito e gneiss.

La zona geografica è altresì caratterizzata da un marcato clima continentale con netti contrasti termici, per cui gli inverni sono molto freddi e le estati secche e fresche. L'umidità ambientale raggiunge valori compresi tra 0,8 e 1,50, essendo direttamente collegata all'altitudine, in quanto a partire da 1 000 metri è espressa come indice di aridità (rapporto tra precipitazioni medie annue ed evapotraspirazione potenziale, calcolato con il metodo di Thornthwaite). Tale livello di umidità, associato a un gradiente termico diurno e notturno tipico delle estati fresche, con una media delle temperature massime nel mese più caldo inferiore a 30 °C, determina condizioni climatiche ottimali per la crescita sana della pianta, impedendo lo sviluppo di malattie fungine e ottimizzando l'indice di area fogliare, il peso secco del fagiolo e il numero di fagioli prodotti.

I terreni con un pH neutro e un basso tenore di calcio conferiscono ai fagioli «Judión de La Granja» una buccia molto sottile e molto morbida per via del basso tenore di ossalato di calcio che aumenta la loro capacità di assorbimento dell'acqua durante l'ammollo (oltre il 110 % dopo 12 ore di immersione). Ciò ha un effetto diretto sulla quantità di acqua assorbita dai granuli di amido e dalle frazioni proteiche dei fagioli durante l'ammollo, favorendo processi quali la gelatinizzazione dell'amido e la denaturazione delle proteine durante la cottura che rende più tenera la consistenza dei fagioli «Judión de La Granja», esaltandone la consistenza burrosa e riducendo i tempi di cottura.

Inoltre il fatto che il suolo della zona sia fertile e profondo, di consistenza media e ben drenato, è essenziale affinché i fagioli «Judión de La Granja» possano svilupparsi, in quanto potrebbero essere danneggiati dalla mancanza e/o dall'eccesso di acqua, in particolare durante la fioritura e l'allegagione.

La combinazione di questi due fattori climatici e pedologici, l'esperienza degli agricoltori della zona geografica nello scegliere il momento preciso della raccolta e nel garantire la corretta essiccazione dei fagioli, nonché la loro esperienza nel selezionare le sementi per assicurare la purezza del «Judión de La Granja», contribuiscono a garantire che il prodotto acquisisca le sue caratteristiche specifiche.

Grazie alla lunga tradizione di coltivazione di questi fagioli nella zona geografica e alle loro caratteristiche uniche, dalla metà del XX secolo il «Judión de La Granja» ha acquisito un'ottima reputazione.

Cándido López Sanz, noto semplicemente come «Cándido», uno chef insignito del titolo di *Mesenero Mayor de Castilla* (miglior ristoratore della Castiglia), insieme a Tomás Urrialde, chef di Segovia che ha lavorato per oltre 40 anni presso il ristorante «Mesón del Azoguejo» (vicino all'acquedotto di Segovia), gestito da Cándido dal 1931, ha trasformato il «Judión de La Granja» nel piatto simbolo della provincia di Segovia.

Nel libro *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) si racconta come Tomás Urrialde ha reso popolari sia i fagioli «Judión de La Granja» che la sua ricetta più celebre (lo stufato di fagioli con salsiccia), rendendoli tanto famosi quanto un altro piatto tipico locale già rinomato all'epoca, ossia il *cochinillo de Segovia* (il maialino da latte di Segovia). Il 15 ottobre 1955 una corporazione di esperti gastronomici denominata *Los Doce Apóstoles* (i dodici apostoli), noti per la loro grande competenza in materia di gusto e la notevole influenza mediatica al tempo, annunciò a Cándido che si sarebbero recati presso il suo ristorante. La scelta dei piatti doveva ricadere su pietanze tipiche della regione. Il piatto forte sarebbe stato ovviamente il maialino da latte, ma cosa avrebbero servito per antipasto? Tomás Urrialde, battendo enfaticamente una mano sul tavolo per l'entusiasmo, suggerì di preparare i «Judión de La Granja». Cándido non era convinto. Infine però cedette e quel giorno a tavola ai critici furono serviti fagioli, maialino da latte e *ponche segoviano* (una torta di Segovia preparata con pan di Spagna bagnato con sciroppo e farcito da strati di crema pasticciera, poi ricoperto di marzapane e decorato a losanghe con zucchero a velo, secondo la tradizione). *Los Doce Apóstoles* furono piacevolmente colpiti dal profondo valore culturale di tale particolare combinazione di pietanze. Da allora essa si è attestata come il menu tipico di Segovia.

Successivamente, nel suo libro *La Cocina Española*, pubblicato nel 1970, Cándido ha incluso la ricetta dei «Judión de La Granja» tra le oltre mille ricette della sua collezione, che comprende un ampio segmento della storia della cucina regionale spagnola.

Dopo l'introduzione gastronomica del prodotto «Judión de La Granja» presso la «Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española» e in seguito alla sua crescente popolarità, nel 1975 è stato istituito il festival «Judíada de amigos». Il festival, che celebra i «Judión de La Granja» per diversi giorni, si svolge ogni anno intorno al 25 agosto in occasione della festa di San Luigi IX, il santo patrono del comune di El Real Sitio de San Ildefonso-La Granja. Oltre 10 000 persone (il doppio della popolazione del comune) apprezzano questo tipico piatto locale.

Oltre a ciò i fagioli «Judión de La Granja» hanno ricevuto diversi premi, i più importanti dei quali sono: il premio «Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León», conferito dal quotidiano *El Norte de Castilla*; il premio «Artesanos del año 2022», conferito da «Artesanos de Castilla y León» per il miglior legume crudo, e il premio «Premio alimento singular 2023» della Società spagnola di nutrizione comunitaria (*Sociedad Española de Nutrición Comunitaria – SENC*), che ha messo in luce l'importanza del ruolo svolto dai fagioli nella cucina di Segovia.

Il quotidiano *El Norte de Castilla*, nell'articolo intitolato *Modestia y excelencia de comer legumbres* (pubblicato nel novembre 2017) ha dichiarato che i fagioli «Judión de La Granja», provenienti dal Perù come foraggio e poi elevati a miglior rango grazie al suolo e al clima di Segovia per diventare una prelibatezza, riempiono praticamente un cucchiaino con un solo fagiolo.

In un'altra citazione tratta dalla rubrica *Nigel Slater's bean recipes* (2012), del quotidiano *The Guardian*, si legge che il famoso scrittore specializzato in gastronomia ha dichiarato: «Se dovessi scegliere una varietà preferita di fagioli, probabilmente sceglierei il “Judión” o “Judión de la Granja”, il fagiolo burroso. Credo che sia il più grande della specie, ma sono la sua forma piatta e la sua consistenza liscia a renderlo quello che sceglierei su tutti gli altri, la madre di tutti i legumi».

In un articolo dedicato ai fagioli «Judión de La Granja», intitolato *Judiones de La Granja: Un guiso alrededor de un palacio*, pubblicato nella sezione gastronomica *El Comidista* del quotidiano *El País* (marzo 2023), si parla dell'origine dei fagioli e di come a partire dagli anni Cinquanta del XX secolo la varietà più tondeggiante e burrosa sia diventata l'ingrediente principale del classico stufato di verdure e fagioli di Segovia.

Nei mezzi di comunicazione vi sono state numerose trasmissioni dedicate ai «Judión de La Granja», tra cui programmi televisivi come *Aquí la Tierra* dell'emittente televisiva pubblica spagnola RTVE, con titoli come *Judiones segovianos, oro en el plato*, trasmesso dal 14 novembre 2014, o *La delicadeza de un judión*, dal 24 ottobre 2018, nel quale si mettevano in evidenza la consistenza delicata e burrosa, il colore e il calibro elevato del «Judión de La Granja».

Questi fagioli sono menzionati anche nell'*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*, pubblicato dalla Giunta regionale della Castilla y León, inoltre il ministero spagnolo dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione lo inserisce nella sezione dedicata ai legumi della propria pagina web *Alimentos de España*, descrivendolo come: fagiolo bianco di grandi dimensioni. Autoctono della provincia di Segovia.

I fagioli «Judión de La Granja» vantano altresì una storia prestigiosa, essendo strettamente collegati a Real Sitio de San Ildefonso e alla costruzione del Palazzo della Granja, come residenza estiva, da parte di Filippo V di Spagna (in spagnolo, Felipe V), la cui moglie, Elisabetta Farnese (in spagnolo, Isabel de Farnesio), ebbe un ruolo di primo piano nell'introdurre questa coltura. Sembra che sia stata la regina, appassionata di caccia al fagiano, ad avviare la coltivazione di alcuni fagioli provenienti dall'America del Sud, la cui caratteristica principale erano le grandi dimensioni, come mangime per questi volatili.

La prima guida scritta del Palazzo reale, pubblicata da Martín Santos Sedeño nel 1854, descrive gli appezzamenti di terreno denominati *Partida de la Reina y la Huerta* o *Partida del Rey* come superfici utilizzate per la coltivazione di questi fagioli e di altri ortaggi. Il 28 marzo 1869 il quotidiano *El Nuevo Siglo Ilustrado* definì i fagioli «Judión de La Granja» un prodotto emblematico e aristocratico della provincia di Segovia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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