PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «JUDIÓN DE LA GRANJA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	29/05/2024	Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la IGP «JUDIÓN DE LA GRANJA».	25/10/2024	11/11/2024 PGI-ES-03367	11/06/2026

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «JUDIÓN DE LA GRANJA»

A. Nombre

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Judión de La Granja”

B. Descripción del producto

Semillas secas y separadas de la vaina, procedentes de la familia de las *Fabaceas* o *Leguminosae*, especie *Phaseolus coccineus*, del ecotipo local conocido como “Judión de La Granja”; sanas, enteras, limpias y destinadas a consumo humano.

Características morfológicas, del grano en seco:

- Color blanco uniforme.
- Superficie lisa, sin pliegues ni rugosidades.
- Tamaño: Muy grande (240 - 320 gramos / 100 semillas).
- Forma: Arriñonado, algo comprimido.
- Medidas: Longitud 25-35 mm y grosor 8-13 mm.

Características organolépticas, del grano cocido:

- Muy elevada integridad.
- Superficie lisa o poco rugosa.
- Piel fina y blanda, poco perceptible.
- Albumen blando y mantecoso, nada granuloso y algo harinoso.

Comportamiento en cocción:

- Elevada capacidad de absorción de agua (superior al 110% tras 12 horas en remojo en agua destilada a temperatura entre 10 y 20ºC).

El «Judión de La Granja» se comercializa como legumbre seca de la categoría comercial “Extra”.

C. Delimitación de la Zona geográfica

El área de producción del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de 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, Zarzuela del Monte.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los judiones se cultivarán únicamente en parcelas situadas en la zona geográfica delimitada, y se cultivarán, manipularán, almacenarán y envasarán en parcelas, almacenes e industrias envasadoras inscritas en los correspondientes registros creados al efecto y sometidas a control.

El almacenamiento, transporte y posterior proceso de envasado de las judías susceptibles de ser amparadas por la indicación geográfica, se realizará de manera separada de las judías no amparadas, estando correctamente identificadas para garantizar la trazabilidad del producto.

Todos los operadores deberán poder determinar:

a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de judiones recibidos;
b) el destinatario, la cantidad y el destino de los lotes de judiones etiquetados;
c) la correlación entre cada lote de judiones a que se refiere la letra a) y cada lote de judiones etiquetados a que se refiere la letra b).

Se efectuarán controles y evaluaciones en parcelas, almacenes e industrias envasadoras a través de distintas actuaciones como toma de muestras, realización de ensayos, control de existencias, revisión de la documentación, etc.

Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la Indicación Geográfica Protegida en forma de contraetiquetas numeradas, los judiones que hayan superado todos los controles del proceso que verifiquen el cumplimiento del pliego de condiciones.

E. Método de obtención

En las <u>parcelas:</u>

Se cultivará en régimen de regadío o en secanos muy frescos.

Las semillas destinadas a la siembra del año siguiente se seleccionarán de entre las más robustas y sanas que reúnan las características recogidas en el punto B.

Se sembrará con una densidad de 35.000-45.000 plantas /ha.

La siembra se realizará en primavera. La recolección de judiones se hará una vez que el grano haya completado su madurez fisiológica, estableciéndose entre finales de agosto y finales del mes de noviembre, determinándose para cada campaña el inicio de la cosecha y normas complementarias sobre la misma, en función del estado de madurez de las plantas y el color de las vainas.

La recolección se realizará de modo manual en la planta sobre el terreno, recogiendo vaina a vaina o procediendo al arranque de la planta para su posterior secado al sol o en naves convenientemente ventiladas.

Con posterioridad se realizará el desgranado, consistente en la separación de los granos de las vainas, pudiendo realizarse éste de forma mecánica o manual.

En los <u>almacenes e industrias de envasado:</u>

Los almacenes deberán cumplir las condiciones mínimas sanitarias establecidas en la normativa vigente.

Una vez recibidos los judiones en el almacén o planta envasadora, se deberán someter al siguiente proceso:

- Control de calidad de cara a comprobar que tras el envasado los judiones puedan cumplir las exigencias de calidad descritas en el apartado B.
- Limpieza y criba, separando los judiones de los cuerpos extraños e impurezas.
- Selección, eliminando los judiones defectuosos.
- Tratamiento antigorgojo: congelación en instalación adecuada, un mínimo de 48 horas, a una temperatura de -18º C o inferior, o tratamiento equivalente para la desinfección del judión. No se emplearán tratamientos químicos para la conservación del producto.
- Calibrado y selección: se clasifican por tamaños y categorías, y se seleccionan los judiones que cumplan los requisitos establecidos en el apartado B del pliego.
- Almacenamiento: conservación de los judiones en locales frescos y secos, permaneciendo así hasta el momento de su envasado.
- Envasado: se introducirán los judiones en los envases correspondientes.
- Etiquetado, que incluirá la colocación de las contraetiquetas identificativas de la indicación geográfica protegida.

Se comercializarán en el periodo de tiempo comprendido entre la recolección y el mes de abril del segundo año transcurrido a partir de dicha fecha, conservándose en condiciones ambientales normales sin precisar sistemas de conservación forzados.

La calidad y la reputación de este producto han repercutido en su precio, que es mucho más elevado que el de productos similares. Por esta razón, resulta imperativo garantizar el origen del producto, por lo que queda excluida la venta del producto no envasado (a granel) al consumidor final. En cualquier caso, el producto deberá comercializarse envasado, si bien el envasado podrá realizarse fuera de la zona geográfica

El producto se comercializa como legumbre seca en envases de diferentes formatos hasta un peso máximo de 30 kg.

F. Vínculo con el medio

El vínculo entre la zona geográfica y el producto “Judión de La Granja” se basa en su reputación y en las características específicas del producto debido a la larga tradición del cultivo en la zona.

Las principales características del “Judión de La Granja” son su color blanco uniforme y su gran tamaño (240-320 gramos/100 semillas), resultado de un largo proceso de selección que se inicia en el siglo XVIII con la introducción en el Real Sitio de San Ildefonso de Segovia de las primeras semillas de un frijol de la especie *Phaseolus coccineus*, de gran tamaño y originario de México de nombre ayocote.

Desde su introducción en el Real Sitio de San Ildefonso con la construcción del Palacio de La Granja en 1721, las huertas de Palacio y el espacio conocido como “Vivero” se destinaron al cultivo del judión, inicialmente como forraje y, posteriormente, para consumo humano. La continuidad de su producción en el municipio permitió conservar su identidad genética. La selección progresiva realizada por los hortelanos transformó el color y tamaño del judión: de morado negruzco a morado con pintas, luego morado suave, hasta alcanzar la albura actual y un tamaño superior al de los frijoles ayocotes contemporáneos.

El factor humano ha sido esencial en la calidad del “Judión de La Granja”. La experiencia de los productores en la selección de semillas para la siguiente siembra, basada en la observación de sus características fenotípicas, asegura el vigor, la capacidad germinativa de las semillas y su pureza. Esto mantiene uniformidad en forma, tamaño y color, así como en su comportamiento culinario: alta absorción de agua, buen comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros, con piel fina y blanda. El resultado es una textura suave y mantecosa, donde la piel apenas se percibe, que define la excelencia y singularidad del “Judión de La Granja.”

Las técnicas de cultivo de los habitantes de la zona son el fruto de muchos años de experiencia y en parte siguen siendo las mismas que las utilizadas por sus antepasados, habiéndose mantenido hasta el día de hoy la recolección manual en el momento óptimo de maduración y el secado al sol o en naves convenientemente ventiladas. El “Judión de La Granja” tiene la particularidad de madurar de manera heterogénea. Solo los agricultores con experiencia y conocimientos locales pueden determinar cuándo es el momento adecuado para iniciar la recolección de las primeras vainas que suelen ser recogidas una a una; así como, asegurar que las semillas estén correctamente secas para que las vainas se puedan separar fácilmente de las semillas y evitar podredumbres en caso de que las plantas tengan aun mucha humedad o estén muy apiladas; todo lo anterior incide directamente en la calidad del producto.

Además del importante papel que ha jugado la progresiva selección a lo largo del tiempo y las prácticas de cultivo locales, las características específicas del “Judión de La Granja” se expresan gracias a unas condiciones climáticas y edafológicas favorables.

La zona geográfica recorre la provincia de Segovia de nordeste a sudoeste, territorio donde se dan altitudes comprendidas entre 1000 m en su cota más baja y 2.400 m en su cota más alta. La mayor parte del territorio está situado entre 1.000 m y 2.000 m de altitud, ocupando la vertiente septentrional de la Sierra de Guadarrama, constituida por los materiales más antiguos del Zócalo Paleozoico: granito y gneis.

Asimismo, la zona geográfica se caracteriza por su acusada continentalidad con un marcado contraste térmico, presentando inviernos muy fríos y veranos secos y frescos. La humedad ambiental, directamente relacionada con la altitud, a partir de los 1000 metros se traduce en un índice de aridez (cociente entre la precipitación anual promedio y la evapotranspiración potencial, calculada por el método de Thornthwaite) que alcanza valores entre 0,8 y 1,50. Este régimen de humedad, unido a un gradiente de temperaturas diurnas y nocturnas típico de veranos frescos, con una temperatura media de las máximas del mes más cálido inferior a 30ºC, conforman unas condiciones climáticas óptimas para el correcto crecimiento de la planta, dificultando el desarrollo de enfermedades micóticas y favoreciendo el índice de área foliar, peso seco del grano y número de granos.

Los suelos con un pH neutro y bajo contenido en calcio, aportan al “Judión de La Granja” una piel más fina y suave por su bajo contenido en oxalato cálcico, lo que aumenta su capacidad de absorción de agua en el momento de remojo (superior al 110% tras 12 horas en remojo). Esto repercute directamente en la cantidad de agua dispersa en los gránulos de almidón y las fracciones de proteínas de los judiones durante el remojo, facilitando procesos como la gelatinización del almidón y la desnaturalización de proteínas durante la cocción, lo que suaviza la textura del “Judión de La Granja”, favorece su mantecosidad y reduce el tiempo de cocción.

Además, son suelos fértiles y profundos, de mediana consistencia y bien drenados, lo que es fundamental para el correcto desarrollo del “Judión de La Granja” que es sensible a la falta y/o exceso de agua, especialmente en la floración y cuajado.

La unión de estos dos factores, clima y suelo, la experiencia para escoger el momento exacto de la recolección y asegurar un correcto secado, así como la pericia en la selección de las semillas para salvaguardar la pureza del “Judión de La Granja” por parte de los agricultores de la zona geográfica, contribuyen a conferir al producto sus características específicas.

Debido a la larga tradición del cultivo en la zona geográfica y a sus características singulares, el “Judión de La Granja” se ha labrado una gran reputación desde mediados del siglo pasado.

Cándido López Sanz, cocinero y Mesonero Mayor de Castilla, junto con Tomás Urrialde, cocinero segoviano durante más de cuarenta años al frente de los fogones del Mesón del Azoguejo (junto al acueducto de Segovia) regentado por Cándido desde 1931, convirtieron en plato emblemático de la provincia de Segovia el “Judión de La Granja”.

En el libro “El Judión de La Granja” (Sanz, I, 2023) se cuenta la anécdota de cómo Tomás Urrialde impulsó el “Judión de La Granja”, y su receta más típica (judiones estofados con chacinas), y lo elevó a la altura del, por aquel entonces, ya famoso cochinillo de Segovia. Se relata que, en un 15 de octubre del año 1955, *una cofradía de refinados gastrónomos llamada “Los Doce Apóstoles”, gentes de exquisitos paladares y notable influencia en los medios de comunicación de la época, le anunció a Candido una visita al restaurante*. Lo platos elegidos tendrían que ser representativos. *De segundo cochinillo, por supuesto (…), pero de primero ¿qué?* Tomás Urrialde propuso elaborar “judiones de La Granja”, *dando un golpe en la mesa*. Cándido no estaba convencido*. Al final Cándido cedió y aquel día, en la mesa, hubo judiones, cochinillo y ponche.* Y Los Doce Apóstoles se fueron encantados con *la bondad ancestral de aquella combinación*. Y desde entonces tal combinación se ha convertido en el menú típico segoviano.

A su vez, Cándido, en su libro “La Cocina Española” publicado en 1970, recogió la receta de los “judiones de La Granja” entre más de mil, recopilando buena parte de la historia de las cocinas regionales españolas.

Tras la puesta de largo gastronómica del “Judión de La Granja” ante la Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española y siguiendo su estela, en 1975 se inició la “Judiada de amigos”. Se trata de una fiesta multitudinaria de exaltación del “Judión de La Granja” que se celebra cada año alrededor del 25 de agosto, día de San Luis, patrón del Real Sitio de San Ildefonso-La Granja. Más de 10.000 personas (el doble de la población del municipio) degustan este plato típico granjeño.

Han sido varios reconocimientos en forma de galardón los que ha recibido el “Judión de La Granja”, entre ellos destacan: el premio “Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León”, concedido por el periódico El Norte de Castilla; el premio “Artesanos del año 2022” de Artesanos Alimentarios de Castilla y León como mejor legumbre en crudo; y “Premio alimento singular 2023” de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), destacando la importante repercusión que tiene en la gastronomía segoviana.

En el periódico El Norte de Castilla, en el reportaje sobre legumbres “Modestia y excelencia de comer legumbres” (noviembre, 2017), se dice: *También el “Judión de La Granja”, que llegó de Perú como forraje y se ennobleció en el suelo y clima segoviano para convertirse en una suculencia desmesurada, casi una cucharada por pieza.*

Otra cita se ha extraído de la revista The Guardian, “Nigel Slater's bean recipes” [Las recetas de judías de Nigel Slater] (2012), donde el famoso periodista gastronómico afirma: *Si tuviera que decir cuál es mi variedad favorita de entre la familia de las judías, probablemente diría que el “Judión de La Granja” – el judión mantecoso. Es la más grande de la familia, pero es su forma plana y su calidad mantecosa lo que hace que esta, la madre de todas las legumbres, sea la que elegiría por encima de todas las demás.*

En el reportaje específico sobre el producto “Judiones de La Granja: un guiso alrededor de un palacio”, en el suplemento especial de gastronomía de El País “El Comidista” (marzo, 2023), se hace referencia al origen de las judías y cómo *desde los años cincuenta, su variedad más rotunda y mantecosa es la protagonista de un potaje clásico segoviano.*

El “Judión de La Granja” también ha sido objeto de numerosos reportajes en multitud de medios y canales de comunicación, incluso, en televisión, como los emitidos en el programa "Aquí la Tierra" de la televisión pública española RTVE, con los títulos “Judiones segovianos, oro en el plato” (14 de noviembre de 2014); y “La delicadeza de un judión” (24 de octubre de 2018), en los que se destaca la finura, mantecosidad, color y gran tamaño del “Judión de La Granja”.

También se incluye en el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, de la Junta de Castilla y León (2001) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación lo recoge en su página web de “Alimentos de España” en la sección de legumbres, describiéndola como: “Alubia de grano blanco y gran tamaño. Original de la provincia de Segovia.”

Además, el “Judión de La Granja” goza de una historia prestigiosa, estrechamente ligada al Real Sitio de San Ildefonso y la construcción del Palacio de La Granja por parte de Felipe V como “sitio” de retiro veraniego, jugando un papel prevalente su esposa, Isabel de Farnesio, en la introducción del cultivo. Parece que fue la reina, muy aficionada a los faisanes, quien introdujo unas judías procedentes de América para alimento de estas aves, cuya principal característica era su tamaño.

En la primera guía escrita del Real Sitio, editada por Martín Santos Sedeño en 1854, se describen como espacios para el cultivo de los judiones y otros vegetales los bancales de la llamada Partida de la Reina y la Huerta o Partida del Rey. En el periódico *El Nuevo Siglo Ilustrado*, el 28 de marzo de 1869, se presentaban los judíones de La Granja como un producto icónico y señero de la provincia de Segovia.

G. Estructura de control

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. Etiquetado

Cualquier tipo de envase en el que se expidan los judiones para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente la denominación “Judión de La Granja” y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora inscrita y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:

