

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP “JUDIÓN DE LA GRANJA”

A. Nombre

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 producto en seco:

- La forma del grano es arriñonada, algo comprimida, color blanco uniforme, sin pliegues ni rugosidades.
- El peso de 100 semillas es igual o mayor de 240 gramos.

Características organolépticas, del producto cocido:

- Muy elevada integridad de grano, superficie de la piel lisa o poco rugosa, textura mantecosa del albumen, blando, poco granuloso, ligeramente harinoso y piel blanda.
- Elevada capacidad de absorción de agua (superior al 110% tras 12 horas en remojo).

Los judiones secos deberán pertenecer a la categoría comercial “Extra” reflejada en la Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al consumo interior (BOE nº 275, de 17/11/1983), o norma vigente que la sustituya.

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 parcelas:

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.

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 almacenes e industrias de envasado:

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 -18° 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.

Queda excluida la comercialización del judión a granel al amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

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.

El Judión de La Granja fue introducido en el Real Sitio de San Ildefonso de Segovia en el siglo XVIII y ha sido cultivado desde entonces hasta nuestros días, siendo sometido a una progresiva selección.

El Judión de La Granja presenta unas características cualitativas que la diferencia de otras judías y que la hacen muy demandada por los consumidores debido a su excepcional calidad culinaria. Esta calidad es el resultado de su elevada capacidad de absorción de agua (superior al 110% tras 12 horas en remojo); y su comportamiento en cocción, consiguiéndose al final del proceso granos enteros, completos y de piel blanda, en los que destaca su extraordinaria suavidad tras la cocción, presentando un albumen mantecoso y ligeramente harinoso. Asimismo, se caracteriza por su color blanco uniforme, y, especialmente, por su gran tamaño, siendo el peso de 100 semillas igual o mayor de 240 gramos.

Al margen de la genética, estas características vienen determinadas por 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, constituida por los materiales más antiguos del Zócalo Paleozoico: granito y gneis.

El régimen de humedad, gracias a la acusada continentalidad a lo largo de toda la Sierra de Guadarrama durante la época de cultivo del Judión de La Granja, es el adecuado para el correcto desarrollo de la planta ya que ésta se cultiva en régimen de regadío o en secanos muy frescos. El gradiente de temperaturas diurnas y nocturnas, típico de los veranos frescos y secos, en general, dificulta el desarrollo de enfermedades micóticas y minimiza la falta de humedad ambiental, así como el estrés hídrico.

Los suelos de la zona geográfica son fértiles, profundos, húmicos, de mediana consistencia, con un pH de carácter no básico y, por tanto, adecuados para asegurar las características diferenciales del “Judión de La Granja”. Por otra parte, el cultivo en huertas y la necesidad de riego estival durante el ciclo vegetativo de la planta condiciona la mayor concentración de las explotaciones en la proximidad de los cauces fluviales que conforman el ámbito geográfico descrito, con las cuencas del Cega, Pirón (a su vez afluente del Cega), Eresma y Moros (afluente del Eresma) como principales referentes.

La unión de estos dos factores, clima y suelo, junto a las técnicas de cultivo aplicadas por los agricultores locales de la zona geográfica durante siglos y su pericia para seleccionar las semillas, han sido determinantes en la especificidad de los actuales judiones.

Desde su introducción en el Real Sitio de San Ildefonso en el siglo XVIII con la construcción del Palacio de La Granja en 1721, las huertas de Palacio y, más tarde, el espacio dedicado a “Vivero” para los jardines, sirvieron de excelentes campos de cultivo para la siembra de un judión que se segaba en verde y era consumido como forraje por caballos y faisanes.

Posteriormente, se dedicaron también al consumo humano y esos espacios fueron parcelados, convertidos en huertas de subsistencia concedidos a sus trabajadores con el objeto de compensar sus rentas y facilitar la producción de hortalizas de estación. Esto propició que la producción hortícola del judión se mantuviera en el tiempo en este municipio, preservando su identidad genética. En las manos de estos hortelanos, la progresiva selección del judión dio lugar a un proceso de “aclareamiento”, pues estas legumbres primero fueron de un color morado negruzco, más tarde morado claro con pintas negras, para pasar después a morado suave, hasta que, finalmente, adquirieron la característica albura que presentan en la actualidad.

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 del Sur para alimento de estas aves, cuya principal característica era su tamaño.

El cultivo del judión aparece normalizado en la primera guía escrita del Real Sitio, editada por Martín Santos Sedeño en 1854. En la citada obra se describen como espacios para su cultivo los bancales de la llamada Partida de la Reina y la Huerta o Partida del Rey, en los que aparece la descripción pormenorizada de los vegetales cultivados, incluyendo las judías entre ellos, garantizando que, desde principios de ese siglo, la judía ha formado parte de las legumbres cultivadas en el Real Sitio de San Ildefonso.

La existencia de una referencia publicada en el periódico *El Nuevo Siglo Ilustrado*, el 28 de marzo de 1869, sobre las judías de La Granja como producto icónico y señero de la provincia de Segovia a nivel nacional induce a deducir el desarrollo desde la década de los años sesenta del siglo XIX de una producción más amplia y comercializable asociada al expolio del monte público, transformado en superficie cultivable en régimen de huerta.

La llegada del siglo XX y la eclosión del turismo hostelero conllevó la difusión de este producto hortelano como seña de identidad no solo del Real Sitio de San Ildefonso. La presencia en determinadas publicaciones de las judías de La Granja a la venta en los mercados centrales de Madrid con precio y tasación, así como su constante referencia en textos aleatorios, ya fueran recetas o literatura, permiten deducir la existencia de una distribución a nivel comarcal e, incluso, regional de la judía de La Granja desde la segunda mitad del siglo XIX:

- En *El Herald de la Industria* (1901) se hace referencia a “las sedosas y aperitivas judías de La Granja”.
- *El Régimen Naturalista* (junio de 1908) nombra a las judías entre los productos perecederos comercializados en el Mercado de Madrid.
- *La Acción: Diario de la Noche*. (20 de junio de 1916). En su sección de Mercados de Madrid, Plaza de la Cebada, se publican los precios de perecederos, entre los cuales se incluyen las judías de La Granja.
- *Ondas* (20 de julio de 1929) recoge un texto literario satírico en la que se menciona a las judías de La Granja.
- *Ellas. Semanario de las mujeres españolas* (30 de septiembre de 1934). En esta publicación se hace referencia a las judías de La Granja como ingrediente principal de la receta judías a la andaluza.

En 1962 en el Tomo 7 de la H-J a la L-M en la 10ª, edición del Diccionario Enciclopédico Salvat, se cita textualmente al judión como cierta variedad de judía de hoja mayor y más redonda, con las vainas más anchas, cortas y estoposas.

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 los judiones de La Granja.

En el libro “El Judiión de La Granja” (Sanz, I, 2023) se cuenta la anécdota de cómo Tomás Urrialde impulsó el Judiión de La Granja, y su receta más típica (judiones estofados con chacinas), y lo elevó a la altura del, por aquel entonces, 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, poniendo de manifiesto, primero verbalmente, y después en sus escritos, 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 de él su valor nutricional, su composición y la sostenibilidad del cultivo, además de la importante repercusión que tiene en la gastronomía segoviana.

La reputación de este producto se puede contrastar mediante multitud de referencias en prensa y revistas digitales especializadas, tanto a nivel nacional como internacional.

En el periódico El Norte de Castilla, en el reportaje sobre legumbres “Modestia y excelencia de comer legumbres” (noviembre, 2017), se dice del Judión de La Granja: *También el Judión de La Granja, que llegó de Perú como forraje y se ennoblecó en el suelo y clima segoviano para convertirse en una succulencia 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 de esta legumbre.

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.”

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 el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Judión de La Granja», acompañados del 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:

