

La Junta finaliza los trámites para obtener la marca de garantía 'Judión de La Granja'

La Consejería de Agricultura y Ganadería ha informado favorablemente sobre el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía 'Judión de La Granja' presentado por el Ayuntamiento del Real Sitio de San Ildefonso. Se trata del último paso previo necesario para la solicitud del registro de la marca de garantía ante la Oficina Española de Patentes y Marcas. Esta marca tiene como objetivo poner en valor la calidad del judión de La Granja y su diferenciación en el mercado, teniendo en cuenta además su relación con la cultura y la gastronomía de la provincia de Segovia.

9 de diciembre de 2013

Castilla y León | [Consejería de Agricultura y Ganadería](#)

La Consejería de Agricultura y Ganadería es el organismo encargado de realizar las actuaciones pertinentes para la consecución de las distintas figuras de protección alimentaria. Además de llevar a cabo estas gestiones, una vez conseguido el reconocimiento de la figura de calidad, es también la institución encargada de vigilar, inspeccionar y controlar el cumplimiento de la normativa que condujo a la obtención del distintivo de calidad.

Dentro de las competencias atribuidas, la Consejería de Agricultura y Ganadería viene dirigiendo desde el primer momento al Ayuntamiento del Real Sitio de San Ildefonso para la obtención de esta marca. Los primeros trabajos consistieron en informar sobre la documentación que debían presentar y facilitarles los modelos de esa documentación, que les orientara a la hora de solicitar el reconocimiento.

Tras el asesoramiento, el Ayuntamiento de San Ildefonso presentó, el pasado mes de julio, la solicitud de informe favorable al reglamento de uso de la marca de garantía junto con el propio reglamento. En agosto, desde el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León se le comunicó al consistorio las observaciones a la documentación presentada para poder obtener el informe favorable al reglamento de uso de la Marca de Garantía. Una vez corregidas las consideraciones, la Junta de Castilla y León ha emitido el informe favorable al reglamento de uso de la enseña. Un requisito imprescindible para obtener el reconocimiento y poder dar el siguiente paso que es la inclusión de la marca en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Este apoyo viene motivado porque la marca permitirá la creación de empleo y la posible fijación de población en el medio rural de Segovia, mejorará las infraestructuras de este cultivo en el municipio, y podrá crear nuevas posibilidades empresariales ligadas a la industria de transformación.

Orígenes del cultivo

El judión de La Granja, asociado a la construcción del Palacio de esta localidad segoviana, se introduce en España en el siglo XVIII cuando la reina Isabel de Farnesio, esposa de Felipe V, trajo estas legumbres, desde América del Sur, para que sirviera de alimento de los faisanes. Las huertas del palacio y el espacio dedicado al vivero se utiliza para su cultivo.

A partir de ese momento la semilla del producto experimenta diferentes transformaciones hasta el actual fruto dedicado al consumo humano y extendiéndose su producción por las huertas de San Ildefonso, en las Vegas del río Eresma y del Píron, la actualmente conocida como finca de Navalola. Esta explotación cuenta actualmente con una superficie de 146.815 metros cuadrados fraccionados en 178 parcelas.

Características del Judión

En el Reglamento de Uso aprobado por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León se recogen las características del producto protegido, el 'Judión de La Granja' la zona geográfica de producción, así como los requisitos de los operadores autorizados para el uso del distintivo.

La zona de producción agrícola del judión amparado por la Marca de Garantía está constituida por 131 municipios localizados al sur de la provincia de Segovia, de Nordeste a Sudoeste. La superficie amparada inicialmente bajo la enseña son 26,07 hectáreas con una producción estimada de 32.132,5 kilogramos.

El 'Judión de La Granja', tal y como se recoge en el reglamento de uso, tiene color blanco, pero también puede ser negro y jaspeado. Cuenta con una gran capacidad para la absorción de agua lo que supone una mayor facilidad de cocción y una excelente presencia, uniformidad y palatabilidad una vez cocinadas.

Según estipula el reglamento puede ser chato por uno de sus lados y presenta una longitud entre 2 y 3 cm., en ocasiones hasta 4 cm. y grosor de 4 mm. mínimo y un máximo entre 12 y 15 mm. Sus características físicas se encuentran entre los siguientes parámetros: peso de 100 semillas: ≥ 180 gr., número de semillas en 100 gr. ≤ 75 y absorción de agua a 25 % mayor del 100 % del peso de los

judiones

El reglamento establece que el periodo de comercialización de los judiones secos protegidos será el comprendido entre la recolección de éstos y el mes de septiembre del segundo año.

Además se involucra tanto a los productores como a restaurantes y puntos de venta lo que permitirá dar mayor estabilidad a la producción y comercialización de este producto, garantizar su calidad diferenciada e incrementar su presencia en el mercado nacional.

Legumbres de calidad

Castilla y León, con 59 figuras de calidad alimentaria, lidera junto a Andalucía, el ranking de España en calidad alimentaria y cuenta con más figuras de calidad que 13 países de la Unión Europea.

En el caso de las legumbres, la Comunidad cuenta con cinco Indicaciones Geográficas Protegidas y una Marca de Garantía: I.G.P. Judías del Barco de Ávila, I.G.P. Alubia de la Bañeza de León, I.G.P. Lenteja de la Armuña, I.G.P. Lenteja Pardina Tierra de Campos, I.G.P. Garbanzo de Fuentesauco y M.G. Garbanzo de Pedrosillo.

*Se adjunta audio de la consejera de Agricultura y Ganadería sobre la marca de garantía Judiión de La Granja

Junta de Castilla y León