C/2025/608

27.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/608)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

»Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior«

EU-nr.: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r)**

»Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevare**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.6. Salt

Kode i kombineret nomenklatur

25.01.00 — Salt

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior«: salt fra en saltvandskilde, udvundet ved en naturlig udfældningsproces og fordampning af salt grundvand, bestående af vand, natriumchlorid og andre mineralsalte samt sporstoffer, der udelukkende stammer fra dette vand. Saltet høstes manuelt, er ikke raffineret, ikke vasket efter høsten og er uden tilsætningsstoffer.

Afhængigt af den måde, saltet udvindes på, og den måde, det høstes på, markedsføres »Sal de Rio Maior« som følger:

»Sal de Rio Maior«

Det er et hvidt og skinnende materiale med en karakteristisk salt smag. Saltet består af kubeformede krystaller af forskellig størrelse, der samler sig i en omvendt pyramideform, og som udvindes af vandet i krystalliseringsbassinerne under krystalliseringen af saltet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Flor de Sal de Rio Maior«

Der danner sig en tynd film på overfladen af vandet i krystalliseringsbassinerne, som er det første produkt, der dannes, efter at vandet har nået den mætning, der er nødvendig for, at krystalliseringen kan begynde. Den består af fine krystaller, der danner små plader under udfældningen af saltene, og som flyder på overfladen af krystalliseringsbassinet.

»Sal de Rio Maior« kan markedsføres, som det er, eller formalet, og både »Sal de Rio Maior« og »Flor de Sal de Rio Maior« kan være tilsat blandinger af krydderier og/eller aromatiske urter.

»Sal de Rio Maior« i ren tilstand eller blandet med urter og/eller krydderier kan også markedsføres i en cylindrisk form.

»Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior« har en ensartet kemisk sammensætning, eftersom begge typer opnås ved fordampning i saltbassinet.

97-99 % af »Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior« består af natriumchlorid, mindre end 0,02 % af magnesium og mindre end 0,1 mg/kg selen.

Saltkrystallerne har en kornstørrelse på 1-4 mm, og saltets vandindhold må højst være 4 %.

Den klare forbindelse mellem magnesiumkoncentrationen og magnesiumindholdet i det færdige produkt er dokumenteret i testrapport nr. 53339/2021, som for det endelige produkt angiver en værdi på < 50 mg/kg, dvs. 50 ppm, sammenlignet med 125 ppm i saltvandet.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper, fra indvinding, fordampning, separering og krystallisering til høst, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Uanset den kommercielle præsentation og afhængigt af produktet skal etiketten være forsynet med ordene »Sal de Rio Maior – DOP« eller »Flor de Sal de Rio Maior – DOP«.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Rio Maiors naturlige saltbassiner ligger ved foden af Serra dos Candeeiros i Rio Maior kommune, hvor de geografiske koordinater for saltområdets centrum er ca. 39º21'15"N og 8º53'45"V.

5. Tilknytning til det geografiske område

Kvaliteten af »Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior« kan udelukkende tilskrives de naturlige og menneskelige faktorer i det afgrænsede geografiske område.

»Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior«, der fremstilles i Rio Maior-saltbassinerne, har særlige karakteristika som følge af områdets beliggenhed og det omgivende miljø.

Det omkringliggende områdes geomorfologiske karakteristika, navnlig kalkstensmassivet Estremenho og dets underjordiske hydrologiske kompleks, er en af de faktorer, der har været bestemmende for den type saltindvinding, der har fundet sted i dette område i århundreder.

Et af de mest iøjnefaldende træk ved dette bjergområde er den omstændighed, at regnvandet let trænger ind i sprækkerne i kalkstenen og dermed skjuler underjordiske vandløb.

Et af disse vandløb optager salt, når det passerer gennem en saltstensaflejring, og det forsyner brøndene mellem saltbassinerne, idet »Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior« høstes manuelt og er resultatet af fordampningen af dette underjordiske saltvand ved hjælp af solvarme og vindenergi i krystalliseringsbassiner, der er udformet på traditionel vis. Saltudvindingsindustrien fremmes af det tempererede middelhavsklima, der er kendetegnet ved perioder med intens solindstråling og vind, hovedsagelig fra nord og nordvest.

Ifølge Calado & Brandão (2009) forbindes saltvandet i Rio Maior-saltbassinerne med en diapirstruktur (Margas de Dagorda), der blev dannet for næsten 190 mio. år siden, idet stensalten var dybtliggende, undertiden i meget tykke lag. Forfatterne påpeger den tætte forbindelse mellem tilstedeværelsen af vand med et højt indhold af natriumchlorid, og tilstedeværelsen af stensalt og diapirstrukturerne i »Margas de Dagorda«, som igen bestemmer den kemiske sammensætning af »Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior«, der består af 97-99 % natriumchlorid og er rig på selen.

Der er grund til at tro, at saltvandet er et produkt af udludning af saltholdig mergel som følge af regnvandsnedsivning i undergrunden. Ifølge en kemisk analyse af saltvandet foretaget af Charles Lepierre i 1930'erne i den brønd, hvorfra »Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior« i dag produceres, havde opløsningen et resttørstofindhold på ca. 200 g/kg, hvoraf 96 % svarede til 213,34 g/l natriumchlorid (Lepierre, 1936 citeret af Calado & Brandão, 2009). Ud over det høje saltindhold afslørede den beskrevne kemiske sammensætning også en koncentration af magnesium (tæt på 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

Det geografiske områdes egenart er også et resultat af menneskelige faktorer og anvendelseskriterier, der går tilbage til det 12. århundrede, og udgør en del af historien om »Marinhas de Rio Maior«. Jordbunds- og klimaforholdene og den geologiske sammensætning i det afgrænsede geografiske område kombineret med den lokale erfaring og knowhow, der er afgørende for klargøringen af saltbassinerne, udvindingen, lagringen og opbevaringen af produktet med henblik på at opnå et rent slutprodukt uden urenheder, har tilført denne region unikke egenskaber til fremstilling af »Sal de Rio Maior«/»Flor de Sal de Rio Maior«.

Saltproduktionen begynder med forberedelse af processen, dvs. saltbassinerne, navnlig ved oprensning af mudder og slam, klargøring af vandet og reparation af eventuelle skader, der er opstået om vinteren. Klargøring af saltbassinerne er en meget vigtig etape, der gør det muligt at optimere både vandkvaliteten og den mængde salt, der høstes. Under den manuelle høst kan saltproducenterne samle saltet op helt nede fra bunden af krystalliseringsbassinet ved hjælp af et rengøringsværktøj, der kaldes en rodo. Da det høstede salt er rent, indeholder det mere salt og færre uopløselige stoffer.

I sin ordbog »Portugal Antigo e Moderno« medtog Pinho Leal et afsnit om saltmarsken i Rio Maior, idet det udvundne og velrenommerede salts kvalitet blev fremhævet: »Produktet fra disse saltmarsker betegnes som »afskummet salt«. Det er meget klart, tørt og skinnende på en sådan måde, at det danner meget smukke pyramider og forskellige andre figurer, som i raffineret sukker eller sten. Saltets kvalitet er så meget højere end kvaliteten af almindeligt (hav-) salt, at der til saltning af kød kun anvendes halvdelen i forhold til salt udvundet af havvand. Det har en høj mætning med meget rent natriummuriat, der ikke er blandet med de kalk- og magnesiummuriater, der findes i andre almindelige salte, og som gør dem bitre og vandsugende.«

I dag er saltbassinerne i Rio Maior et enestående eksempel på udnyttelse af underjordisk saltvand i Portugal, hvilket sammen med det enestående hydrogeologiske fænomen, de repræsenterer, betyder, at de har stor betydning som naturarv.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/sal/Docs/CE_Sal_Rio_Maior_022022VF.pdf