Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/608

27.1.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/608)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-02589 — 24.9.2019

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.6. Αλάτι

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

25.01.00 – Αλάτι

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» είναι αλάτι το οποίο προέρχεται από αλατούχα πηγή και λαμβάνεται μέσω φυσικής διαδικασίας καθίζησης από υπόγεια αλμυρά ύδατα με εξάτμιση. Αποτελείται από νερό, χλωριούχο νάτριο και άλλα ανόργανα άλατα και ιχνοστοιχεία που προέρχονται αποκλειστικά από το νερό αυτό. Πρόκειται για αλάτι μη εξευγενισμένο, χωρίς πρόσθετα, το οποίο συλλέγεται χειρωνακτικά και δεν πλένεται μετά τη συλλογή.

Ανάλογα με τις συνθήκες υπό τις οποίες σχηματίστηκε και τον τρόπο συλλογής, μπορεί να λάβει τις ακόλουθες μορφές:

«Sal de Rio Maior»

Το «Sal de Rio Maior» είναι λευκή, στιλπνή ουσία με χαρακτηριστική αλμυρή γεύση. Το αλάτι έχει τη μορφή κυβικών κρυστάλλων διαφόρων μεγεθών, οι οποίοι ενώνονται μεταξύ τους και σχηματίζουν μια ανεστραμμένη πυραμίδα. Εξάγεται από το νερό των αλυκών μέσω κρυστάλλωσης του αλατιού.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

«Flor de Sal de Rio Maior»

Το «Flor de Sal de Rio Maior» είναι η λεπτή στρώση που σχηματίζεται στην επιφάνεια του νερού στα αλοπήγια. Είναι το πρώτο προϊόν που σχηματίζεται μόλις το νερό φτάσει στο σημείο κορεσμού που είναι αναγκαίο για την έναρξη της κρυστάλλωσης. Αποτελείται από μικρά φύλλα μικροσκοπικών κρυστάλλων που σχηματίζονται κατά την καθίζηση των αλάτων και επιπλέουν στην επιφάνεια του αλοπηγίου.

Το προϊόν «Sal de Rio Maior» μπορεί να παρουσιάζεται στη φυσική του κατάσταση ή σε αλεσμένη μορφή, ενώ τόσο το «Sal de Rio Maior» όσο και το «Flor de Sal de Rio Maior» επιτρέπεται να αρωματίζονται με μείγματα αρωματικών βοτάνων και/ή μπαχαρικών.

Το «Sal de Rio Maior», είτε είναι σε φυσική κατάσταση είτε είναι αρωματισμένο με μείγματα βοτάνων και/ή μπαχαρικών, μπορεί επίσης να παρουσιάζεται σε κυλινδρική μορφή.

Το «Sal de Rio Maior» και το «Flor de Sal de Rio Maior» έχουν παρόμοια χημική σύνθεση, καθώς και τα δύο λαμβάνονται από τις αλυκές με εξάτμιση.

Το «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» αποτελείται από χλωριούχο νάτριο σε αναλογία 97-99 %, από μαγνήσιο σε αναλογία < 0,02 % και από σελήνιο σε αναλογία < 0,1 mg/kg.

Οι κρύσταλλοι του αλατιού έχουν μέγεθος κόκκων 1-4 mm και η μέγιστη περιεκτικότητα του άλατος σε υγρασία είναι 4 %.

Ο σαφής δεσμός μεταξύ της συγκέντρωσης μαγνησίου και της περιεκτικότητας του τελικού προϊόντος σε μαγνήσιο καταδεικνύεται από την έκθεση δοκιμής αριθ. 53339/2021, στην οποία η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε μαγνήσιο αποδεικνύεται ότι είναι < 50 mg/kg ή 50 ppm, περιεκτικότητα μικρότερη από τα 125 ppm στην άλμη.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια, από την εκχύλιση, την εξάτμιση, τον διαχωρισμό και την κρυστάλλωση έως τη συλλογή, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Ανεξάρτητα από τη μορφή με την οποία το προϊόν διατίθεται προς πώληση, η ετικέτα πρέπει να φέρει την ένδειξη «Sal de Rio Maior» — DOP [«Sal de Rio Maior» — ΠΟΠ] ή «Flor de Sal de Rio Maior» — DOP [«Flor de Sal de Rio Maior» — ΠΟΠ], ανάλογα με το προϊόν.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Οι φυσικές αλυκές του Rio Maior βρίσκονται στους πρόποδες της οροσειράς Serra dos Candeeiros, στον δήμο Rio Maior. Οι γεωγραφικές συντεταγμένες του κέντρου της περιοχής παραγωγής αλατιού είναι περίπου 39° 21′ 15″ Β και 8° 53′ 45 Δ.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η ποιότητα του «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» οφείλεται αποκλειστικά στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» που παράγεται στις αλυκές του Rio Maior έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μπορούν να αποδοθούν στην τοποθεσία και στο περιβάλλον.

Τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά της περιβάλλουσας περιοχής, ιδίως ο ασβεστολιθικός ορεινός όγκος της Estremadura και το δίκτυο υπόγειων υδατορευμάτων του, συγκαταλέγονται μεταξύ των παραγόντων που έχουν διαμορφώσει τον τύπο της εξόρυξης αλατιού που πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη τοποθεσία εδώ και αιώνες.

Ένα από τα πιο αξιοσημείωτα χαρακτηριστικά αυτής της ορεινής περιοχής είναι η ευκολία με την οποία τα όμβρια ύδατα διέρχονται από τις ρωγμές του ασβεστολιθικού πετρώματος, γεγονός που σημαίνει ότι δεν υπάρχουν ορατά υδατορεύματα, καθώς είναι κρυμμένα κάτω από το έδαφος.

Ένα από αυτά τα υδατορεύματα γίνεται αλμυρό καθώς διέρχεται από ένα κοίτασμα ορυκτού άλατος και τροφοδοτεί μια κοιλότητα στην καρδιά των αλυκών· το προϊόν «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» λαμβάνεται με την εξάτμιση αυτού του υπόγειου αλμυρού νερού, μέσω της θερμότητας του ήλιου και της δράσης του ανέμου, στα παραδοσιακά αλοπήγια (ή talhos) όπου συλλέγεται με το χέρι. Το εύκρατο μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από περιόδους μεγάλης ηλιοφάνειας και από κυρίως βόρειους ή βορειοδυτικούς ανέμους, ευνοεί την παραγωγή αλατιού.

Σύμφωνα με τους Calado και Brandão (2009), η άλμη στις αλυκές του Rio Maior συνδέεται με μια διαπυρική δομή από μάργες (μάργες Dagorda) που σχηματίστηκε πριν από περίπου 190 εκατομμύρια χρόνια. Το ορυκτό αλάτι απαντά σε μεγάλα βάθη, σε εναποθέσεις με ενίοτε μεγάλο πάχος. Οι συγγραφείς αποδεικνύουν ότι υπάρχει στενός δεσμός μεταξύ της παρουσίας υδάτων πλούσιων σε χλωριούχο νάτριο, της παρουσίας ορυκτού αλατιού και των διάπυρων των μαργών Dagorda, παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν, με τη σειρά τους, τη χημική σύνθεση του «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», το οποίο αποτελείται από χλωριούχο νάτριο σε ποσοστό 97-99 % και είναι πλούσιο σε σελήνιο.

Όλα τα στοιχεία δείχνουν ότι η άλμη παράγεται ως αποτέλεσμα της απόπλυσης των αλατούχων μαργών, η οποία οφείλεται στη διείσδυση των όμβριων υδάτων στο υπέδαφος. Κατά τη δεκαετία του 1930 ο Charles Lepierre προέβη σε χημική ανάλυση της άλμης, από την οποία προέκυψε ότι το διάλυμα στην κοιλότητα από την οποία παράγεται σήμερα το προϊόν «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» είχε τότε ολικά διαλυμένα στερεά (TDS) περίπου 200 g/kg διαλύματος, από τα οποία το 96 % αποτελούνταν από χλωριούχο νάτριο σε περιεκτικότητα που ανερχόταν στα 213,34 g/l (Lepierre, 1936, στον οποίο αναφέρονται οι Calado και Brandão, 2009). Εκτός από την υψηλή αλατότητα, η συγκέντρωση μαγνησίου στα εν λόγω ύδατα ήταν επίσης αξιοσημείωτη (περίπου 125 ppm) (Calado και Brandão, 2009).

Η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής απορρέει επίσης από ανθρώπινους παράγοντες και από τους κανόνες που ίσχυαν για τη χρήση της γης τον 12ο αιώνα, οι οποίοι υποστηρίζονται από τεκμηριωμένα στοιχεία για την ιστορία των αλυκών του Rio Maior που χρονολογούνται από την εποχή εκείνη. Οι εδαφοκλιματικές μεταβλητές και η γεωλογική σύνθεση της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, σε συνδυασμό με την πείρα και την τεχνογνωσία των ντόπιων εργατών, στοιχεία απαραίτητα για την προετοιμασία των αλυκών και την εξαγωγή, αποθήκευση και διατήρηση του αλατιού ώστε να ληφθεί ένα τελικό προϊόν καθαρό και απαλλαγμένο από προσμείξεις, έχουν προσδώσει στην περιοχή αυτή μοναδικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή του «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior».

Η παραγωγή άλατος ξεκινά με την προετοιμασία των αλυκών, συγκεκριμένα με τον καθαρισμό της ιλύος και του βορβόρου, την προετοιμασία του νερού και την αποκατάσταση τυχόν ζημιών που σημειώθηκαν κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Η προετοιμασία των αλυκών έχει ζωτική σημασία για τη μεγιστοποίηση τόσο της ποιότητας του νερού όσο και της ποσότητας του συλλεγόμενου άλατος. Κατά τη χειρωνακτική συλλογή, ο εργάτης των αλυκών μπορεί να συλλέξει το αλάτι χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο καθαρισμού που είναι γνωστό ως rodo, μέχρι τον πυθμένα του αλοπηγίου. Καθώς το συλλεγόμενο αλάτι είναι καθαρό, περιέχει περισσότερο αλάτι και λιγότερες αδιάλυτες ουσίες.

Ο Pinho Leal αφιέρωσε στο λεξικό του, Portugal Antigo e Moderno [Αρχαία και Σύγχρονη Πορτογαλία], λήμμα στις αλυκές του Rio Maior το οποίο τονίζει τις ιδιότητες του φημισμένου άλατος που εξορύσσεται: «Το προϊόν των αλυκών αυτών είναι γνωστό ως sal espuma [αφρός αλατιού]. Είναι πολύ διαυγές, ξηρό και στιλπνό, με αποτέλεσμα να σχηματίζει όμορφες πυραμίδες και διάφορα άλλα σχήματα που φαίνονται σαν να είναι φτιαγμένα από ραφιναρισμένη ζάχαρη σε νιφάδες ή πέτρες. Η ποιότητά του είναι τόσο ανώτερη από την ποιότητα του κοινού (θαλασσινού) αλατιού που για την καρύκευση του κρέατος χρειάζεται η μισή ποσότητα από εκείνη του άλατος που εξάγεται από το θαλασσινό νερό. Είναι σε μεγάλο βαθμό κορεσμένο με χλωριούχο νάτριο, το οποίο είναι εξαιρετικά καθαρό, και δεν αναμειγνύεται με χλωριούχο ασβέστιο και χλωριούχο μαγνήσιο, τα οποία απαντούν σε άλλα κοινά άλατα και τους προσδίδουν πικράδα και υγροσκοπική υφή».

Σήμερα, οι αλυκές του Rio Maior αποτελούν τη μοναδική τοποθεσία στην Πορτογαλία όπου το αλάτι εξάγεται από υπόγεια άλμη. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τη μοναδικότητά τους ως υδρογεωλογικού φαινομένου, τους προσδίδει τεράστια σημασία όσον αφορά τη φυσική κληρονομιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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