Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/608)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

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

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.6. Sal

Código de la nomenclatura combinada

25.01.00 — Sal

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» es la sal de manantial de agua salada, obtenida a partir del proceso natural de precipitación y por la evaporación de aguas subterráneas saladas, constituida por agua, cloruro de sodio y otras sales minerales y oligoelementos procedentes exclusivamente de estas aguas. Dicha sal no se lava ni se refina después de su recolección, que se realiza manualmente, y se elabora sin añadir aditivos.

En función de las condiciones de formación y del modo de recolección, la «Sal de Rio Maior» se presenta como:

«Sal de Rio Maior»

Es una materia blanca y brillante con un sabor salado característico. Se presenta en forma de cristales cúbicos de dimensiones variables, que se agrupan y adoptan la forma de pirámide inversa. La sal se extrae del agua de las piscinas de agua de mar de las salinas durante su cristalización.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

«Flor de Sal de Rio Maior»

Es una película fina que se forma en la superficie del agua de los cristalizadores. Es el primer producto que se forma después de que el agua haya alcanzado la saturación necesaria para el inicio de la cristalización. Se compone de finos cristales dispuestos en pequeñas láminas formadas durante la precipitación de las sales, que flotan en la superficie del cristalizador.

La «Sal de Rio Maior» puede presentarse como tal o molida. Tanto la «Sal de Rio Maior» como la «Flor de Sal de Rio Maior» pueden aromatizarse con mezclas de especias y/o hierbas aromáticas.

La «Sal de Rio Maior» como tal o mezclada con hierbas y/o especias también puede presentarse en forma cilíndrica.

Los productos «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» tienen una composición química similar, ya que ambas se obtienen mediante un proceso de evaporación en la salina.

La «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» está constituida por un 97-99 % de cloruro de sodio, < 0,02 % de magnesio y < 0,1 mg/kg de selenio.

Los cristales de sal tienen una granulometría comprendida entre 1 mm y 4 mm, con un contenido máximo de humedad del 4 %.

La relación clara entre la concentración de magnesio y el contenido en magnesio del producto final se refleja en el informe de ensayo n.° 53339/2021, que indica un valor de magnesio para el producto final de < 50 mg/kg, es decir, 50 ppm, frente a 125 ppm en el caso de la salmuera.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases, desde la extracción, la evaporación, la separación y la cristalización hasta la recolección, se desarrollan en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Independientemente de la presentación comercial, en la etiqueta deberá figurar la mención «Sal de Rio Maior (DOP)» o «Flor de Sal de Rio Maior (DOP)», según el producto.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las salinas naturales de Rio Maior están situadas al pie de la Serra dos Candeeiros, en el municipio de Rio Maior. Las coordenadas geográficas del centro de la zona de las salinas son aproximadamente 39º 21' 15" N y 8º 53' 45" W.

5. Vínculo con la zona geográfica

La calidad de la «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» se debe exclusivamente a los factores naturales y humanos de la zona geográfica delimitada.

Producida en las salinas de Rio Maior, la «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» presenta características específicas derivadas de su ubicación y del entorno circundante.

Las características geomorfológicas de los alrededores, y más concretamente el macizo calcáreo de Estremenho y su curso de agua subterráneo, son uno de los factores que han determinado el tipo de explotación salina que se practica desde hace siglos en esta zona.

Una de las características más llamativas de esta zona montañosa es la facilidad con la que las aguas pluviales entran entre las fallas de la roca caliza, impidiendo así la presencia visible de cursos de agua, que se ocultan bajo tierra.

Uno de estos cursos de agua se saliniza cuando atraviesa un yacimiento de sal gema y alimenta el pozo situado en el centro de las salinas, y la «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», que se recoge manualmente, es el resultado de la evaporación de estas aguas saladas subterráneas por la acción del calor solar y la energía eólica en cristalizadores (tajos) con trazado tradicional; la salicultura se ve favorecida por el clima templado de tipo mediterráneo, caracterizado por períodos de intensa insolación y vientos, principalmente del norte y del noroeste.

Según Calado y Brandão (2009), en las salinas de Rio Maior la salmuera está asociada a una estructura diapírica de margas (Margas de Dagorda) formadas hace casi 190 millones de años. La sal gema se sitúa en masas profundas que, a veces, son muy gruesas. Los autores destacan la estrecha relación que existe entre la presencia de aguas altamente mineralizadas con cloruro de sodio y la presencia de sal gema y de masas de sal de las «Margas de Dagorda», que a su vez determinan la composición química de la «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», constituida por un 97-99 % de cloruro de sodio y rico en selenio.

Todo indica que la salmuera es producto de la lixiviación de las margas salíferas debido a la infiltración de agua de lluvia en el subsuelo. Según un análisis químico de la salmuera realizado por Charles Lepierre en la década de 1930, en el pozo a partir del cual se produce hoy la «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», la solución presentaba un residuo seco de aproximadamente 200 g/kg, de los cuales el 96 % correspondía a 213,34 g/l de cloruro de sodio (Lepierre, 1936, citado por Calado y Brandão, 2009). Además de la elevada salinidad, la composición química descrita también muestra una concentración de magnesio (cercana a 125 ppm) (Calado y Brandão, 2009).

La especificidad de la zona geográfica se debe también a factores humanos y criterios de utilización que datan del siglo XII y que se recogen en la historia de las «Marinhas de Rio Maior». El comportamiento de las variables edafológicas y la composición geológica de la zona geográfica delimitada, junto con la experiencia y el saber hacer de los locales, que son esenciales para la preparación de las salinas, la extracción, el almacenamiento y la conservación del producto, con el fin de obtener un producto final limpio y sin impurezas, han conferido a esta región unas características únicas para la producción de «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior».

La producción de sal comienza con la preparación del proceso, es decir, de las salinas, y se caracteriza por la limpieza de lodos y fangos, la preparación del agua y la reparación de los daños invernales. La preparación de las salinas es un paso muy importante para optimizar tanto la calidad del agua como la cantidad de sal recogida. Durante la recolección manual, el salinero puede recoger la sal hasta el fondo del tajo utilizando la herramienta de limpieza conocida como «rodo». Dado que la cosecha es limpia, contiene más sal y menos sustancias insolubles.

En su diccionario *Portugal Antigo e Moderno*, Pinho Leal dedicó a las marismas salinas de Rio Maior una entrada en la que destaca las cualidades de la sal extraída y de renombre: «El producto de estas marismas salinas se denomina "sal de espuma". Es seca y tiene un color claro y brillante, por lo que forma bonitas pirámides y otras figuras diferentes, como si estuvieran construidas con azúcar refinado o piedra. Su calidad es tan superior a la de la sal común (marina) que, para salar la carne, se utiliza menos de la mitad que de la sal extraída de agua marina. Está fuertemente saturado con cloruro de sodio, muy puro y sin mezcla con los cloruros de calcio y magnesio que se encuentran en las demás sales comunes y que las hacen amargas y delicuescentes».

Hoy en día, las salinas de Río Maior son un caso único de explotación de una salmuera subterránea en Portugal, lo que, unido a la singularidad del fenómeno hidrogeológico que representan, les confiere una gran importancia en términos de patrimonio natural.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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