C/2025/608

27.1.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/608)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“

ELi nr: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed)**

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.6. Sool

Kombineeritud nomenklatuuri kood

25.01.00 – Sool

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Soola „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ toodetakse soola looduslikul sadenemisel tekkinud soolasest põhjaveest aurustumise tulemusena; selline sool sisaldab vett, naatriumkloriidi ja muid mineraalsoolasid ning mikroelemente, mis on pärit ainult kasutatavast põhjaveest. Soola kogutakse käsitsi, see on rafineerimata, seda ei pesta pärast kogumist ning selles ei ole lisaaineid.

Sõltuvalt moodustumise tingimustest ja kogumismeetodist on tootel „Sal de Rio Maior“ järgmised omadused.

„Sal de Rio Maior“

Tegemist on valge ja sätendava ainega, millel on iseloomulik soolane maitse. Sool koosneb mitmesuguse suurusega kuubikujulistest kristallidest, mis on koondunud tagurpidi püramiidi kujuliseks kogumiks; sool kogutakse soolatiikide veest kokku pärast kristallumist.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Flor de Sal de Rio Maior“

Tegemist on õhukese kilega, mis moodustub soolatiikide pinnale, kui vesi on vajalikul määral küllastunud, et kristallumine saaks alata. See kile koosneb peentest kristallidest põimunud väikestest liistakutest, mis moodustuvad soolade sadestumisel ja hõljuvad soolatiigi pinnal.

Sool „Sal de Rio Maior“ võib olla naturaalsel kujul või jahvatatud ning nii tootele „Sal de Rio Maior“ kui ka tootele „Flor de Sal de Rio Maior“ võib lisada vürtse ja/või maitsetaimede segu.

Naturaalsel kujul või maitsetaimede ja/või vürtsidega segatud soola „Sal de Rio Maior“ võib pakendada ka purki.

Toodetel „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ on sarnane keemiline koostis, sest mõlemad saadakse soolalahuse aurutamisel.

Toote „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ koostises on naatriumkloriidi 97–99 %, magneesiumi alla 0,02 % ja seleeni alla 0,1 mg/kg.

Soolakristallide läbimõõt on 1–4 mm ja soola maksimaalne niiskusesisaldus 4 %.

Kindel seos magneesiumi kontsentratsiooni ja lõpptoote magneesiumisisalduse vahel on dokumenteeritud katsearuandes nr 53339/2021, milles on märgitud, et lõpptootes on magneesiumi kontsentratsioon < 50 mg/kg, s.o 50 ppm, samas kui soolvees on see 125 ppm.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik etapid alates ekstraheerimisest, aurustamisest, eraldamisest ja kristallumisest kuni soola kokku kogumiseni toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Olenemata kaubanduslikust esitusviisist ja sõltuvalt tootest peavad märgistusel olema sõnad „„Sal de Rio Maior – „DOP“ või „„Flor de Sal de Rio Maior“ – DOP“.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Rio Maiori looduslikud soolatiigid asuvad Rio Maiori haldusüksuses Serra dos Candeeirose kõrgendiku jalamil, piirkonna ligikaudse keskpunkti geograafilised koordinaadid on N 39° 21′ 15″ ja W 8° 53′ 45″.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ kvaliteet tuleneb üksnes määratletud geograafilise piirkonna looduslikest ja inimteguritest.

Tootel „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ on erilised omadused, mis tulenevad tootmispiirkonna asukohast ja ümbritsevast keskkonnast.

Soolatiikide majandamismeetodid, mida piirkonnas juba sajandeid järgitakse, on tihedalt seotud ümbritseva piirkonna, eelkõige Estremenho lubjakiviplatoo ja selle põhjaveevõrgustiku geomorfoloogiliste omadustega.

Üks selle mägipiirkonna suurim eripära on see, et vihmavesi kaob kiiresti lubjakivikaljude pragudesse. Seega ei ole voolavat vett näha ja jõed peidavad end maa all.

Üks neist jõgedest voolab läbi kivisoolamaardla ja selle vesi muutub soolaseks, varustades soolatiikide keskel asuvat puurauku; soola „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“, mida kogutakse käsitsi, saadakse maa alt väljapumbatava soolase vee aurustumisel päikesesoojuse ja tuule toimel soolatiikides (œillets) traditsiooniliste meetoditega. Soolatootmist soodustab mõõdukas vahemereline kliima, millele on iseloomulik intensiivne päikesepaiste ning valdavad põhja- ja loodetuuled.

Calado ja Brandão (2009) kohaselt on Rio Maiori soolatiikides kasutataval veel kindel seos 190 miljonit aastat tagasi tekkinud mergli diapiiriga (*Margas de Dagorda*), sealne kivisoola kiht asub sügaval ja on paiguti väga tüse. Autorid juhivad tähelepanu asjaolule, et vee suur naatriumkloriidi ja kivisoola sisaldus on ilmselt seotud mergli diapiiriga, mis mõjutab toote „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ keemilist koostist (97–99 % naatriumkloriidi, seleenirikas).

On põhjust arvata, et soolane vesi on tekkinud soolamergli leostumise tulemusena vihmavee imbumisel pinnase sügavamatesse kihtidesse. Charles Lepierre tegi 1930. aastatel keemilise analüüsi puurkaevust võetud soolasele veele, millest tänapäeval valmistatakse toodet „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“, ning selle kohaselt oli lahuse kuivjääk ligikaudu 200 g/kg, millest 96 % vastas 213,34 g/l naatriumkloriidile (Lepierre, 1936, Calado & Brandão, 2009). Lisaks suurele soolsusele osutas analüüs ka suurele magneesiumisisaldusele (ligikaudu 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

Geograafilise piirkonna eripära tuleneb ka inimteguritest ja tootmismeetoditest, mis pärinevad 12. sajandist ja mida on kirjeldatud piirkonna soolatiikide ajalugu käsitlevas teoses „Marinhas de Rio Maior“. Geograafilise piirkonna mulla- ja kliimatingimused ning geoloogiline koostis koos kohalike elanike kogemuste ja oskusteabega, mis on olulised soolatiikide rajamiseks, soola kogumiseks, ladustamiseks ja säilitamiseks, et saada puhas ja lisanditeta lõpptoode, tagavad piirkonnale eriomased tingimused soola „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ tootmiseks.

Soola tootmine algab soolatiikide ettevalmistamisega, mille käigus puhastatakse tiigid mudast, vee ettevalmistamisega ja talvel tekkinud kahjustuste kõrvaldamisega. Soolatiikide ettevalmistamine on väga oluline nii vee kvaliteedi tagamiseks kui ka kogutud soola koguse maksimeerimiseks. Soola käsitsi kogumisel kasutavad töötajad pika varrega kaabitsat (*rodo*), millega ulatub puhastama ka soolatiigi põhja. Kuna kogutav saak on puhas, sisaldab see rohkem soola ja vähem lahustumatuid aineid.

Pinho Leali teatmeteoses „Portugal Antigo e Moderno“ (Portugal enne ja nüüd) on peatükk Rio Maiori sooldunud märgaladest, milles tõstetakse esile piirkonnas toodetud maineka soola omadusi: „Nendel sooldunud märgaladel toodetakse „vahusoola“. Sool on väga hele, kuiv ja sätendav, selle kristallid on kaunid püramiidja või mitmesuguse muu kujuga, nagu rafineeritud peensuhkrul või suhkrupeal. Soola kvaliteet on parem kui tavalisel (mere)soolal, tänu sellele kulub seda liha soolamisel poole vähem kui meresoola. Soolas on väga palju naatriumkloriidi, mis on eriti puhas ega ole segunenud kaltsium- või magneesiumkloriidiga, mida leidub teistes tavalistes soolades ning mis muudavad need mõrkjaks ja laialivalguvaks.“

Tänapäeval on Rio Maiori soolatiigid ainus koht Portugalis, kus kasutatakse soolast põhjavett. See ainulaadne hüdrogeoloogiline nähtus on väärtuslik looduspärand.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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