C/2025/608

27.1.2025

**Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(C/2025/608)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

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

**Nº UE: PDO-PT-02589 – 24.9.2019**

**AOP (X) IGP ( )**

1. **Dénomination(s)**

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

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.6. Sel

Code de nomenclature combinée

25.01.00 - Sel

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

On désigne par «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» le sel de source salée, obtenu à partir du processus naturel de précipitation et par évaporation d'eaux souterraines salées, constitué d'eau, de chlorure de sodium et d'autres sels minéraux et oligoéléments provenant exclusivement de ces eaux. Il s'agit d'un sel récolté à la main, non raffiné, non lavé après récolte et sans additifs.

En fonction des conditions de formation et du mode de récolte, le «Sal de Rio Maior» se présente comme suit:

«Sal de Rio Maior»

Il s'agit d'une matière blanche et brillante, d'une saveur salée caractéristique. Le sel se présente sous forme de cristaux cubiques, de dimensions variables, qui se regroupent et prennent la forme d'une pyramide inversée, et est extrait de l'eau des œillets des salines durant la cristallisation du sel.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

«Flor de Sal de Rio Maior»

Il s'agit d'une fine pellicule qui se forme à la surface de l'eau des bassins de cristallisation, premier produit qui se forme après que l'eau a atteint la saturation nécessaire pour le début de la cristallisation. Il se compose de fins cristaux disposés en petites feuilles formées lors de la précipitation des sels, qui flottent à la surface du bassin de cristallisation.

Le «Sal de Rio Maior» peut se présenter tel quel ou moulu et tant le «Sal de Rio Maior» que le «Flor de Sal de Rio Maior» peuvent être aromatisés avec des mélanges d'épices et/ou d'herbes aromatiques.

Le «Sal de Rio Maior» tel quel ou mélangé à des herbes et/ou des épices peut également se présenter sous une forme cylindrique.

Les produits «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» présentent une composition chimique semblable étant donné qu'ils sont tous deux obtenus par un processus d'évaporation dans la saline.

Le «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» est constitué pour 97-99 % de chlorure de sodium, de magnésium pour moins de 0,02 % et de sélénium pour moins de 0,1 mg/kg.

Les cristaux de sel ont une granulométrie comprise entre 1 et 4 mm, avec une teneur maximale en humidité de 4 %.

Le lien clair entre la concentration de magnésium et la teneur en magnésium du produit final est attesté dans le rapport d'essai nº 53339/2021, lequel indique pour le produit final une valeur de magnésium < 50 mg/kg c'est-à-dire 50 ppm, contre 125 ppm pour la saumure.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases, de l'extraction, l'évaporation, la séparation et la cristallisation jusqu'à la récolte, se déroulent dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Quelle que soit la présentation commerciale et en fonction du produit, la mention «"Sal de Rio Maior" - DOP» ou «"Flor de Sal de Rio Maior" - DOP» doit figurer sur l'étiquette.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Les salines naturelles de Rio Maior sont situées au pied de la Serra dos Candeeiros dans la commune de Rio Maior, les coordonnées géographiques du centre de la zone des salines étant approximativement N 39° 21′ 15″ and W 8° 53′ 45.

## 5. Lien avec l'aire géographique

La qualité du «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» est due exclusivement aux facteurs naturels et humains de l'aire géographique délimitée.

Produit dans les salines de Rio Maior, le «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» présente des caractéristiques spécifiques résultant de sa localisation et du milieu environnant.

Les caractéristiques géomorphologiques de la région environnante, et plus particulièrement le massif calcaire d'Estremenho et son complexe hydrologique souterrain, sont un des facteurs ayant déterminé le type d'exploitation salifère qui se pratique depuis des siècles dans cette zone.

Une des caractéristiques les plus frappantes de cette région montagneuse est la facilité avec laquelle les eaux de pluie pénètrent entre les failles de la roche calcaire, empêchant ainsi la présence visible de cours d'eau qui se cachent sous terre.

Un de ces cours d'eau devient salé en traversant un gisement de sel gemme et il alimente le puits situé au centre des salines, le «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», récolté à la main, résultant de l'évaporation de ces eaux salées souterraines sous l'action de la chaleur solaire et de l'énergie éolienne, dans des bassins de cristallisation (œillets) au tracé traditionnel; la saliculture est favorisée par le climat tempéré de type méditerranéen, caractérisé par des périodes d'ensoleillement intense et des vents qui soufflent principalement du nord et du nord-ouest.

Selon Calado & Brandão (2009), dans les salines de Rio Maior, la saumure est associée à une structure diapirique de marnes (Margas de Dagorda) formées il y a près de 190 millions d'années, le sel gemme se situant en profondeur en masses parfois très épaisses. Les auteurs soulignent le lien étroit qui existe entre la présence d'eaux fortement minéralisées par du chlorure de sodium et la présence de sel gemme et des diapirs des «Margas de Dagorda», qui déterminent à leur tour la composition chimique du «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» constitué pour 97-99 % de chlorure de sodium et riche en sélénium.

Tout porte à croire que la saumure est un produit de la lixiviation des marnes salifères du fait des infiltrations d'eau de pluie dans le sous-sol. D'après une analyse chimique de la saumure réalisée par Charles Lepierre dans les années 1930, dans le puits à partir duquel se produise aujourd'hui le «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», la solution présentait alors un résidu sec de l'ordre de 200 g/kg, dont 96 % correspondaient à 213,34 g/l de chlorure de sodium (Lepierre, 1936 cité par Calado & Brandão, 2009). Outre la salinité élevée, la composition chimique décrite révèle également une concentration en magnésium (proche de 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

La spécificité de l'aire géographique résulte également de facteurs humains et de critères d'utilisation datant du XII$^{e}$ siècle et rapportés dans l'histoire des «Marinhas de Rio Maior». Le comportement des variables édaphoclimatiques et la composition géologique de l'aire géographique délimitée, combinés à l'expérience et au savoir-faire des locaux, qui sont essentiels pour la préparation des salines, l'extraction, le stockage et la conservation du produit, afin d'obtenir un produit final propre et sans impuretés, ont conféré à cette région des caractéristiques uniques pour la production de «Sal de Rio Maior»/«Flor de Sal de Rio Maior».

La production de sel commence par la préparation du processus, c'est-à-dire des salines, et se caractérise par le nettoyage des vases et boues, la préparation des eaux et la réparation des dégâts hivernaux. La préparation des salines est une étape très importante qui permet d'optimiser à la fois la qualité de l'eau et la quantité de sel collectée. Lors de la récolte manuelle, le paludier peut recueillir le sel jusqu'au fond de l'œillet à l'aide du las («rodo»), un outil de nettoyage. La récolte étant propre, elle contient plus de sel et moins de substances insolubles.

Dans son dictionnaire «Portugal Antigo e Moderno», Pinho Leal a consacré aux marais salants de Rio Maior une entrée sous laquelle il souligne les qualités du sel extrait et réputé: «On désigne le produit de ces marais salants par le terme "sel d'écume". Il est très clair, sec et brillant de telle manière qu'il forme de très belles pyramides et différentes autres figures, comme en sucre raffiné pailleté ou en pierre. Sa qualité est tellement supérieure à celle du sel commun (marin) que, pour saler les viandes, on en utilise moitié moins que de sel extrait d'eau de mer. Il est fortement saturé en muriate de sodium, très pur et sans mélange avec des muriates calcaires et magnésiens qui se trouvent dans les autres sels communs et qui les rendent amers et déliquescents.»

De nos jours, les salines de Rio Maior sont un cas unique d'exploitation d'une saumure souterraine au Portugal ce qui, combiné à la singularité du phénomène hydrogéologique qu'elles représentent, leur confère une grande importance en termes de patrimoine naturel.

**Référence à la publication du cahier des charges**

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