C/2025/608

27.1.2025.

# Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/608)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”**

**EU br.: PDO-PT-02589 – 24.9.2019.**

**ZOI (X) ZOZP ( )**

1. **Naziv**

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.6. Sol

Oznaka kombinirane nomenklature

25.01.00 – sol

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” sol je iz slanih izvora dobivena na temelju prirodnog procesa taloženja i isparavanjem slanih podzemnih voda u kojima se nalaze natrijev klorid i druge mineralne soli te elemenata u tragovima dobivenih isključivo iz tih voda. To je nerafinirana sol bez aditiva koja se prikuplja ručno, a nakon berbe se ne pere.

Ovisno o uvjetima u kojima je nastala i načinu berbe, „Sal de Rio Maior” prezentira se kao:

„Sal de Rio Maior”

Riječ je o bijeloj i sjajnoj tvari karakterističnog slanog okusa. Sol ima oblik kockastih kristala različitih dimenzija, grupiranih zajedno u obliku obrnute piramide, te se ekstrahira iz vode u solanama tijekom kristalizacije.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Flor de Sal de Rio Maior”

Riječ je o tankom sloju koji se stvara na površini vode u bazenima za kristalizaciju. To je prvi proizvod koji nastaje nakon što voda dosegne nužnu zasićenost za početak kristalizacije. Sastoji se od listića tankih kristala nastalih tijekom taloženja soli, koji plutaju na površini bazena za kristalizaciju.

Sol „Sal de Rio Maior” može se prezentirati neprerađena ili mljevena, a „Sal de Rio Maior” i „Flor de Sal de Rio Maior” mogu se aromatizirati mješavinama začina i/ili aromatskog bilja.

Sol „Sal de Rio Maior”, neprerađena ili pomiješana sa začinskim biljem i/ili začinima, može se prezentirati i u obliku cilindra.

Proizvodi „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” imaju sličan kemijski sastav jer se oba dobivaju isparavanjem u solanama.

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” sastoji se od 97 % do 99 % natrijeva klorida, 0,02 % magnezija i manje od 0,1 mg/kg selena.

Kristali soli imaju veličinu zrna od 1 do 4 mm, a najveći sadržaj vlage iznosi 4 %.

Jasna veza između koncentracije magnezija i sadržaja magnezija u konačnom proizvodu potvrđena je u izvješću o ispitivanju br. 53339/2021, u kojem se za konačni proizvod navodi vrijednost magnezija od < 50 mg/kg, tj. 50 ppm, u usporedbi s 125 ppm za salamuru.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze, od ekstrakcije, isparavanja, odvajanja i kristalizacije do berbe, odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Neovisno o komercijalnoj prezentaciji i ovisno o proizvodu, na etiketi se mora nalaziti navod „Sal de Rio Maior – DOP” (Sal de Rio Maior – ZOI) ili „Flor de Sal de Rio Maior – DOP” (Flor de Sal de Rio Maior – ZOI).

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Prirodne solane Rio Maior nalaze se u podnožju brdovitog područja Serra dos Candeeiros u općini Rio Maior, a geografske su koordinate središta solana približno S 39° 21’ 15” i Z 8° 53’ 45”.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kvaliteta proizvoda „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” isključivo je rezultat prirodnih i ljudskih čimbenika na definiranom zemljopisnom području.

Proizvod solana Rio Maior „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” ima posebna svojstva koja proizlaze iz njihove lokacije i okoline.

Geomorfološka svojstva okolnog područja, osobito vapnenački masiv Estremadura i njegov kompleks podzemnih voda, jedan su od čimbenika koji su odredili način iskorištavanja slane vode koji se na tom području primjenjuje stoljećima.

Jedno od najistaknutijih obilježja tog planinskog područja jest lakoća kojom kišnica prodire kroz pukotine u vapnenačkim stijenama, zbog čega se ne vide vodotokovi koji ostaju skriveni ispod površine.

Jedna od tih rijeka prolaskom kroz nataloženu kamenu sol postaje slana i ulijeva se u bunare u središtu solana. Nakon isparavanja tih podzemnih slanih voda zbog sunčeve topline i energije vjetra u bazenima za kristalizaciju (talhos) „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" tradicionalno se prikuplja ručno. Proizvodnji soli pogoduje umjerena sredozemna klima koju karakteriziraju razdoblja intenzivne sunčeve svjetlosti i vjetrovi uglavnom sa sjevera i sjeverozapada.

Autori Calado i Brandão istaknuli su 2009. da je u solanama Rio Maior salamura povezana s dijapirijskom strukturom lapora (Margas de Dagorda) koja se formirala prije gotovo 190 milijuna godina, pri čemu se kamena sol nalazi duboko, katkad u vrlo debelim slojevima. Autori ističu usku povezanost između prisutnosti voda koje su jako mineralizirane natrijevim kloridom i prisutnosti kamene soli i dijapira „Margas de Dagorda", koji pak određuju kemijski sastav proizvoda „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" koji se sastoji od 97 % do 99 % natrijeva klorida i bogat je selenom.

Sve ukazuje na to da je salamura rezultat ispiranja slanog lapora zbog infiltracije kišnice u podtlo. Prema kemijskoj analizi salamure koju je proveo Charles Lepierre 1930-ih, u bunaru iz kojeg se danas proizvodi „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior", otopina je imala suhi ostatak od oko 200 g/kg, od čega se 96 % odnosilo na 213,34 g/l natrijeva klorida (Lepierre, 1936., prema citatu Calada i Brandãa iz 2009.). Osim visoke slanosti, opisani kemijski sastav pokazuje i koncentraciju magnezija (gotovo 125 ppm) (Calado i Brandão, 2009.).

Posebnost zemljopisnog područja proizlazi i iz ljudskih čimbenika i pravila o korištenju zemljišta u 12. stoljeću, kako je istaknuto u djelu „Marinhas de Rio Maior" (Solane Rio Maior). Zbog pedoloških i klimatskih varijabli i geološkog sastava definiranog zemljopisnog područja, kao i iskustva i znanja lokalnog stanovništva, koji su ključni za pripremu solana, ekstrakciju, skladištenje i čuvanje soli kako bi se dobio čist konačni proizvod bez nečistoća, ovo područje ima jedinstvena svojstva za proizvodnju „Sal de Rio Maior" / „Flor de Sal de Rio Maior".

Proizvodnja soli započinje pripremom solana, i to čišćenjem blata i mulja, pripremom vode i popravljanjem štete do koje je došlo tijekom zime. Priprema solana ključna je etapa kojom se istodobno omogućuje maksimalna kvaliteta vode i količina prikupljene soli. Ručnom berbom radnik može prikupljati sol i sa samog dna bazena s pomoću alata za čišćenje poznatog kao *rodo*. Budući da je berba čista, prikupljena sol sadržava više soli i manje netopljivih tvari.

U rječniku „Portugal Antigo e Moderno" (Drevni i moderni Portugal) Pinho Leal stavio je unos posvećen solanama Rio Maior u kojem ističe svojstva te renomirane ekstrahirane soli: „Proizvod tih solana opisuje se kao *sal espuma* (pjenasta sol). Vrlo je svijetla, suha i sjajna tako da tvori vrlo lijepe piramide i razne druge oblike koji kao da su izrađeni od jestivih šljokica rafiniranog šećera ili od kamena. Kvaliteta joj je toliko bolja od obične (morske) soli da se za soljenje mesa upotrebljava pola količine u odnosu na sol ekstrahiranu iz morske vode. Vrlo je zasićena natrijevim kloridom, vrlo čista i nema primjesa vapnenačkog i magnezijeva klorida, koji se nalaze u drugim uobičajenim solima i čine ih gorkima i topljivima."

Danas su solane Rio Maior jedino mjesto u Portugalu gdje se sol dobiva iz podzemne salamure. To ih, zajedno s činjenicom da je riječ o jedinstvenoj hidrogeološkoj pojavi, čini vrlo važnom prirodnom baštinom.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

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