C/2025/608

27.1.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/608)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

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

N. UE: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

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

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.6. Sale

Codice della nomenclatura combinata

25.01.00 - Sale

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» è il sale di sorgente salata ottenuto dal processo naturale di precipitazione dalle acque sotterranee salate per evaporazione, costituito da acqua, cloruro di sodio e altri sali minerali e oligoelementi provenienti esclusivamente da tali acque. Si tratta di un sale raccolto manualmente, non raffinato, non lavato dopo la raccolta e senza additivi.

A seconda delle condizioni di formazione e del metodo di raccolta, il «Sal de Rio Maior» si presenta come segue:

«Sal de Rio Maior»

È un materiale bianco e brillante con un caratteristico sapore salato. Si presenta sotto forma di cristalli cubici di dimensioni variabili, che si raggruppano e assumono la forma di una piramide rovesciata, ed è estratto dall'acqua delle vasche delle saline durante la cristallizzazione del sale.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

«Flor de Sal de Rio Maior»

Si tratta di una pellicola sottile che si forma sulla superficie dell'acqua dei bacini di cristallizzazione; essendo il primo prodotto che si forma dopo che l'acqua ha raggiunto la saturazione necessaria per l'inizio della cristallizzazione. È costituito da cristalli sottili disposti in piccoli strati formati durante la precipitazione dei sali, che galleggiano sulla superficie del bacino di cristallizzazione.

Il «Sal de Rio Maior» può presentarsi in cristalli o macinato e sia il «Sal de Rio Maior» che il «Flor de Sal de Rio Maior» possono essere aromatizzati con miscele di spezie e/o erbe aromatiche.

Il «Sal de Rio Maior» in purezza o mescolato a erbe aromatiche e/o spezie può anche presentarsi sotto forma cilindrica.

I prodotti «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» presentano una composizione chimica simile in quanto sono ottenuti entrambi tramite un processo di evaporazione nella salina.

Il «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» è composto per il 97-99 % da cloruro di sodio, per meno dello 0,02 % da magnesio e per meno dello 0,1 mg/kg da selenio.

I cristalli di sale hanno una granulometria compresa tra 1 e 4 mm e il tenore massimo di umidità è del 4 %.

Il legame evidente tra la concentrazione di magnesio e il tenore di magnesio del prodotto finale è documentato nel rapporto di prova n. 53339/2021, che indica per il prodotto finale un valore di magnesio < 50 mg/kg, ossia 50 ppm, rispetto a 125 ppm per la salamoia.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi, dall'estrazione, passando per l'evaporazione, la separazione e la cristallizzazione, fino alla raccolta, si svolgono nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Indipendentemente dalla presentazione commerciale e a seconda del prodotto, l'etichetta deve recare la dicitura «Sal de Rio Maior – DOP» o «Flor de Sal de Rio Maior» – DOP.

4. Descrizione concisa della zona geografica

Le saline naturali di Rio Maior si trovano ai piedi della Serra dos Candeeiros, nel comune di Rio Maior, e le coordinate geografiche del centro della zona salina sono approssimativamente N 39° 21' 15" e W 8° 53' 45".

5. Legame con la zona geografica

La qualità del «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» è dovuta esclusivamente ai fattori naturali e umani della zona geografica delimitata.

Prodotto nelle saline di Rio Maior, il «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» presenta caratteristiche specifiche derivanti dalla sua ubicazione e dall'ambiente circostante.

Le caratteristiche geomorfologiche della regione circostante, in particolare il massiccio calcareo dell'Estremenho e il suo sistema idrogeologico sotterraneo, sono tra i fattori che hanno determinato il tipo di salicoltura praticato in questa zona da secoli.

Una delle caratteristiche più peculiari di questa regione montuosa è la facilità con cui l'acqua piovana penetra nelle faglie della roccia calcarea, impedendo così la presenza visibile di corsi d'acqua sotterranei.

Uno di questi corsi d'acqua diventa salato attraversando un giacimento di salgemma e alimenta il pozzo al centro delle saline, il «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», raccolto a mano è prodotto dall'evaporazione di quest'acqua salata sotterranea sotto l'azione del calore solare e dell'energia eolica, in bacini di cristallizzazione (vasche) di struttura tradizionale; la salicoltura è favorita dal clima mediterraneo temperato, caratterizzato da periodi di irraggiamento intenso e venti provenienti principalmente da nord e nord-ovest.

Secondo Calado & Brandão (2009), nelle saline di Rio Maior, la salamoia è associata a una struttura diapirica costituita da marne (Margas de Dagorda) formatesi quasi 190 milioni di anni fa e il salgemma è situato in profondità in masse, talvolta molto spesse. Gli autori sottolineano lo stretto legame esistente tra la presenza di acque fortemente mineralizzate dal cloruro di sodio e la presenza di salgemma e i diapiri delle «Margas de Dagorda», che a loro volta determinano la composizione chimica del «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», costituito al 97-99 % da cloruro di sodio e ricco di selenio.

Tutto lascia pensare che la salamoia sia un prodotto di lisciviazione delle marne salifere a causa delle infiltrazioni di acqua piovana nel sottosuolo. Secondo un'analisi chimica della salamoia effettuata da Charles Lepierre negli anni '30, nel pozzo da cui oggi si ricava il «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», la soluzione presentava all'epoca un residuo secco di circa 200 g/kg, di cui il 96 % corrispondeva a 213,34 g/l di cloruro di sodio (Lepierre, 1936 citato da Calado & Brandão, 2009). Oltre all'elevata salinità, la composizione chimica descritta mostra anche una concentrazione di magnesio (quasi pari a 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

La specificità della zona geografica è anche il risultato di fattori umani e di criteri d'utilizzo risalenti al XII secolo e riportati nella storia delle «Marinhas de Rio Maior». Il comportamento delle variabili pedoclimatiche e la composizione geologica della zona geografica delimitata, unitamente all'esperienza e alle competenze locali, essenziali per la preparazione delle saline, l'estrazione, lo stoccaggio e la conservazione del prodotto, al fine di ottenere un prodotto finale pulito e privo di impurità, hanno conferito a questa regione caratteristiche uniche per la produzione del «Sal de Rio Maior» / «Flor de Sal de Rio Maior».

La produzione di sale inizia con la preparazione del processo, ossia delle saline, in particolare mediante la pulizia da melma e fango, la preparazione dell'acqua e la riparazione dei danni causati dall'inverno. La preparazione delle saline è una fase essenziale per massimizzare sia la qualità dell'acqua che la quantità di sale raccolto. Con la raccolta manuale il salinaio può raccogliere il sale fino al fondo della vasca, impiegando il rastrello, un utensile per la pulizia («rodo»). Il raccolto una volta pulito contiene più sale e meno sostanze insolubili.

Nel suo dizionario «Portugal Antigo e Moderno», Pinho Leal ha dedicato una voce alle paludi salmastre di Rio Maior, sottolineando le qualità del sale estratto e rinomato: «Il prodotto di queste paludi salmastre è denominato "sale di schiuma". È molto chiaro, asciutto e brillante, tanto da formare bellissime piramidi e varie altre figure, come con zucchero raffinato in cristalli o con zucchero di roccia. La sua qualità è nettamente superiore a quella del sale comune (marino) tanto che, per la salatura della carne, se ne usa la metà rispetto al sale estratto dall'acqua di mare. È altamente saturo di muriato di sodio, molto puro e senza miscelazione con muriati calcarei e magnesiaci che si trovano negli altri sali comuni e li rendono amari e deliquescenti.»

Oggi le saline di Rio Maior sono un caso unico di sfruttamento di salamoia sotterranea in Portogallo che, insieme al fenomeno idrogeologico unico che rappresentano, conferisce loro grande importanza in termini di patrimonio naturale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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