C/2025/608

27.1.2025.

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(C/2025/608)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

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

**ES Nr.: PDO-PT-02589 – 24.9.2019.**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.6. grupa. Sāls

Kombinētās nomenklatūras kods

25.01.00 – Sāls

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar nosaukumu “Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” apzīmē sālsavota ūdens sāli, kas dabiski izgulsnējies, sāļajiem pazemes ūdeņiem iztvaikojot, un sastāv no ūdens, nātrija hlorīda un citiem minerālsāļiem un mikroelementiem, kuri nākuši vienīgi no minētā ūdens. Šis sāls ir ievākts ar rokām, nav rafinēts, pēc ievākšanas netiek mazgāts un nesatur piedevas.

Atkarībā no apstākļiem, kādos tas veidojies, un ievākšanas paņēmiena “Sal de Rio Maior” veidols var būt divējāds.

“Sal de Rio Maior”

Spodri balta viela ar raksturīgu sāļu garšu. Sāls kristāli ir kubveida, dažāda lieluma un salīpot iegūst apvērstas piramīdas formu; tie izkristalizējas no sālsieguves dīķu sistēmas beidzamā baseina (kristalizatora) ūdens.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Flor de Sal de Rio Maior"

Plāna plēvīte, kas kristalizatorā uz ūdens virsmas pati pirmā izveidojas, tiklīdz ūdens ir sasniedzis piesātinājuma pakāpi, kāda vajadzīga, lai kristalizēšanās varētu sākties. Šo plēvīti – sālsziedus – veido smalku kristālu plēksnītes, kas sāls izgulsnēšanās laikā peld uz kristalizatorā esošā ūdens virsmas.

"Sal de Rio Maior" var būt neapstrādāts vai malts, un gan "Sal de Rio Maior", gan "Flor de Sal de Rio Maior" var būt aromatizēts ar garšvielu un/vai aromātisko garšaugu maisījumiem.

Neapstrādātu vai ar garšaugiem un/vai garšvielām aromatizētu "Sal de Rio Maior" var fasēt arī cilindriskas formas traukos.

"Sal de Rio Maior" un "Flor de Sal de Rio Maior" ķīmiskais sastāvs ir līdzīgs, jo abi produkta paveidi iegūti, sālsūdenim iztvaikojot kristalizatorā.

"Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" sastāvā nātrija hlorīds veido 97–99 %, magnijs – mazāk nekā 0,02 % un selēns – mazāk nekā 0,1 mg/kg.

Sālsgraudu izmērs ir 1–4 mm; maksimālais mitruma saturs ir 4 %.

Skaidrā saikne starp magnija koncentrāciju un magnija saturu galaproduktā ir dokumentēta testēšanas pārskatā Nr. 53339/2021, kurā attiecībā uz galaproduktu uzrādītā magnija vērtība ir < 50 mg/kg, t. i., 50 ppm (sāls šķīdumā tā ir 125 ppm).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem – ūdens ekstrakcijai un iztvaikošanai, sāls atdalīšanai un kristalizācijai, un sāls ievākšanai – jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Neatkarīgi no produkta noformējuma un atkarībā no produkta paveida marķējumā jāiekļauj norāde "Sal de Rio Maior" – *DOP* vai "Flor de Sal de Rio Maior" – *DOP*.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Riumajoras [*Rio Maior*] dabiskie sālsieguves dīķi atrodas Riumajoras pašvaldībā, *Serra dos Candeeiros* kalnu pakājē. Sālsieguves zonas centra ģeogrāfiskās koordinātas ir aptuveni 39 21′ 15″ ziemeļu platuma un 8 53′ 45″ rietumu garuma.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" īpašo kvalitāti pilnībā nosaka ģeogrāfiskā apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori.

Atrašanās vietas un apkārtējās vides ietekmē Riumajoras sālsieguves dīķu produktam "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" piemīt specifiskas īpašības.

Viens no faktoriem, kuru dēļ konkrētais sāls ieguves paņēmiens ir iespējams un tiek praktizēts jau gadsimtiem ilgi, ir reģiona ģeomorfoloģiskās iezīmes, proti, Estremeno [*Estremenho*] kaļķakmens masīvs un pazemes hidroloģiskais komplekss.

Šā kalnainā reģiona pārsteidzošāko iezīmju vidū ir tas, cik viegli lietus ūdens iesūcas kaļķakmens iežu plaisās, tādējādi paslēpjot ūdensteces pazemē.

Viena no šīm ūdenstecēm, šķērsojusi cietā akmenssāls atradni, kļūst par sālsavotu, kura ūdeņi apgādā sālsieguves zonas centrā esošo aku; sāļie pazemes ūdeņi tradicionālajos sāls kristalizatoros saules un vēja ietekmē iztvaiko, un rezultātā tiek iegūts "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior", kuru ievāc ar rokām. Sāls ieguvi veicina mērenais Vidusjūras tipa klimats, kuram raksturīgi intensīvas saulesgaismas periodi un valdošie ziemeļu un ziemeļrietumu vēji.

Kaladu [*Calado*] un Brandāu [*Brandão*] (2009) raksta, ka Riumajoras sālsieguves dīķu ūdens iezīmes nosaka arī pirms gandrīz 190 miljoniem gadu veidojušos Dagordas merģeļu diapīriskums – tie, stipri sakrokoti un saplaisājuši, virzījušies uz augšu un pārrāvuši virs tiem sagulušos iežu slāņus –, jo akmenssāls iegulas dažkārt var būt pat ļoti lielā dziļumā. Autori uzsver ciešo saikni, kas vieno reģiona ūdeņus, kuri ir stipri mineralizējušies ar nātrija hlorīdu, un akmenssāls iegulas un Dagordas diapīras, kuras savukārt nosaka "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" ķīmisko sastāvu (97–99 % nātrija hlorīda un daudz selēna).

Ir pamats uzskatīt, ka šis sālsūdens ir sālsmerģeļa izskalošanās produkts, bet izskalošanos izraisa lietusūdens infiltrācija augsnes apakškārtā. XX gadsimta 30. gados Šarls Lepjērs [*Charles Lepierre*] veica šā sālsūdens ķīmisko analīzi un konstatēja, ka akā, no kuras mūsdienās ņem ūdeni "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" ieguvei, sāls šķīduma sausais atlikums bija aptuveni 200 g/kg un ka 96 % no tā bija līdzvērtīgi 213,34 g/l nātrija hlorīda (*Lepierre*, 1936; citējuši *Calado* un *Brandão*, 2009). Aprakstītajā ķīmiskajā sastāvā papildus augstajai sāļuma pakāpei vērā ņemama bija arī magnija koncentrācija (gandrīz 125 ppm) (*Calado* un *Brandão*, 2009).

Ģeogrāfiskā apgabala īpatno iedabu veidojuši arī cilvēkfaktori un – kopš XII gadsimta – izmantošanas noteikumi, kas dokumentēti rakstu avotā ar nosaukumu "Marinhas de Rio Maior" [Riumajoras sālsūdeņi]. Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala augšņu un klimatiskās iezīmes un ģeoloģiskie faktori apvienojumā ar vietējo cilvēku pieredzi un zinātību ir neaizstājami, lai sālsieguves dīķus varētu sagatavot darbam un sāli iegūt, uzglabāt un saglabāt tā, ka galaprodukts ir tīrs un bez piemaisījumiem, un tāpēc šim reģionam piemītošās īpašības ir unikālas tieši "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" ražošanai.

Sāls ražošanas process sākas ar sālsieguves dīķu sagatavošanu, t. i., ar dubļu un dūņu aizvākšanu, sālsūdens sagatavošanu un ziemā radušos defektu novēršanu. Sālsieguves dīķu sagatavošana ir ļoti svarīga un ļauj gan optimizēt ūdens kvalitāti, gan palielināt ievākto sāls daudzumu. Sāls ievākšana ir roku darbs, kuru strādnieks veic, ar īpaša rīka (vietējie to dēvē par *rodo*) palīdzību iztīrot sālsieguves dīķi līdz pašam dibenam. Tā kā šis vākums ir tīrs, tajā ir daudz sāls un maz nešķīstošu vielu.

Piņu Leals [*Pinho Leal*] savā vārdnīcā "Portugal Antigo e Moderno" [Senā un mūslaiku Portugāle] Riumajoras sālsieguves dīķiem un to slavenajai produkcijai veltījis šādu cildinošu ierakstu: "Šajos sāls dīķos ievāc tā dēvēto putu sāli. Tas ir ļoti gaišā krāsā, sauss un mirdzošs, un tam ir brīnumskaisti piramīdveida un citu formu graudi, kas atgādina smalkā cukura vai akmens kristālus. Šis sāls ir tik ļoti labāks par parasto (jūras) sāli, ka gaļas sālīšanā pietiek ar divreiz mazāku daudzumu nekā tad, ja lieto jūras sāli. Tas ir cieši piesātināts ar nātrija muriātu [resp., hlorīdu], ir ļoti tīrs un bez kaļķa un magnija muriātu piemaisījumiem, kas parasti sālī ir sastopami un padara to rūgtu un slikti noturīgu pret gaisā esošo mitrumu."

Arī mūsdienās Riumajoras sālsieguves dīķi ir unikāls piemērs tam, kā Portugālē tiek izmantots pazemes sālsūdens. Šo dīķu neatkārtojamā hidroģeoloģiskā izcelsme tos padara dabas mantojuma ziņā vēl vērtīgākus.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

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