C/2025/608

27.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/608)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

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

EU-nr.: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam / namen**

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

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.6 Zout

Code van de gecombineerde nomenclatuur

25.01.00 — Zout

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”: het zout dat wordt verkregen uit het natuurlijke neerslagproces en door verdamping van zout grondwater en dat bestaat uit water, natriumchloride en andere minerale zouten en sporenelementen die uitsluitend uit dat water afkomstig zijn. Het betreft ongeraffineerd zout dat met de hand wordt geoogst, dat na de oogst niet wordt gewassen en waaraan geen additieven worden toegevoegd.

Afhankelijk van de vormingsomstandigheden en de oogstmethode kan “Sal de Rio Maior” als volgt worden getypeerd:

“Sal de Rio Maior”

Het betreft een witte, heldere grondstof met een karakteristieke zoute smaak. Het zout heeft de vorm van kubieke kristallen van verschillende afmetingen, die zich hebben samengevoegd tot een omgekeerde piramide, en wordt tijdens de kristallisatie van het zout uit de bekkens van de zoutpannen gewonnen.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Flor de Sal de Rio Maior"

Het betreft een dun vlies dat zich aan het oppervlak van het water van de kristalliseerbekkens vormt, het eerste product dat ontstaat nadat het water de voor de start van de kristallisatie vereiste verzadiging heeft bereikt. Het bestaat uit fijne kristallen in schilfertjes die zijn gevormd tijdens het neerslaan van de zouten en die aan het oppervlak van het kristalliseerbekken drijven.

"Sal de Rio Maior" kan als zodanig of in gemalen vorm voorkomen en zowel "Sal de Rio Maior" als "Flor de Sal de Rio Maior" kunnen worden gearomatiseerd met mengsels van specerijen en/of aromatische kruiden.

"Sal de Rio Maior" kan als zodanig of gemengd met kruiden en/of specerijen ook cilindervormig zijn.

De chemische samenstelling van "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" is vergelijkbaar omdat beide door verdamping in een zoutpan worden verkregen.

"Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" bestaat voor 97-99 % uit natriumchloride, voor minder dan 0,02 % uit magnesium en voor minder dan 0,1 mg/kg uit seleen.

De zoutkristallen hebben een korrelgrootte van 1-4 mm en het maximale vochtgehalte van het zout bedraagt 4 %.

Dat er een duidelijk verband tussen de magnesiumconcentratie en het magnesiumgehalte van het eindproduct is, blijkt uit testrapport nr. 53339/2021, dat voor het eindproduct een waarde van magnesium < 50 mg/kg (d.w.z. 50 ppm) geeft, tegenover 125 ppm voor de pekel.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen, van de extractie, verdamping, scheiding en kristallisatie tot de oogst, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Ongeacht de aanbiedingsvorm en afhankelijk van het product moeten op het etiket de woorden ""Sal de Rio Maior" — DOP" of ""Flor de Sal de Rio Maior" — DOP" worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De natuurlijke zoutpannen van Rio Maior bevinden zich aan de voet van Serra dos Candeeiros in de gemeente Rio Maior. De geografische coördinaten van het centrum van het zoutgebied zijn om en nabij de 39° 21′ 5″ NB en 8° 53′ 45″ WL.

5. **Verband met het geografische gebied**

De kwaliteit van "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" is uitsluitend toe te schrijven aan de natuurlijke en menselijke factoren van het afgebakende geografische gebied.

"Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior", dat in de zoutpannen van Rio Maior wordt geproduceerd, heeft specifieke kenmerken die voortvloeien uit de plaats waar het ligt en de omgeving.

De geomorfologische kenmerken van het omliggende gebied, met name het kalksteenmassief van Estremenho en het ondergrondse hydrologische complex ervan, vormen een van de factoren die bepalend zijn voor het type zoutexploitatie dat in dit gebied al eeuwenlang wordt toegepast.

Een van de meest opvallende kenmerken van dit berggebied is het gemak waarmee regenwater tussen breuken in het kalksteen doordringt. Daardoor bevinden de waterlopen zich onder de grond en zijn ze niet zichtbaar.

Een van deze waterlopen stroomt door lagen steenzout en bevoorraadt op die manier de put in het midden van de zoutpannen. Daar vormt zich "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior", het zout dat met de hand wordt geoogst. Het zout ontstaat doordat het ondergrondse zoute water als gevolg van zonnewarmte en windenergie verdampt in traditioneel ontworpen kristallisateerbekkens (oeillets); de zoutwinning wordt bevorderd door het gematigde mediterrane klimaat, dat wordt gekenmerkt door perioden van intense zonneschijn en wind uit voornamelijk het noorden en het noordwesten.

Volgens Calado & Brandão (2009) wordt de pekel in de Rio Maior-geassocieerd met een diapirische mergelstructuur (Margas de Dagorda) die bijna 190 miljoen jaar geleden is gevormd, waarbij het steenzout zich diep onder de grond in soms zeer dikke lagen ophoopt. De auteurs wijzen op het nauwe verband tussen de aanwezigheid van sterk door natriumchloride gemineraliseerde wateren en de aanwezigheid van steenzout en de diapieren van "Margas de Dagorda", die op hun beurt de chemische samenstelling bepalen van "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior", dat voor 97-99 % bestaat uit natriumchloride en rijk is aan seleen.

Er zijn sterke aanwijzingen dat de pekel een product is van uitspoeling van zouthoudende mergel als gevolg van regenwaterinfiltratie in de ondergrond. Volgens een chemische analyse van de pekel die Charles Lepierre in de jaren dertig van de vorige eeuw heeft uitgevoerd in de put waar nu "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" wordt gevormd, had de oplossing een droog residu van ongeveer 200 g/kg, waarvan 96 % overeenkwam met 213,34 g/l natriumchloride (Lepierre, 1936 geciteerd door Calado & Brandão, 2009). Naast het hoge zoutgehalte wordt de beschreven chemische samenstelling bovendien gekenmerkt door een concentratie van magnesium (bijna 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

De specificiteit van het geografische gebied is ook het gevolg van menselijke factoren en gebruikscriteria die dateren uit de twaalfde eeuw en die in de geschiedenis van "Marinhas de Rio Maior" worden vermeld. Deze streek dankt zijn unieke kenmerken voor de productie van "Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior" aan het gedrag van de bodem- en klimaatvariabelen en de geologische samenstelling van het afgebakende geografische gebied. Deze kenmerken worden mede bepaald door de ervaring en knowhow ter plaatse, die essentieel zijn voor het prepareren van de zoutpannen, de winning, de opslag en het bewaren van het product, om een schoon eindproduct zonder onzuiverheden te verkrijgen.

De zoutproductie begint met de voorbereiding van het proces in de zoutpannen, namelijk door modder en slib te verwijderen, het water te prepareren en eventuele schade die zich in de winter heeft voorgedaan, te herstellen. Het prepareren van de zoutpannen is van vitaal belang voor het optimaliseren van zowel de kwaliteit van het water als de hoeveelheid gewonnen zout. Door handmatig te werken, kan de zoutwinner het zout tot aan de onderkant van het kristalliseerbekken verzamelen met behulp van een reinigingsinstrument dat bekend staat als de "rodo". Een schone oogst geeft meer zout en minder onoplosbare stoffen.

In zijn woordenboek "Portugal Antigo e Moderno" heeft Pinho Leal het begrip zoutmoeras opgenomen, waarbij hij de eigenschappen van het gewonnen en gerenommeerde zout benadrukt: "Het product van deze zoutmoerassen wordt "schuimzout" genoemd. Het is zeer helder, droog en glanzend en vormt zeer mooie piramiden en diverse andere figuren, die lijken op figuren van glittersuiker of steen. De kwaliteit van dit zout is zoveel beter dan dat van gewoon (zee)zout dat er voor het zouten van vlees de helft minder van nodig is dan van zout dat uit zeewater wordt gewonnen. Het is sterk verzadigd met natriumchloride, zeer zuiver en niet vermengd met kalk- en magnesium-houdende chloriden die in andere gewone zouten worden aangetroffen en die ze bitter maken en laten vervloeien."

Vandaag de dag zijn de zoutpannen van Rio Maior een uniek voorbeeld van de ondergrondse pekel die in Portugal wordt geëxploiteerd. In combinatie met het bijzondere hydrogeologische fenomeen vormen ze een zeer belangrijk natuurlijk erfgoed.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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