C/2025/608

27.1.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/608)

În urma prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

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

Nr. UE: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.6. Sare

Codul din Nomenclatura combinată

250100 - Sare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” desemnează sarea de izvor sărat obținută printr-un proces natural de precipitare și evaporare a apelor subterane sărate, formate din apă, clorură de sodiu și alte săruri minerale și oligoelemente provenite doar din apa respectivă. Este vorba despre o recoltare manuală a sării, care nu este rafinată, nu este spălată după recoltare și nu conține aditivi.

În funcție de condițiile în care se formează și de modalitatea de recoltare, „Sal de Rio Maior” se prezintă după cum urmează:

„Sal de Rio Maior”

Este vorba despre o substanță albă și strălucitoare, cu un gust sărat caracteristic. Sarea se prezintă sub formă de cristale cubice, cu dimensiuni variabile, care se grupează și iau forma unei piramide inversate. Este extrasă din apa din saline pe parcursul cristalizării sării.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 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”

Este vorba despre o peliculă fină care se formează la suprafața apei din bazinele de cristalizare, primul produs care se formează după ce apa a ajuns la saturația necesară pentru a începe cristalizarea apei. Constă în mici foi din cristale fine care se formează în timpul precipitării sărurilor și plutesc la suprafața bazinului de cristalizare.

„Sal de Rio Maior” se poate prezenta ca atare sau sub formă de sare măcinată, iar atât „Sal de Rio Maior”, cât și „Flor de Sal de Rio Maior” pot fi aromatizate cu amestecuri de mirodenii și/sau de ierburi aromatice.

Produsul „Sal de Rio Maior”, ca atare sau în amestec cu ierburi și/sau mirodenii, poate să se prezinte sub formă cilindrică.

Produsele „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” prezintă o compoziție chimică similară, deoarece ambele sunt obținute printr-un proces de evaporare în salină.

Sarea „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” conține clorură de sodiu în proporție de 97-99 %, magneziu în proporție de 0,02 % și seleniu în cantitate de mai puțin de 0,1 mg/kg.

Cristalele de sare au o granulometrie cuprinsă între 1 și 4 mm și un conținut de umiditate de maximum 4 %.

Legătura clară dintre concentrația de magneziu și conținutul de magneziu al produsului finit este atestată în raportul de testare nr. 53339/2021, care indică, pentru produsul finit, o valoare a magneziului < 50 mg/kg, adică 50 ppm, față de 125 ppm pentru saramură.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele, de la extracție, evaporare, separare și cristalizare și până la recoltare, se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Indiferent de modalitatea de prezentare comercială, pe etichetă trebuie să figureze mențiunea „Sal de Rio Maior - DOP” sau „Flor de Sal de Rio Maior - DOP”, în funcție de produs.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Salinele naturale din Rio Maior se află la poalele munților Serra dos Candeeiros, în comuna Rio Maior, coordonatele geografice ale centrului ariei producătoare de sare fiind, aproximativ, următoarele: 39° 21′ 15″ și W 8° 53′ 45.

5. **Legătura cu aria geografică**

Calitatea produselor „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” se datorează numai factorilor naturali și umani din aria geografică delimitată.

Produs în salinele din Rio Maior, „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” prezintă caracteristici specifice care sunt rodul localizării și al mediului înconjurător.

Caracteristicile geomorfologice ale regiunii înconjurătoare și, mai ales, masivul calcaros Estremenho, cu complexul său hidrologic subteran, constituie o parte dintre factorii care au determinat tipul de exploatare pentru producția de sare care se practică de secole în această zonă.

Una dintre caracteristicile cele mai frapante ale acestei regiuni montane este ușurimea cu care apele de ploaie pătrund în crăpăturile rocilor calcaroase, astfel încât cursurile de apă nu sunt vizibile, ci sunt ascunse sub pământ.

Traversând un zăcământ de sare gemă, unul dintre aceste cursuri de apă devine sărat, alimentând apoi puțurile situate în centrul salinelor, produsul „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, recoltat manual, fiind rodul evaporării acestor ape sărate subterane, sub acțiunea căldurii solare și a energiei eoliene, în bazine de cristalizare (*talhos*) tradiționale. Producția de sare este favorizată de clima temperată de tip mediteraneean, caracterizată de perioade cu însorire intensă și vânturi care suflă mai ales dinspre nord și dinspre nord-vest.

Potrivit autorilor Calado și Brandão (2009), saramura din salinele din Rio Maior este asociată unei structuri marnoase diapirice („margas da Dagorda”) formate în urmă cu circa 190 de milioane de ani, sarea gemă fiind situată la mare adâncime, în depozite care sunt, uneori, foarte groase. Autorii subliniază legătura directă care există între prezența apelor puternic mineralizate de clorura de sodiu și prezența sării geme și a diapirelor din marnele Dagorda, legătură care determină, la rândul ei, compoziția chimică a produselor „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, constituite din clorură de sodiu în proporție de 97-99 % și bogate în seleniu.

Toate dovezile indică faptul că saramura este rodul levigării marnelor salifere, prin acțiunea infiltrărilor de apă de ploaie în subsol. În anii 1930, Charles Lepierre a efectuat o analiză chimică asupra saramurii, arătând că, în puțul din care se produce în prezent „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, soluția prezenta atunci un reziduu uscat de aproximativ 200 g/kg, din care 96 % corespundea cu un conținut de clorură de sodiu de 213,34 g/l (Lepierre, 1936, citat de Calado & Brandão, 2009). Pe lângă salinitatea ridicată, compoziția chimică descrisă indica și o concentrație de magneziu de aproximativ 125 ppm (Calado & Brandão, 2009).

Specificitatea ariei geografice se datorează atât unor factori umani, cât și normelor care reglementau utilizarea terenurilor în secolul al XII-lea, documentate în istoria salinelor din Rio Maior. Variabilele pedoclimatice și compoziția geologică a ariei geografice delimitate, îmbinate cu experiența și priceperea localnicilor, sunt esențiale pentru pregătirea salinelor și pentru extragerea, depozitarea și conservarea produsului astfel încât să se obțină un produs finit curat și fără impurități și conferă acestei regiuni caracteristici unice, care permit producția de „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”.

Producția de sare începe cu pregătirea procesului, deci a salinelor, și constă în curățarea noroiului și a nămolului, pregătirea apelor și repararea daunelor apărute peste iarnă. Pregătirea salinelor este o etapă foarte importantă, care permite optimizarea atât a calității apei, cât și a cantității de sare colectate. Când se efectuează recoltarea manuală, lucrătorul poate recolta sarea până la fundul bazinului de cristalizare, cu ajutorul unui instrument de curățare numit „rodo”. Deoarece este curată, recolta conține mai multă sare și mai puține substanțe insolubile.

În dicționarul său numit „Portugal Antigo e Moderno” (Portugalia antică și modernă), Pinho Leal a inclus o intrare referitoare la salinele din Rio Maior, în care evidenția calitățile renumitei sări extrase: „Produsul acestor saline este denumit «sal espuma» (sare de spumă). Este foarte limpede, uscată și strălucitoare, astfel încât formează foarte frumoase piramide și diverse alte figuri, care arată de parcă ar fi făcute din paiete de zahăr rafinat sau din piatră. Calitatea ei este cu atât de mult superioară celei a sării obișnuite (marine), încât pentru sărarea cărnurilor se folosește jumătate față de cantitatea de sare de mare necesară. Este puternic saturată de clorură de sodiu, care este extrem de pură, nefiind amestecată cu cloruri de calciu și de magneziu, care se găsesc în sarea obișnuită, făcând-o amărui și delicvescentă.”.

În prezent, salinele din Rio Maior sunt un caz unic în Portugalia de exploatare a unei saramuri subterane, fapt care, împreună cu unicitatea fenomenului hidrogeologic pe care îl reprezintă aceste saline, le conferă acestora o mare relevanță ca element de patrimoniu natural.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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