C/2025/608

27.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/608)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

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

EU-nr: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

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

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.6. Salt

KN-nummer

25.01.00 – Salt

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” är salt från en saltkälla som erhålls genom naturlig utfällning från saltvatten under jord genom avdunstning. Det består av vatten, natriumklorid och andra mineralsalter samt spårelement som härrör uteslutande från detta vatten. Det är ett oraffinerat salt utan tillsatser som skördas för hand och som inte tvättas efter skörden.

Beroende på skördemetod och de förhållanden som det har bildats under kan det ta följande former:

”Sal de Rio Maior”

”Sal de Rio Maior” är ett vitt och glänsande ämne med en karakteristisk saltig smak. Saltet tar formen av kubiska kristaller i skiftande storlek som tillsammans bildar en uppochnedvänd pyramid. Det utvinns från vattnet i saltpannorna genom kristallisering av saltet.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Flor de Sal de Rio Maior”

”Flor de Sal de Rio Maior” är en tunn hinna som bildas på vattenytan i kristalliseringsbassänger. Det är den första produkten som bildas när vattnet har nått den mättnad som krävs för att kristalliseringen ska påbörjas. Det består av små lager av mycket små kristaller som bildas under saltutfällningen och flyter på kristalliseringsbassängens yta.

”Sal de Rio Maior” får saluföras i sin naturliga form eller malt, och både ”Sal de Rio Maior” och ”Flor de Sal de Rio Maior” får smaksättas med blandningar av aromatiska örter och/eller kryddor.

”Sal de Rio Maior” får också, när det har sin naturliga form eller är smaksatt med blandningar av örter och/eller kryddor, saluföras i cylindrisk form.

”Sal de Rio Maior” och ”Flor de Sal de Rio Maior” har liknande kemiska sammansättningar, eftersom de båda erhålls efter avdunstning i saltpannan.

”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” består av 97–99 % natriumklorid, < 0,02 % magnesium och < 0,1 mg/kg selen.

Saltkristallerna har en kornstorlek på 1–4 mm och saltets högsta tillåtna vattenhalt är 4 %.

Det tydliga sambandet mellan magnesiumkoncentrationen och slutproduktens magnesiumhalt framgår av testrapport nr 53339/2021, som visar att magnesiumhalten i slutprodukten är < 50 mg/kg eller 50 ppm, vilket är mindre än saltlakens 125 ppm.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg, från utvinning, avdunstning, separering och kristallisering till skörd, äger rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Oavsett i vilken form produkten saluförs ska etiketten innehålla orden ”Sal de Rio Maior” – DOP [”Sal de Rio Maior” – SUB] eller ”Flor de Sal de Rio Maior” – DOP [”Flor de Sal de Rio Maior” – SUB], beroende på produkt.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

De naturliga saltpannorna i Rio Maior ligger vid bergskedjan Serra dos Candeeiros utlöpare i kommunen Rio Maior. De geografiska koordinaterna för det saltproducerande området är ungefär 39° 21′ 15″ N och 8° 53′ 45″ W.

5. **Samband med det geografiska området**

Kvaliteten på ”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” beror uteslutande på naturliga och mänskliga faktorer i det avgränsade geografiska området.

”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” framställs i Rio Maiors saltpannor och har särskilda egenskaper som kan tillskrivas platsen och miljön.

Det omgivande områdets geomorfologiska egenskaper, särskilt kalkstensmassivet i Estremadura och dess nätverk av underjordiska vattendrag, är några av de faktorer som har legat till grund för den typ av saltutvinning som ägt rum på denna plats i århundraden.

En av de mest anmärkningsvärda egenskaperna hos denna bergsregion är hur lätt regnvattnet tränger igenom sprickorna i kalkstenen, vilket innebär att det inte finns några synliga vattendrag eftersom de är dolda under jord.

Ett av dessa vattendrag blir salthaltigt när det passerar genom en bergsaltfyndighet och når sedan en brunn mitt bland saltpannorna. ”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” erhålls genom att man avdunstar detta underjordiska saltvatten med hjälp av solvärme och vind i traditionella kristalliseringsbassänger (eller *talhos*) och samlar in saltet för hand. Det tempererade medelhavsklimatet, som kännetecknas av perioder med mycket sol och en övervägande nordlig eller nordvästlig vind, är gynnsamt för saltproduktionen.

Enligt Calado och Brandão (2009) är saltlaken i Rio Maiors saltpannor förknippad med en diapirisk märgelstruktur (Dagordamärgel) som bildades för omkring 190 miljoner år sedan. Bergsaltet förekommer på stora djup i stundtals mycket tjocka avlagringar. Författarna visar att det finns ett nära samband mellan förekomsten av natriumkloridrika vatten, förekomsten av bergsalt och diapirerna i Dagordamärgel, som i sin tur avgör den kemiska sammansättningen i ”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, som består av 97–99 % natriumklorid och är rik på selen.

Alla uppgifter tyder på att saltlaken bildas som följd av urlakning från salthaltig märgel, vilket sker genom att regnvatten tränger in i underliggande jordlager. På 1930-talet gjorde Charles Lepierre en kemisk analys av saltlaken, som visade att lösningen i brunnen från vilken ”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” i dag framställs hade totalmängden upplösta ämnen (TDS) på cirka 200 g/kg lösning vid den tidpunkten, varav 96 % utgjordes av en natriumkloridhalt på 213,34 g/l (Lepierre, 1936, citerad av Calado och Brandão, 2009). Förutom den höga salthalten var magnesiumkoncentrationen i dessa vatten också noterbar (cirka 125 ppm) (Calado och Brandão, 2009).

Det geografiska områdets särdrag beror också på mänskliga faktorer och 1100-talets bestämmelser om markanvändning, och det finns dokumenterade belägg för att Rio Maiors saltpannor användes redan på den tiden. Det avgränsade geografiska områdets jordmåns- och klimatvariabler och geologiska egenskaper i kombination med den lokala arbetskraftens erfarenhet och kunnande, som är nödvändiga för att bereda saltpannorna och utvinna, lagra och bevara saltet och erhålla en slutprodukt som är ren och fri från föroreningar, ger denna region de unika egenskaper som krävs för framställning av ”Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”.

Saltframställningen inleds med att saltpannorna bereds genom att man avlägsnar lera och slam, bereder vattnet och reparerar eventuella skador som har uppstått under vintern. Det är mycket viktigt att bereda saltpannorna för att maximera både vattnets kvalitet och mängden salt som skördas. Manuell skörd innebär att saltarbetaren kan samla upp saltet med hjälp av ett rengöringsverktyg som kallas *rodo*, ända från botten av bassängen. Eftersom den är ren innehåller det skördade saltet mer salt och färre olösliga ämnen.

Rio Maiors saltpannor lyckades nästla sig in i Pinho Leals ordbok *Portugal Antigo e Moderno* (Det antika och moderna Portugal), som lyfter egenskaperna hos det berömda salt som utvinns: ”Saltet som erhålls från dessa saltpannor är känt som *sal espuma* [skumsalt]. Det är klart, torrt och glänsande och bildar vackra pyramider och flera andra former som ser ut som om de består av raffinerat flingsocker eller sten. Än så länge har detta salt högre kvalitet än koksalt (havssalt) vid smaksättning av kött. Endast halva mängden behövs jämfört med salt som utvinns ur havsvatten. Saltet är mycket mättat med natriumklorid, som är extremt rent, och det är oblandat med kalium- och magnesiumklorid, som förekommer i annat koksalt, vilket gör det bittert och fuktabsorberande.”

Rio Maiors saltpannor är i dag den enda plats i Portugal där salt utvinns från underjordisk saltlake. Detta i kombination med saltpannornas unika hydrogeologiska karaktär gör dem enormt betydelsefulla för naturarvet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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