



Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/608)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-PT-02589– 24.9.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

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

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.6. Sól

Kod Nomenklatury scalonej

25.01.00 – Sól

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” to sól ze źródła solankowego uzyskiwana w naturalnym procesie wytrącania z podziemnej wody słonej przez odparowanie. Składa się z wody, chlorku sodu i innych soli mineralnych oraz pierwiastków śladowych pochodzących wyłącznie z tej wody. Jest to nierafinowana, wolna od dodatków sól zbierana ręcznie i niepłukana po zbiorze.

W zależności od warunków, w jakich powstała, i metody zbioru, może ona przybierać następujące formy:

„Sal de Rio Maior”

„Sal de Rio Maior” jest białą, błyszczącą substancją o charakterystycznym słonym smaku. Sól przybiera postać kryształów sześciennych o różnych rozmiarach, które grupują się, tworząc odwróconą piramidę. Pozyskuje się ją z wody w panwiach solnych w procesie krystalizacji.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. 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” to cienka warstwa, która tworzy się na powierzchni wody w zbiornikach krystalizacyjnych. Jest pierwszym produktem, który powstaje, gdy stężenie soli w wodzie osiągnie poziom niezbędny do rozpoczęcia procesu krystalizacji. Składa się z niewielkich płatków z drobnych kryształów, które tworzą się podczas wytrącania soli i unoszą na powierzchni zbiornika krystalizacyjnego.

„Sal de Rio Maior” może występować w postaci naturalnej lub rozdrobnionej i zarówno „Sal de Rio Maior”, jak i „Flor de Sal de Rio Maior” mogą zawierać dodatek mieszanek ziół aromatycznych lub przypraw.

„Sal de Rio Maior” w stanie naturalnym lub doprawiona mieszankami ziół lub przypraw może również występować w formie cylindrycznej.

„Sal de Rio Maior” i „Flor de Sal de Rio Maior” mają podobny skład chemiczny, ponieważ oba rodzaje soli uzyskuje się po odparowaniu w panwiach solnych.

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” składa się w 97–99 % z chlorku sodu i < 0,02 % magnezu oraz zawiera < 0,1 mg/kg seleniu.

Kryształy soli mają wielkość 1–4 mm, a maksymalna zawartość wilgoci w soli wynosi 4 %.

Wyraźny związek między stężeniem magnezu a zawartością magnezu w produkcie końcowym wykazano w raporcie z badań nr 53339/2021, zgodnie z którym zawartość magnezu w produkcie końcowym wynosi < 50 mg/kg lub 50 ppm, czyli mniej niż 125 ppm w solance.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy, od ekstrakcji, przez odparowanie, separację i krystalizację, aż po zbiory, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od postaci, w jakiej produkt oferuje się do sprzedaży, etykieta musi zawierać napis „Sal de Rio Maior« – DOP” [„Sal de Rio Maior« – ChNP”] lub „Flor de Sal de Rio Maior« – DOP” [„Flor de Sal de Rio Maior« – ChNP”], w zależności od produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Naturalne panwie solne Rio Maior znajdują się u stóp łańcucha górskiego Serra dos Candeeiros w gminie Rio Maior. Współrzędne geograficzne samego centrum obszaru produkcji soli wynoszą około 390° 21' 15'' N i 80° 53' 45' W.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” wynika wyłącznie z czynników naturalnych i ludzkich występujących na określonym obszarze geograficznym.

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” ma szczególne cechy charakterystyczne, które można przypisać lokalizacji i środowisku naturalnemu.

Cechy geomorfologiczne otaczającego regionu, w szczególności masyw wapienny Estremadura i jego sieć podziemnych cieków wodnych, należą do czynników, które determinowały rodzaj wydobycia soli prowadzonego w tym miejscu od wieków.

Jedną z najważniejszych cech tego górskiego regionu jest łatwość, z jaką woda deszczowa przenika przez pęknięcia w wapiennej skale, co oznacza, że nie ma widocznych cieków wodnych, ponieważ są one ukryte pod ziemią.

Jeden z tych cieków wodnych staje się słony po przejściu przez złożę soli kamiennej i zasila studnię w centrum panwi solnych, a „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior” uzyskuje się przez odparowanie tej podziemnej słonej wody, pod wpływem ciepła słonecznego i działania wiatru, w tradycyjnych zbiornikach krystalizacyjnych (lub *talhos*), z których sól zbiera się ręcznie. Produkcji soli sprzyja umiarkowany klimat śródziemnomorski charakteryzujący się okresami wysokiego nasłonecznienia i wiatrem przeważnie północnym lub północno-zachodnim.

Według Calado i Brandão (2009 r.) solanka w panwiach solnych Rio Maior ma związek z diapiryczną strukturą marglową (margłami Dagordy), która powstała około 190 mln lat temu. Sól kamienna występuje na dużych głębokościach, w złożach, które czasami są bardzo grube. Autorzy wskazują, że istnieje ścisły związek między obecnością wód bogatych w chlorek sodu, soli kamiennej i diapirami margli Dagordy, które determinują skład chemiczny soli „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, składającej się w 97–99 % z chlorku sodu i bogatej w selen.

Wszystkie dowody wskazują na to, że solanka powstaje w wyniku wymywania ze słonych margli na skutek działania wody deszczowej przenikającej do podglebia. W latach 30. XX wieku Charles Lepierre przeprowadził analizę chemiczną solanki i wykazał, że w tamtym czasie całkowita zawartość rozpuszczonych substancji stałych (TDS) w roztworze w studni, z którego produkuje się dziś „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”, wynosiła około 200 g/kg roztworu, z czego 96 % stanowił chlorek sodu o zawartości 213,34 g/l (Lepierre, 1936, źródło cytowane przez Calado i Brandão, 2009). Oprócz wysokiego zasolenia odnotowano również obecność magnezu w tych wodach (w stężeniu około 125 ppm) (Calado i Brandão, 2009).

Specyfika obszaru geograficznego wynika również z czynników ludzkich i przepisów dotyczących użytkowania gruntów w XII w., z którego to okresu pochodzi dokumentacja potwierdzająca historię panwi solnych Rio Maior. Specyficzne zmienne czynniki glebowe i klimatyczne oraz budowa geologiczna określonego obszaru geograficznego, a także doświadczenie i wiedza fachowa lokalnych pracowników, które są niezbędne do przygotowania panwi solnych oraz wydobycia, przechowywania i konserwacji soli w celu uzyskania czystego i wolnego od zanieczyszczeń produktu końcowego, sprawiają, że jest to region o wyjątkowych cechach sprzyjających produkcji „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior”.

Produkcja soli rozpoczyna się od przygotowania panwi solnych, a mianowicie od oczyszczenia ich ze szlamu i osadu, przygotowania wody i naprawy wszelkich uszkodzeń, które wystąpiły w okresie zimowym. Przygotowanie panwi solnych ma zasadnicze znaczenie zarówno dla poprawy jakości wody, jak i zwiększenia ilości zebranej soli. Zbiór ręczny oznacza, że pracownik może zbierać sól, używając narzędzia do czyszczenia zwanego *rodo* i sięgając nim aż do dna zbiornika. Ponieważ zbiornik jest czysty, zebrana sól zawiera więcej soli i mniej substancji nierozpuszczalnych.

Wpis dotyczący panwi solnych Rio Maior znalazł się w słowniku Pinho Leala *Portugal Antigo e Moderno* [Starożytna i współczesna Portugalia], w którym podkreślono walory pozyskiwanej słynnej soli: „Produkt uzyskiwany w tych panwiach solnych znany jest jako *sal espuma* [pianka solna]. Jest bardzo klarowny, suchy i błyszczący, w związku z czym tworzy piękne piramidy i różne inne kształty, które wyglądają tak, jakby były wykonane z płatków cukru rafinowanego lub kamienia. Sól ta tak bardzo przewyższa pod względem jakości zwykłą sól (morską) do przyprawiania mięsa, że potrzeba jej o połowę mniej niż w przypadku soli pozyskiwanej z wody morskiej. Jest ona silnie nasycona chlorkiem sodu, niezwykle czystym i niezmiśzanym z chlorkami wapna i magnezu, które znajdują się w innych zwykłych rodzajach soli i sprawiają, że są one gorzkie i rozplývają się pod wpływem wilgoci z powietrza”.

Obecnie panwie solne Rio Maior są jedynym miejscem w Portugalii, gdzie sól pozyskuje się z podziemnej solanki. Fakt ten, wraz z ich wyjątkowością jako zjawiska hydrogeologicznego, nadaje im ogromne znaczenie pod względem dziedzictwa naturalnego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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