

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2013/C 132/13)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>**

«SAL DE TAVIRA»/«FLOR DE SAL DE TAVIRA»

N.º CE: PT-PDO-0005-0913-07.12.2011

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Nome**

«Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

Designa-se por «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira», o sal marinho obtido por colheita manual, a partir do processo natural de precipitação da água do Oceano Atlântico, na região geográfica delimitada, que circula num sistema de viveiros, até à cristalização final nos talhos e que possui as características físicas e químicas a seguir indicadas. Trata-se de sal marinho não refinado, não lavado após colheita e sem aditivos.

**3.2.1. Sal de Tavira**

O «Sal de Tavira», sal marinho, é constituído por cristais que se formam no fundo (em argila natural) dos talhos. O sal é extraído manualmente com o auxílio de instrumentos específicos (rodos). Os seus cristais, de forma flocular e cúbica, desfazem-se, até um determinado ponto, apenas com a mão, distinguindo-se de forma evidente do cloreto de sódio comum.

**3.2.2. Flor de Sal de Tavira**

A «Flor de Sal de Tavira» apresenta diferentes níveis de sais minerais e é bem mais frágil à fricção que o «Sal de Tavira». É constituída por lamelas finíssimas que ao mínimo contacto com a mão se desfaz em cristais muito pequenos e leves. Possui elementos químicos em proporções próprias apresentando diferenças visíveis à vista desarmada. É um sal facilmente solúvel na boca, permitindo a sua utilização direta «na mesa». A «Flor de Sal de Tavira» é colhida manualmente por extração da suspensão de coalho que se forma nos talhos, com a ajuda de um instrumento específico, coador, antes de se precipitar no fundo dos talhos.

Em relação ao sal comum, o «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» apresentam diferentes propriedades físicas e químicas resultantes da especificidade da região geográfica delimitada, das condições de formação e modo de colheita e que se traduzem nos quadros seguintes.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Quadro 1

**Propriedades físicas de «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira»**

Propriedades	Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira
Forma dos Cristais	Flocular e cúbica	Variada
Tamanho dos Cristais	Pequena dimensão	Pequeníssima dimensão
Rigidez (facilidade em desfazer o cristal com os dedos)	Grande facilidade	Grandíssima facilidade
Solubilidade na água	Muito Grande	Muito muito grande
Cor	Depende das condições atmosféricas (*)	Branco

(\*) Como este produto não tem qualquer tipo de aditivo ou tratamento, caso chova ficará amarelo, caso não chova ficará branco

Quadro 2

**Propriedades químicas de «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira»**

Propriedades químicas		Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira
Elementos/Substâncias	Arsénio, As (mg/Kg)	0,01	< 0,005
	Cobre, Cu (mg/Kg)	< 0,015	< 0,015
	Chumbo, Pb (mg/Kg)	0,559	0,048
	Cádmio, Cd (mg/Kg)	< 0,002	< 0,002
	Mercúrio, Hg (mg/Kg)	< 0,005	< 0,005
	NaCl %	97,10 %	97,70 %
	Zinco (mg/Kg)	< 1,00	1,00
	Ferro (mg/Kg)	21	4
	Manganês (mg/Kg)	2,2	< 2,0
	Sódio %	35,83 %	31,16 %
	Potássio %	0,15 %	0,22 %
	Magnésio %	0,50 %	0,69 %
	Cálcio %	0,10 %	0,14 %
	Sulfatos %	0,92 %	1,25 %
	Insolúveis em água %	< 0,01 %	< 0,01 %
	Iodo Natural ppm	± 630 ppm	± 630 ppm

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Para além da colheita do «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira», todas as operações da produção do produto só podem ser efectuadas na área geográfica delimitada da produção.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, o «Sal de Tavira» ou a «Flor de Sal de Tavira» tem que conter no rótulo as seguintes menções

— «Sal de Tavira» ou «Flor de Sal de Tavira» — DOP e/ou Denominação de Origem Protegida

— Logótipo da UE e menção «Denominação de Origem Protegida» — a partir da decisão comunitária

Para além disso são acompanhadas da Marca de Certificação constam as seguintes menções:

— Nome do Organismo de Controlo

— N° de Série

— Identificação do produtor (endereço, logótipo, ano do lote, prémios recebidos)

— Logótipo do «Sal de Tavira» ou «Flor de Sal de Tavira»



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

As salinas onde se procede à produção de «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» estão situadas no Parque Nacional da Ria Formosa. Do ponto de vista administrativo a área geográfica delimitada da produção encontra-se circunscrita às freguesias de Santa Luzia, Santiago e Santa Maria do concelho de Tavira.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As características particulares de «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» são o resultado em grande parte das condições climáticas da área geográfica delimitada de produção e da ausência de atividades ambientalmente agressivas, de grandes indústrias e agricultura intensiva, neste sector da Ria Formosa, onde se localizam as salinas.

A área geográfica caracteriza-se por ser uma área lagunar, protegida por uma barreira arenosa da ação direta do oceano. Os solos compactos, de impermeabilidade elevada, devido à sua constituição argilosa permitem a construção de salinas.

O clima é do tipo temperado mediterrâneo, caracterizado por uma pluviosidade média anual baixa, sendo raros os períodos de chuva prolongados. Os níveis de insolação são elevados, o vento sopra em equilíbrio na distribuição pelos vários rumos, N e SW favorecendo desta forma a prática da salinicultura.

A especificidade da área geográfica deve-se também a fatores humanos e critérios de utilização datados do ano de 1266 que descrevem as salinas de Tavira como bens da coroa portuguesa no foral de Tavira.

O comportamento das variáveis edafo-climáticas da área geográfica delimitada, aliado às regras de produção e à proximidade do Oceano Atlântico, atribui a esta região características únicas para a produção de Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira.

Por outro lado a especificidade das técnicas utilizadas pelos trabalhadores locais são essenciais na otimização da produção, tanto no que diz respeito à preparação das salinas, extração, armazenamento e conservação do produto, para que se consiga obter um produto final sem impurezas, limpo e que «brilhe como diamantes depositados uns sobre os outros»

A experiência e o saber dos recursos humanos locais são um fator de extrema importância na definição das características do produto, nomeadamente na preparação das salinas, através da limpeza das mesmas e remoção dos lodos, permitindo assim a obtenção de um produto de qualidade isento de substância estranhas indesejáveis.

O controlo do volume de água em cada talho, influência de forma marcada o nível de salmoura e o processo de cristalização, determinantes para a produção do coalho. O saber manusear dos «coadores» de forma a não provocar a ocorrência de ondulação e conduzir à quebra das finíssimas lamelas que flutuam na água dos talhos, inviabilizando assim a sua extração, são algumas das técnicas e experiências dominadas pelos trabalhadores locais, e que se revestem de extrema importância na qualidade do produto.

## 5.2. *Especificidade do produto*

O «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» são um ex-libris desta região, sendo conhecidos pela presença de natural de iodo, proporcionalmente incluído nos cristais deste sal, em quantidades benéficas, e de oligoelementos existentes na água do mar, assim como pela ausência de lodos e/ou outras substâncias insolúveis. Trata-se de sal natural, não lavado após a colheita, não refinado e sem adição de aditivos.

A «Flor de Sal de Tavira» é mais frágil à fricção que o «Sal de Tavira». O facto de ser constituída por lamelas finíssimas que em contacto com a mão se desfazem em cristais muito pequenos, permite a sua utilização direta «na mesa», onde o simples contacto com a humidade da comida, faz com que a flor de sal de Tavira se dissolva e acentue o sabor natural dos alimentos.

## 5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A relação das várias variáveis que compõem o microclima em que está inserida a área geográfica, aliada às regras de produção e à proximidade do Oceano Atlântico, atribuem a esta região características únicas para a prática da salinicultura, atividade milenar na região, e que contribuem para aumentar a qualidade dos produtos finais, nomeadamente o fenómeno de aerosolarização que faz com que o iodo surja de forma natural neste produto, à semelhança de outros nutrientes importantes como o potássio, o magnésio, o cálcio ou o ferro.

São os solos argilosos e impermeáveis das salinas da região que permitem a extração tradicional (manual) de um sal branco sem a presença de lamas ou outras impurezas.

Também as técnicas utilizadas pelos trabalhadores locais, designados marnotos, aliadas às regras de produção, nomeadamente, as operações de preparação das salinas e à limpeza dos viveiros, são essenciais quer para a optimização da produção quer para a qualidade final do produto. O modo de colheita praticado na região delimitada, com recurso a três tipos de talhos (viveiros de águas frias, viveiros de águas quentes e cristalizadores), onde a água circula por gravidade, favorece a concentração de salmoura e a colheita de Sal/de Flor de Sal de Tavira.

As suas características físico-químicas são, por conseguinte, o resultado da conjugação de vários fatores, reconhecidas através da atribuição de variadíssimos prémios em inúmeras ocasiões e certames.

As características únicas da Flor de Sal são reconhecidas nacional e internacionalmente pelos grandes chefes de gastronomia. A sua utilização na cozinha permite realçar o sabor dos alimentos e dar à preparação dos alimentos um sabor único de requinte. É um dos ex-libris da região, sendo conhecida pelo seu sabor e ampla inclusão no receituário gastronómico nacional e mundial.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.gpp.pt/Valor/Caderno\\_Especificacoes\\_Sal\\_CE.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/Caderno_Especificacoes_Sal_CE.pdf)

---

---

<sup>(3)</sup> Ver nota de pé-de-página 2.