



C/2025/608

27.1.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/608)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, установено е или пребивава в трета държава, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“

ЕС №: PDO-PT-02589 — 24.9.2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“

2. Държава членка или трета държава

Португалия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 2.6. Сол

Код от Комбинираната номенклатура

25.01.00 - Сол

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ е сол от солен извор, получена чрез естествено утаяване и изпаряване на солени подземни води, съставени от вода, натриев хлорид и други минерални соли и олигоелементи с произход изключително от тези води. Това е сол, която се събира ръчно, нерафинирана, непромита след събирането и без добавки.

В зависимост от условията на образуване и начина на събиране „Sal de Rio Maior“ е както следва:

„Sal de Rio Maior“

Това е бяло и лъскаво вещество с характерен солен вкус. Солта е под формата на кубични кристали с различни размери, които се прегрупират и образуват обърната пирамида, извлича се от водата в кристализационните басейни на солниците по време на кристализацията на солта.

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Flor de Sal de Rio Maior“

Това е тънък слой, който се образува на повърхността на водата в кристализационните басейни — първият продукт, който се образува, след като водата достигне необходимото насищане, за да започне процесът на кристализацията. Състои се от фини кристали, разположени под формата на образувани по време на утаяването на солта тънки пластове, които плуват на повърхността на кристализационния басейн.

„Sal de Rio Maior“ може да бъде във вида, в който е получена, или смляна, като както „Sal de Rio Maior“, така и „Flor de Sal de Rio Maior“ могат да бъдат ароматизирани със смеси от подправки и/или билки.

„Sal de Rio Maior“ във вида, в който е получена, или смесена с билки и/или подправки може също така да бъде в цилиндрична форма.

Продуктите „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ имат сходен химичен състав, тъй като и двата се получават чрез изпаряване в слъниците.

„Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ се състоят от 97—99 % натриев хлорид, по-малко от 0,02 % магнезий и по-малко от 0,1 mg/kg селен.

Солните кристали са с размер на частиците в диапазона 1—4 mm, с максимално съдържание на влага 4 %.

Ясната връзка между концентрацията на магнезий и съдържанието на магнезий в крайния продукт се удостоверява в доклада от изпитване № 53339/2021, където за крайния продукт се посочва стойност на магнезия < 50 mg/kg, тоест 50 ppm, срещу 125 ppm за солния разтвор.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи — от екстракцията, изпаряването, разделянето и кристализацията до събирането на солта, се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Независимо от търговското представяне и в зависимост от продукта върху етикета трябва да фигурира обозначението „Sal de Rio Maior“ — ЗНП, или „Flor de Sal de Rio Maior“ — ЗНП.

4. Кратко определение на географския район

Естествените солници в Rio Maior са разположени в подножието на Serra dos Candeeiros в община Rio Maior, като географските координати в центъра на района на солниците са приблизително N 39° 21' 15" и W 8° 53' 45".

5. Връзка с географския район

Качеството на „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ се дължи изключително на природните и човешките фактори на определения географски район.

Произвеждана в солниците в Rio Maior, солта „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ е със специфични характеристики, които са резултат от местоположението и околната среда.

Геоморфологичните характеристики на околния район, и по-специално варовиковият масив Estremenho и неговият подземен хидроложки комплекс, са един от факторите, определили вида на производството на сол, което се практикува от векове в този район.

Една от най-удивителните характеристики на този планински район е лекотата, с която дъждовната вода прониква между пукнатините във варовиковата скала, като по този начин предотвратява видимото присъствие на скритите под земята водни течения.

След като преминава през находище от каменна сол, едното от тези водни течения става солено и захранва кладенеца, разположен в централната част на солниците, като събираната ръчно сол „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ се получава в резултат от изпаряването под действието на слънчевата топлина и вятърната енергия на тези подземни солени води в кристализационните басейни с традиционни очертания; за производството на сол е благоприятен умереният средиземноморски климат, който се характеризира с периоди на интензивно слънцегреене и ветрове, които духат основно от север и северозапад.

Според Calado & Brandão (2009 г.) солният разтвор в солниците в Rio Maior се свързва с диапировата структура от мергели (Margas de Dagorda), образували се преди близо 190 милиона години, като каменната сол е разположена в дълбочина, в насипно състояние, понякога на много дебели пластове. Авторите подчертават съществуващата тясна връзка между наличието на силно минерализирани благодарение на натриевия хлорид води и наличието на каменната сол и диапирите „Margas de Dagorda“, които от своя страна определят химичния състав на солта „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ — състояща се от 97—99 % натриев хлорид и богата на селен.

Основателно се приема, че солният разтвор е продукт на отмиването на солените мергели вследствие на инфилтрацията на дъждовна вода в подпочвените пластове. Според химичен анализ на солния разтвор, направен от Charles Lepierre през 30-те години на XX век, по онова време в кладенеца, от който днес се получава „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“, разтворът съдържа сух остатък от порядъка на 200 g/kg, 96 % от който съответстват на 213,34 g/l натриев хлорид (Lepierre, 1936 г., цитиран от Calado & Brandão, 2009 г.). Освен повишена соленост, описаният химичен анализ също така показва и концентрация на магнезий (близка до 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009 г.).

Специфичните характеристики на географския район произтичат също и от човешките фактори и критериите за използване, датиращи от XII век и описани в историята на „Marinhas de Rio Maior“. Действието на почвените и климатичните променливи и геоложкия състав на определения географски район, в съчетание с уменията и опита на местното население, които са от съществено значение за подготовката на солниците, екстракцията, складирането и съхранението на продукта с цел получаване на чист краен продукт без примеси, са факторите, допринесли за уникалните характеристики на района за производството на „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“.

Производството на сол започва с подготовката на процеса, тоест на солниците, и се характеризира с почистването от тинята и утайките, подготовката на водата и отстраняването на нанесените през зимата шети. Подготовката на солниците е много важен етап, който позволява да се оптимизират както качеството на водата, така и количеството на събраната сол. По време на ръчното събиране събирачът на сол може да събира сол до дъното на кристализационния басейн с помощта на инструмент за почистване, наречен „las“ (или „rodo“). Тъй като събраното количество е чисто, то съдържа повече сол и по-малко неразтворими вещества.

В речника си „Portugal Antigo e Moderno“ Pinho Leal е посветил информация на солените блата в Rio Maior, като изтъква качествата на прочутата сол, добита в тях: „За определяне на получения от тези солени блата продукт се използва терминът „сол от пяна“. Солта е много светла, суха и лъскава, така че образува много красиви пирамиди и различни други фигури, подобно на рафинирана захар на кристали или на бучки. Качеството ѝ е дотолкова по-високо в сравнение с обикновената (морска) сол, че за осоляване на месо използваме наполовина по-малко количество сол, отколкото от извлечената от морската вода. Тя е с висока степен на насищане с натриев хлорид, много чиста и без примеси на калциев и магнезиев хлорид, които се срещат при другата обикновена сол и които я правят горчива и предизвикват втечняването ѝ на въздух“.

В наши дни солниците в Rio Maior са уникален случай на добив на подземен солен разтвор в Португалия, което в съчетание с особеностите на хидрогеоложкото явление, което те представляват, им придава голямо значение като природно наследство.

Препратка към публикуваната спецификация

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