



C/2025/608

27.1.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/608)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EU č.: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názvy)

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

2. Členský stát nebo třetí země

Portugalsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 2.6 Sůl

Kód kombinované nomenklatury

25.01.00 – Sůl

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Výrazem „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ se rozumí sůl ze slaného pramene, která se získává přirozeným srážením a odpařováním slané podzemní vody. Skládá se z vody, chloridu sodného a jiných minerálních solí a stopových prvků získaných výhradně z této vody. Sůl je nerafinovaná, bez přísad, sbírá se ručně, následně se nepromývá.

„Sal de Rio Maior“ se v závislosti na tom, jakým způsobem vznikla a jak byla sebrána, vyskytuje v těchto formách:

„Sal de Rio Maior“

Jedná se o bílou a lesklou látku s charakteristickou slanou chutí. Sůl má podobu kubických krystalů různých rozměrů, které se seskupují a vytvářejí obrácenou pyramidu. Získává se krystalizací v salinách.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Flor de Sal de Rio Maior“

Jedná se o tenkou vrstvu, která vzniká na povrchu vody v krystalizačních nádržích. Jde o první produkt, který vzniká poté, co je voda dostatečně nasycená, aby mohla začít krystalizace. Skládá se z drobných krystalů tvořených tenkými plátky, které vznikají při srážení solí a které plavou na hladině krystalizační nádrže.

Sůl „Sal de Rio Maior“ se může nabízet v přírodním stavu nebo mletá. „Sal de Rio Maior“ i „Flor de Sal de Rio Maior“ se mohou ochucovat směsí koření nebo bylin.

„Sal de Rio Maior“ se – ať už v přírodním stavu nebo jako směs s bylinami nebo kořením – vyskytuje též ve válcovitém tvaru.

Produkty „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ mají podobné chemické složení, protože se oba získávají odpařováním vody v salínách.

Sůl „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ tvoří z 97–99 % chlorid sodný, méně než 0,02 % pak hořčík a méně než 0,1 mg/kg selen.

Krystaly soli mají velikost částic od 1 do 4 mm a maximální obsah vlhkosti 4 %.

Jasná souvislost mezi koncentrací hořčíku a obsahem hořčíku v konečném výrobku je prokázána zkušebním protokolem č. 53339/2021, který u konečného výrobku uvádí hodnotu hořčíku < 50 mg/kg, tj. 50 ppm oproti 125 ppm u solného nálevu.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

–

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze, od extrakce, odpařování, separace a krystalizace až po sběr, probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Bez ohledu na obchodní úpravu a v závislosti na produktu musí být na etiketě uvedena slova „Sal de Rio Maior – DOP“ nebo „Flor de Sal de Rio Maior – DOP“.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Přírodní saliny Rio Maior se nacházejí na úpatí Serra dos Candeeiros v obci Rio Maior, přibližné zeměpisné souřadnice středu oblasti, kde se sůl získává, jsou 39° 21' 15" severní šířky a 8° 53' 45" západní délky.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Za jakostí produktu „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ stojí výhradně přírodní a lidské faktory vymezené zeměpisné oblasti.

Sůl „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ se produkuje v salínách Rio Maior a její specifické vlastnosti jsou dány místem a okolním prostředím.

Mezi faktory, které předurčují způsob těžby soli, jak je provozována už po staletí, patří geomorfologické rysy okolního regionu, zejména vápencový masiv Estremenho a jeho síť podzemních vodních toků.

Pro tuto horskou oblast je zejména příznačné, že dešťová voda snadno proniká mezi zlomy ve vápencové hornině – vodní toky tak nejsou viditelné, protože tečou pod povrchem země.

Jeden z těchto podzemních toků protéká ložiskem kamenné soli, stává se slaným a napájí pramen uprostřed salin. Sůl „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ se zde získává tradičním způsobem – podzemní slaná voda vyvěrá do nádrží, působením slunečního záření a větru se odpařuje a takto vykrystalizovaná sůl se ručně sbírá. Získávání soli příznivě ovlivňuje mírné středomořské podnebí s obdobím intenzivního slunečního svitu a severními a severozápadními větry.

Podle dvojice autorů Calada a Brandão (2009) souvisí solanka se slínovou diapirou (*Margas de Dagorda*), jež vznikla před téměř 190 miliony let. Ložiska kamenné soli leží velmi hluboko a jsou z části velmi masivní. Uvedení autoři zdůrazňují úzkou souvislost mezi výskytem vody silně mineralizované chloridem sodným a výskytem kamenné soli a diapirů *Margas de Dagorda*, které určují chemické složení produktu „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“, jenž je z 97–99 % tvořen chloridem sodným a je bohatý na selen.

Vše nasvědčuje tomu, že solanka je produktem louhování slínů v důsledku prosakování dešťové vody do podloží. Ve třicátých letech 20. století provedl Charles Lepierre chemickou analýzu solanky. Podle analýzy obsahoval pramen, z něhož se dnes sůl „Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior“ získává, rozpustné látky v řádu 200 g/kg, z čehož 96 % odpovídalo 213,34 g/l chloridu sodného (Lepierre, 1936 citováno v publikaci Calado a Brandão, 2009). Analýza také ukázala nejen vysokou slanost, ale i koncentraci hořčíku (téměř 125 ppm) (Calado a Brandão, 2009).

Specifičnost zeměpisné oblasti vyplývá z lidských faktorů a pravidel používání půdy od 12. století, jak o tom svědčí písemné prameny „Marinhas de Rio Maior“. Zeměpisná oblast má pro výrobu soli „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ jedinečné podmínky. Patří mezi ně půdní a klimatické proměnné, geologické složení, ale také zkušenosti a know-how místního obyvatelstva, jež jsou během přípravy salin, extrakce, skladování a uchovávání produktu nezbytné, aby byl výsledný produkt čirý a bez nečistot.

Produkce soli začíná přípravou – saliny se vyčistí od bahna a kalů, připraví se voda a napraví škody, které vznikly během zimy. Příprava salin je velmi důležitá pro maximalizaci kvality vody i množství nasbírané soli. Sůl se sbírá ručně, až ode dna nádrže, pomocí hrábě (*rodo*). Když je sbírána sůl čirá, obsahuje více soli a méně nerozpustných látek.

Saliny Rio Maior zahrnul Pinho Leal do svého slovníku „Portugal Antigo e Moderno“ a zdůrazňuje, jaké vlastnosti místní proslulá sůl má: „Ze zdejších salin se získává sůl, které se přezdívá *sal espuma*, tedy pěnová sůl. Je krásně čirá, suchá a lesklá tak, že vytváří nádherné pyramidy a různé jiné tvary, které vypadají, jako by byly z cukru nebo z kamene. Její kvalita je o tolik vyšší než kvalita běžné mořské soli, že se jí při solení masa spotřebuje o polovinu méně. Má vysoký obsah chloridu sodného, je velmi čistá, a na rozdíl od jiných solí neobsahuje chlorid vápenatý nebo draselný, jež způsobují, že jsou soli hořké a rozplývavé.“

Dnes jsou v Portugalsku saliny Rio Maior výjimečným příkladem získávání soli z podzemní solanky a v kombinaci s jedinečným hydrogeologickým fenoménem tak představují přírodní bohatství obrovského významu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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