



C/2025/608

27.1.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a  
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über  
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(C/2025/608)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PDO-PT-02589– 24.9.2019

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.6. Salz

Code der Kombinierten Nomenklatur

25.01.00 – Salz

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ handelt es sich um Salz aus salzhaltigen Quellen, das durch natürliche Fällung infolge von Verdunstung von salzhaltigem unterirdischem Wasser gewonnen wird. Letzteres besteht aus Wasser, Natriumchlorid sowie anderen Mineralsalzen und Spurenelementen, die ausschließlich dort vorkommen. Das von Hand geerntete Salz wird nicht raffiniert, nach der Ernte nicht gewaschen und enthält keine Zusätze.

Je nach den Bedingungen, unter denen sich das Salz entwickelt hat, und der Art der Ernte gibt es zwei Ausprägungen der geschützten Ursprungsbezeichnung:

„Sal de Rio Maior“

„Sal de Rio Maior“ ist weiß und glänzend mit einem charakteristischen Salzgeschmack. Die kubischen Salzkristalle sind unterschiedlich groß und bilden die Form einer umgekehrten Pyramide. Extrahiert wird das Salz aus dem Wasser der Erntebecken während der Salzkristallisation.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Flor de Sal de Rio Maior“

Wenn das Wasser in den Erntebecken die für die Kristallisation erforderliche Sättigung erreicht, bildet sich an der Wasseroberfläche ein dünner Film. Dabei handelt es sich um das erste Erzeugnis. Es besteht aus kleinen blattförmigen Kristallen, die durch Fällung des Salzes entstehen und auf der Oberfläche der Erntebecken treiben.

„Sal de Rio Maior“ gibt es in seiner natürlichen Form oder gemahlen, und sowohl „Sal de Rio Maior“ als auch „Flor de Sal de Rio Maior“ kann mit Gewürz- und/oder Kräutermischungen aromatisiert werden.

„Sal de Rio Maior“ – ob mit Kräutern und/oder Gewürzen aromatisiert – kommt auch zylinderförmig vor.

Die chemische Zusammensetzung von „Sal de Rio Maior“ und „Flor de Sal de Rio Maior“ ist vergleichbar, da beide durch die Verdunstung des Wassers in den Salinen gewonnen werden.

„Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ besteht zu 97-99 % aus Natriumchlorid, zu weniger als 0,02 % aus Magnesium und zu weniger als 0,1 mg/kg aus Selen.

Die Salzkristalle haben eine Korngröße von 1 bis 4 mm und einen Feuchtigkeitsgehalt von maximal 4 %.

Der klare Zusammenhang zwischen der Magnesiumkonzentration und dem Magnesiumgehalt des Enderzeugnisses wird im Prüfbericht Nr. 53339/2021 belegt. Darin steht, dass der Magnesiumgehalt des Enderzeugnisses bei unter 50 mg/kg liegt, d. h. 50 ppm gegenüber 125 ppm bei der Salzlake.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte – von der Gewinnung, Verdunstung, Trennung und Kristallisation bis hin zur Ernte – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Unabhängig von der kommerziellen Aufmachung muss das Etikett je nach Erzeugnis die Angabe „Sal de Rio Maior“ – DOP“ bzw. „Flor de Sal de Rio Maior“ (DOP)“ enthalten.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die natürlichen Salinen von Rio Maior liegen am Fuße der Serra dos Candeeiros in der Gemeinde Rio Maior, die Koordinaten in der Mitte des Salinengebiets lauten ungefähr N 39° 21' 15" und W 8° 53' 45".

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Qualität von „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ ist ausschließlich auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse im abgegrenzten geografischen Gebiet zurückzuführen.

„Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ wird in den Salinen von Rio Maior hergestellt und weist aufgrund des Standorts und der Umgebung besondere Merkmale auf.

Die geomorphologischen Merkmale der umliegenden Region, insbesondere das Kalkmassiv von Estremenho und das darunter liegende unterirdische Wassersystem, sind einer der entscheidenden Faktoren für die Art der Salzgewinnung, die in diesem Gebiet seit Jahrhunderten praktiziert wird.

Eines der auffälligsten Merkmale dieser Bergregion besteht darin, wie leicht Regenwasser in die Verwerfungen des Kalkgesteins eindringt, wodurch sich unsichtbare unterirdische Wasserläufe bilden.

Eines dieser Gewässer reichert sich beim Durchströmen eines Steinsalzvorkommens mit Salz an und speist den Brunnen im Zentrum der Salinen. Durch Sonnenwärme und Windenergie verdunstet dieses Salzwassers in den traditionellen rechteckigen Kristallisationsbecken (Erntebecken), wodurch sich „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ herausbildet, das dann von Hand geerntet wird. Das gemäßigte mediterrane Klima mit intensiven Sonnenperioden und Wind aus Nord und Nordwest begünstigt die Salzgewinnung.

Nach Calado & Brandão (2009) ist die Salzlake in den Salinen von Rio Maior auf eine fast 190 Mio. Jahre alte Diapir-Mergelstruktur (Margas de Dagorda) zurückzuführen, wobei sich die Steinsalzvorkommen in großer Tiefe befinden und teils sehr massiv sind. Die Autoren weisen auf den engen Zusammenhang zwischen dem Vorhandensein von mit Natriumchlorid angereichertem Wasser und dem Vorhandensein von Steinsalz und den Diapiren der Margas de Dagorda hin, die wiederum für die chemische Zusammensetzung von „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ verantwortlich sind, das zu 97-99 % aus Natriumchlorid besteht und reich an Selen ist.

Die Salzlake entsteht aller Wahrscheinlichkeit nach dadurch, dass das in den Untergrund eindringende Regenwasser die Salzmergel auswäscht. Nach einer chemischen Analyse der Salzlake, die Charles Lepierre in den 1930ern in dem Brunnen durchgeführt hat, aus dem heutzutage „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ gewonnen wird, wies die Lösung einen Trockenrückstand von 200 g/kg auf, der zu 96 % (213,34 g/l) aus Natriumchlorid bestand (Lepierre, 1936, zitiert durch Calado & Brandão, 2009). Neben dem hohen Salzgehalt wurde in der chemischen Zusammensetzung auch Magnesium (ca. 125 ppm) entdeckt (Calado & Brandão, 2009).

Die besonderen Merkmale des geografischen Gebiets ergeben sich auch aus menschlichen Einflüssen und der kulturellen Verwendung seit dem 12. Jahrhundert, die in der Geschichte der „Marinhas de Rio Maior“ berichtet wird. Die einzigartigen Merkmale für die Erzeugung von „Sal de Rio Maior“ / „Flor de Sal de Rio Maior“ bestehen in diesem Gebiet in den klimatischen Einflüssen und der geologischen Zusammensetzung des abgegrenzten geografischen Gebiets sowie in der Erfahrung und dem Know-how der lokalen Bevölkerung, die für die Aufbereitung der Salinen und die Gewinnung, Lagerung und Konservierung des Enderzeugnisses, das sich durch seine besondere Reinheit auszeichnet, von entscheidender Bedeutung sind.

Zu Beginn des Salzherstellungsprozesses werden die Salinen vorbereitet. Dabei werden sie von Schlick und Schlamm befreit, das Wasser wird aufbereitet und im Winter entstandene Schäden werden behoben. Die Vorbereitung der Salinen stellt einen sehr wichtigen Schritt dar, um sowohl die Wasserqualität als auch die Menge des verwertbaren Salzes zu steigern. Bei der manuellen Ernte können die Salzbauern mit dem sogenannten Rodo, einem Reinigungswerkzeug, bis zum Boden der Erntebecken reichen und Salz ernten. Bei dieser „sauberen“ Methode wird mehr Salz geerntet und weniger unlösliche Stoffe.

In dem Wörterbuch „Portugal Antigo e Moderno“ von Pinho Leal ist den Salinen von Rio Maior ein Eintrag gewidmet, in dem die Qualität des berühmten Salzes hervorgehoben werden: „Das Erzeugnis dieser Salinen wird ‚sal espuma‘ (Schaumsalz) genannt. Es ist äußerst klar, trocken und glänzt und bringt hübsche Pyramiden und andere Formen hervor, wie z. B. die von raffinierten Zuckerperlen oder Gestein. Seine Qualität übertrifft jene von herkömmlichem (Meer-)Salz dermaßen, dass etwa beim Salzen von Fleisch nur halb so viel Salz erforderlich ist. Es hat einen hohen Natriumchloridgehalt, ist sehr rein und nicht durch Calciumchlorid oder Magnesiumchlorid verunreinigt, anders als bei herkömmlichen Salzen, die in der Folge bitter sind und ein hohes Maß an Deliqueszenz aufweisen.“

Die Salinen von Rio Maior bilden heutzutage ein einmaliges Beispiel für die Nutzung von unterirdischem Salzwasser in Portugal, wodurch ihnen zusammen mit der Einzigartigkeit des hydrogeologischen Phänomens eine große Bedeutung für das Naturerbe zukommt.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/sal/Docs/CE\\_Sal\\_Rio\\_Maior\\_022022VF.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/sal/Docs/CE_Sal_Rio_Maior_022022VF.pdf)