



C/2025/608

27.1.2025

**Publicação de um pedido de registo de um nome 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**

(C/2025/608)

No seguimento desta publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, declarar oposição junto da Comissão no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior»

N.º UE: PDO-PT-02589 – 24.9.2019

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

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

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.6. Sal

Código da Nomenclatura Combinada

25.01.00 — Sal

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Designa-se por «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» o sal de fonte salina, obtido a partir do processo natural de precipitação, de águas salinas subterrâneas por evaporação, constituído por água, cloreto de sódio e outros sais minerais e oligoelementos, exclusivamente provenientes dessa água. Trata-se de um sal colhido manualmente, não refinado, não lavado após colheita e sem aditivos.

Dependendo das condições de formação e do modo de colheita, o «Sal de Rio Maior» tem as seguintes apresentações:

«Sal de Rio Maior»

Trata-se de um corpo branco e brilhante, com sabor salgado característico. Apresenta-se sob a forma de cristais cúbicos com dimensões variáveis, que se agrupam e adquirem o formato de uma pirâmide invertida, extraídos da água dos talhos das salinas durante a cristalização.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

«Flor de Sal de Rio Maior»

Trata-se da fina película que se cria à superfície da água dos cristalizadores, sendo o primeiro produto a formar-se logo que a água atinge a saturação necessária para o início da cristalização. É constituída por pequenos cristais dispostos em pequenas lâminas formadas durante a precipitação dos sais que flutuam à superfície do cristalizador.

O «Sal de Rio Maior» pode apresentar-se tal qual ou moído. Tanto o «Sal de Rio Maior» como a «Flor de Sal de Rio Maior» podem ser aromatizados com misturas de especiarias e/ou ervas aromáticas.

O «Sal de Rio Maior», tal qual ou com misturas de ervas e/ou especiarias, pode ainda apresentar forma cilíndrica.

Os produtos «Sal de Rio Maior» e «Flor de Sal de Rio Maior» apresentam uma composição química semelhante, já que são ambos obtidos após o processo de evaporação decorrido na salina.

A DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» é constituída por 97 a 99 % de cloreto de sódio, magnésio < 0,02 % e selénio < 0,1 mg/kg.

Os cristais de sal apresentam uma granulometria de 1 a 4 mm e um teor máximo de humidade de 4 %.

A relação clara entre a concentração de magnésio e o teor de magnésio do produto final é comprovada pelo Relatório de ensaio n.º 53339/2021. O produto final apresenta um teor de magnésio < 50 mg/kg, ou seja, 50 ppm, valor este inferior aos 125 ppm da salmoura.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases, desde a extração, evaporação, separação e cristalização, até à colheita, ocorrem na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Qualquer que seja a apresentação comercial, em função dos produtos, o rótulo deve incluir a menção «Sal de Rio Maior» — DOP ou «Flor de Sal de Rio Maior» — DOP.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

As salinas naturais de Rio Maior estão situadas no sopé da serra dos Candeeiros, no concelho de Rio Maior — coordenadas geográficas do centro da área salina: N 39° 21' 15" e W 8° 53' 45" aproximadamente.

5. **Relação com a área geográfica**

A qualidade da DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» deve-se exclusivamente aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

A DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», produzida nas salinas de Rio Maior, apresenta características específicas, resultantes da sua localização e envolvente.

As características geomorfológicas da região circundante, com particular destaque para o maciço calcário estremenho e para o seu complexo hidrológico subterrâneo, são uma das condicionantes do tipo de exploração salífera que se faz há séculos neste local.

Uma das especificidades mais marcantes desta região serrana é a facilidade com que as águas da chuva penetram nas falhas da rocha calcária, impedindo assim a presença visível dos cursos de água, que se escondem e se tornam subterrâneos.

Uma destas correntes torna-se salgada ao atravessar uma mina de sal-gema e alimenta o poço existente no centro das «marinhas». A DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior» resulta da evaporação dessas águas salinas subterrâneas, pela ação do calor do sol e da energia do vento, em cristalizadores (talhos) de traçado tradicional. A recolha do sal faz-se de forma manual. A prática da salinicultura é favorecida pelo clima do tipo temperado mediterrâneo, caracterizado por períodos de elevados níveis de insolação, com o vento a soprar predominantemente dos quadrantes norte e noroeste.

Segundo Calado & Brandão (2009), nas salinas de Rio Maior, a salmoura está associada a uma estrutura diapírica de margas (margas da Dagorda) formadas há cerca de 190 milhões de anos, ocorrendo o sal-gema em profundidade, em massas por vezes muito espessas. Estes autores evidenciam a estreita relação existente entre a ocorrência de águas fortemente mineralizadas por cloreto de sódio e a presença de sal-gema e os diápiros das «margas da Dagorda», que, por sua vez, determinam a composição química dos produtos «Sal de Rio Maior» e «Flor de Sal de Rio Maior», constituídos por 97 a 99 % de cloreto de sódio e ricos em selénio.

Tudo leva a crer que a salmoura é um produto da lixiviação das margas salíferas pelo efeito da água da chuva infiltrada no subsolo. De acordo com a análise química de Charles Lepierre feita à salmoura na década de 1930, no poço a partir do qual se produz hoje a DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior», a solução apresentava então um resíduo seco na ordem dos 200 g/kg, dos quais 96 % correspondiam a 213,34 g/l de cloreto de sódio (Lepierre, 1936, cit. por Calado & Brandão, 2009). Para além da elevada salinidade, a composição química descrita destaca ainda a concentração de magnésio destas águas (cerca de 125 ppm) (Calado & Brandão, 2009).

A especificidade da área geográfica deve-se também a fatores humanos e a critérios de utilização datados do século XII, começo «documentado» da história das marinhas de Rio Maior. O comportamento das variáveis edafoclimáticas e a composição geológica da área geográfica delimitada, aliados à experiência e ao saber dos trabalhadores locais, essenciais à preparação das salinas, extração, armazenamento e conservação do sal, para se conseguir obter um produto final limpo e sem impurezas, atribuiu a esta região características únicas para a produção da DOP «Sal de Rio Maior / Flor de Sal de Rio Maior».

A produção de sal inicia-se com a preparação do terreno, ou seja, das marinhas, e caracteriza-se pela limpeza das lamas e do lodo, preparação das águas e também reparação dos danos causados pelo inverno. A preparação das marinhas é uma etapa muito importante, que permite rentabilizar tanto a qualidade da água como a quantidade de sal recolhido. Com a colheita manual, o salineiro pode apanhar o sal, com o auxílio de rodos (instrumentos de limpeza), até ao fundo do talho. Uma vez que se trata de sal limpo, o produto colhido apresenta maior quantidade de sal e menor taxa de substâncias insolúveis.

Pinho Leal dedicou às marinhas de Rio Maior uma entrada no seu dicionário *Portugal Antigo e Moderno*, onde evidencia as qualidades do sal extraído e reputado: «Dá-se ao producto d'estas marinhas, o nome de sal espuma. É mui claro, secco, e brilhante de tal maneira, que d'elle se formara bellissimas pyramides e varias outras figuras, como do assucar refinado de lasca, ou de pedra. Excede tanto em qualidade o sal comum (marinho) que, para salgar carnes, basta metade da porção do extrahido da agua do mar. É summamente saturado de muriato de sôda, puríssimo, e sem mistura de muriatos calcareos e magnesianos, que se encontram nos outros saes communs, e que os tornam amargos e deliquescentes».

Atualmente, as salinas de Rio Maior são o único caso de exploração de uma salmoura subterrânea em Portugal, o que, juntamente com a singularidade do fenómeno hidrogeológico que representam, lhes confere grande relevância em termos de património natural.

Referência à publicação do caderno de especificações

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