

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 132/13)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

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

N° CE: PT-PDO-0005-0913-07.12.2011

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

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

**2. État membre ou pays tiers**

Portugal

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.8. — Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

On désigne par «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» le sel marin, obtenu par récolte manuelle à partir du processus naturel de précipitation du sel des eaux de l'océan Atlantique dans l'aire géographique délimitée, qui circule dans un réseau de bassins jusqu'à la phase finale de cristallisation dans les œillets, et qui présente les caractéristiques physiques et chimiques indiquées ci-après. Il s'agit de sel marin non raffiné, ni lavé après récolte, et sans ajout d'additif.

**3.2.1. Sal de Tavira**

Le «Sal de Tavira» est un sel marin constitué de cristaux qui se forment sur le fond (en argile naturelle) des œillets. Le sel est extrait manuellement au moyen d'outils spécifiques (racloirs). Les cristaux, qui se présentent sous la forme de flocons cubiques, peuvent être défaits à main nue jusqu'à un certain point, ce qui distingue clairement ce sel du chlorure de sodium ordinaire.

**3.2.2. Flor de Sal de Tavira**

La «Flor de Sal de Tavira» présente différentes concentrations de sels minéraux et est considérablement plus friable que le «Sal de Tavira». Elle est constituée de lamelles d'une extrême finesse qui s'éparpillent au moindre contact de la main en minuscules cristaux d'une grande légèreté. Elle contient des éléments chimiques à des concentrations qui lui sont propres et présente des irrégularités visibles à l'œil nu. C'est un sel qui fond aisément dans la bouche et peut donc être utilisé directement comme sel de table. La «Flor de Sal de Tavira» est récoltée manuellement par écrémage à la surface des œillets à l'aide d'un outil spécifique, la lousse, avant qu'elle ne coule au fond des bassins.

Par comparaison avec le sel commun, les produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» possèdent différentes caractéristiques physiques et chimiques qui résultent de la spécificité de l'aire géographique délimitée, des conditions de formation du sel et du mode de récolte/cueillette; ces caractéristiques sont présentées dans les tableaux ci-après.

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

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Tableau 1

**Caractéristiques physiques des produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira»**

Caractéristiques	Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira
Forme des cristaux	Flocons cubiques	Variable
Taille des cristaux	Petits	Minuscules
Rigidité (facilité d'effritement sous les doigts)	S'effrite très facilement	S'effrite extrêmement facilement
Solubilité dans l'eau	Très bonne	Excellente
Couleur	Dépend des conditions atmosphériques (*)	Blanche

(\*) Étant donné que le produit ne contient aucun type d'additif et ne fait l'objet d'aucun traitement, sa couleur va du jaune s'il a plu au blanc s'il n'a pas plu.

Tableau 2

**Caractéristiques chimiques des produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira»**

Caractéristiques chimiques	Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira	
Éléments/substances	Arsenic, As (mg/kg)	0,01	< 0,005
	Cuivre, Cu (mg/kg)	< 0,015	< 0,015
	Plomb, Pb (mg/kg)	0,559	0,048
	Cadmium, Cd (mg/kg)	< 0,002	< 0,002
	Mercure, Hg (mg/kg)	< 0,005	< 0,005
	NaCl %	97,10 %	97,70 %
	Zinc (mg/kg)	< 1,00	1,00
	Fer (mg/kg)	21	4
	Manganèse (mg/kg)	2,2	< 2,0
	Sodium %	35,83 %	31,16 %
	Potassium %	0,15 %	0,22 %
	Magnésium %	0,50 %	0,69 %
	Calcium %	0,10 %	0,14 %
	Sulfates %	0,92 %	1,25 %
	Non solubles dans l'eau %	< 0,01 %	< 0,01 %
	Iode naturel ppm	± 630 ppm	± 630 ppm

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Outre la récolte/cueillette des produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira», toutes les opérations de production doivent obligatoirement être effectuées dans l'aire géographique délimitée de production.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Quel que soit le mode de présentation commerciale, l'étiquetage du «Sal de Tavira» ou de la «Flor de Sal de Tavira» doit comporter:

- la mention «Sal de Tavira» ou «Flor de Sal de Tavira» — AOP et/ou «Appellation d'origine protégée»;
- le logotype de l'UE et la mention «Appellation d'origine protégée», une fois adoptée la décision UE;

À cela s'ajoute encore la marque de certification, qui comprend:

- le nom de l'organisme de contrôle;
- le numéro de série;
- les données relatives à l'identification du producteur (adresse, logotype, année du lot, prix reçus);
- le logotype du «Sal de Tavira» ou de la «Flor de Sal de Tavira»:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les salines d'où proviennent les produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» se situent au sein du parc national de la Ria Formosa. Sur le plan administratif, l'aire géographique délimitée de la production se trouve circonscrite aux «freguesias» de Santa Luzia, Santiago et Santa Maria de la commune de Tavira.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les caractéristiques des produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» résultent en grande partie des conditions climatiques de l'aire géographique délimitée de production, auxquelles s'ajoute l'absence d'activités agressives pour l'environnement, de grandes industries ou d'élevage intensif dans le secteur de la Ria Formosa où se situent les salines.

L'aire géographique est une zone de lagunes protégée de l'action directe de l'océan par une barrière sablonneuse. Les sols compacts, hautement imperméables du fait de leur composition argileuse, permettent l'aménagement de salines.

Quant au climat, de type méditerranéen, il se caractérise par une faible pluviométrie moyenne annuelle et la rareté des épisodes pluvieux prolongés. Le haut niveau d'ensoleillement et le vent, dont la direction se répartit de façon harmonieuse entre les différents secteurs du nord au sud-ouest, favorisent la saliculture.

La spécificité de l'aire géographique est aussi due à des facteurs humains et au fait que son utilisation est attestée dès l'an 1266, dans des documents décrivant les salines de Tavira comme biens de la couronne portugaise dans le district de Tavira.

Les variables édafoclimatiques de l'aire géographique délimitée, associées aux règles qui régissent le mode de production et à la proximité de l'océan Atlantique, confèrent à cette région des particularités uniques propices à l'obtention des produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira».

Par ailleurs, la spécificité des techniques utilisées par la main-d'œuvre locale est essentielle pour optimiser la qualité de la production, tant pour la préparation des salines et l'extraction que pour le stockage et la conservation, afin d'obtenir un produit final sans impuretés, propre et brillant comme des diamants empilés les uns sur les autres.

L'expérience et les connaissances des ressources humaines locales sont un facteur déterminant pour la définition des caractéristiques du produit, notamment pour la préparation des salines, qui passe par leur nettoyage et l'enlèvement des boues, permettant ainsi d'obtenir un produit de qualité exempt de matières étrangères indésirables.

Le contrôle du volume d'eau dans chaque œillet influence notablement le niveau de saumure et le processus de cristallisation, qui sont déterminants pour l'écumage. Le savoir-faire des paludiers, qui consiste à éviter toute formation d'ondulations susceptibles de briser les très fines lamelles flottant à la surface des œillets et d'empêcher ainsi leur extraction, est une des techniques et expériences propres à la main-d'œuvre locale, qui revêtent une importance cruciale pour la qualité du produit.

## 5.2. Spécificité du produit

Les produits «Sal de Tavira»/«Flor de Sal de Tavira» sont emblématiques de la région et sont connus pour leur teneur naturelle en iode, présent en quantités idoines au cœur des cristaux de sel, et en oligoéléments issus du milieu marin, ainsi que pour l'absence de boues ou de toute autre impureté non soluble. Il s'agit de sel marin qui n'est ni raffiné, ni lavé après récolte, et qui ne comprend aucun additif.

La «Flor de Sal de Tavira» est plus friable que le «Sal de Tavira». Du fait qu'elle est constituée de lamelles d'une extrême finesse qui s'éparpillent en minuscules cristaux au contact de la main, elle peut être utilisée directement comme sel de table; par simple contact avec l'humidité des aliments, la «Flor de Sal de Tavira» se dissout et accentue leur saveur naturelle.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les interactions entre les différentes variables qui composent le microclimat dans lequel s'intègre l'aire géographique, associées aux règles régissant le mode de production et à la proximité de l'océan Atlantique, confèrent à la région des caractéristiques uniques qui sont propices à la saliculture, activité pratiquée ici depuis des millénaires, et qui contribuent à la qualité des produits finaux. Il s'agit notamment du phénomène d'aérosolarisation, qui a pour effet d'enrichir naturellement ces produits en iode, mais aussi en autres nutriments importants tels que le potassium, le magnésium, le calcium ou le fer.

La nature argileuse des sols et l'imperméabilité des salines de la région permettent l'extraction par des moyens naturels (manuels) d'un sel blanc exempt de boues ou d'autres impuretés.

De même, les techniques employées par les travailleurs locaux, connus sous le nom de marnotos (sauniers), associées aux règles régissant la production, notamment en ce qui concerne les opérations de préparation des salines et de nettoyage des bassins, sont essentielles tant pour l'optimisation de la production que pour la qualité finale du produit. Le mode de récolte et de cueillette pratiqué dans la région délimitée, qui fait appel à trois types de bassins (en eaux froides, en eaux chaudes et de cristallisation), dans lesquels l'eau circule par gravité, favorise la concentration des saumures, ainsi que la récolte du «Sal de Tavira» et la cueillette de la «Flor de Sal de Tavira».

Les caractéristiques physicochimiques du produit sont par conséquent le résultat d'une combinaison de facteurs, dont la valeur a été saluée par l'octroi de toute une série de prix à l'occasion d'innombrables concours et événements.

Les caractéristiques de la Flor de Sal sont reconnues au plan national comme au plan international par les grands chefs cuisiniers. Elle permet de souligner la saveur des aliments et d'apporter aux préparations culinaires une touche incomparable de délicatesse. C'est un des produits emblématiques de la région; reconnu pour son intérêt gastronomique, il figure en bonne place dans les livres de recettes du pays et du monde entier.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 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> Cf. note 2.