

Documento único

«Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim»

N.º UE: PDO-PT-02607

Apresentado em 08.01.2026

1. Nome(s) de PDO

«Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

- 25 - SAL; ENXOFRE; TERRAS E PEDRAS; GESSO, CAL E CIMENTO
2501 - Sal (incluindo o sal de mesa e o sal desnaturado) e cloreto de sódio puro, mesmo em solução aquosa ou adicionados de agentes antiaglomerantes ou de agentes que assegurem uma boa fluidez; água do mar

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Designa-se por «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim» o sal marinho obtido nas salinas tradicionais de Castro Marim, utilizando processos manuais localmente desenvolvidos, para operação nas salinas e recolha de sal. Resulta da precipitação por evaporação solar dos constituintes minerais da água marinha proveniente do Oceano Atlântico, captada na foz do rio Guadiana e que chega às salinas através de um extenso ramificado de braços do rio. Trata-se de um sal destinado ao consumo na alimentação humana, não refinado, não lavado após colheita, não transformado quimicamente e sem aditivos. É um produto formado naturalmente e de produção artesanal. Apresenta somente sais minerais e oligoelementos presentes nas águas marinhas e uma humidade natural, comprovante da sua origem marinha e da não aplicação de aditivos químicos. Dependendo das condições de formação e do modo de colheita, apresenta-se como sal ou flor de sal.

Características distintivas do «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim»:

1. Corpos estranhos: Ausência de corpos estranhos aos cristais
2. Insolúveis (%) < 0,06

Características distintivas do «Sal de Castro Marim»:

1. Humidade (%) 2 a 6

2. Densidade (kg/m³) 0,8 a 1,0
3. Solubilidade (seg.) 90 ± 20
4. Na (%) 35,2 ± 3,0
5. K (%) 0,15 ± 0,10
6. Mg (%) 0,56 ± 0,25
7. Resistência a esboroamento manual: Duro, mantendo os cristais

Características distintivas da «Flor de Sal de Castro Marim»:

1. Humidade (%) 2 a 8
2. Densidade (kg/m³) 0,5 a 0,8
3. Solubilidade (seg.) 60 ± 20
4. Na (%) 35,5 ± 3,5
5. K (%) 0,20 ± 0,15
6. Mg (%) 0,62 ± 0,35
7. Resistência a esboroamento manual: Frágil e quebradiça

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

—

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Todas as etapas produtivas, desde a preparação das águas até à colheita.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

—

4. Definição sucinta da área geográfica

A área geográfica encontra-se circunscrita às freguesias de Castro Marim (concelho de Castro Marim), Vila Real de Santo António e Monte Gordo (concelho de Vila Real de Santo António).

As salinas onde se recolhe o «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim» situam-se na Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António, num polígono irregular, formado pelos vértices com as coordenadas a seguir indicadas:

Ponto 1: 37°14'32.9"N; 7°25'49.9"W

Ponto 2: 37°13'56.3"N; 7°25'38.0"W

Ponto 3: 37°14'03.8"N; 7°27'01.0"W

Ponto 4: 37°13'03.6"N; 7°26'36.3"W

Ponto 5: 37°13'06.8"N; 7°27'41.4"W

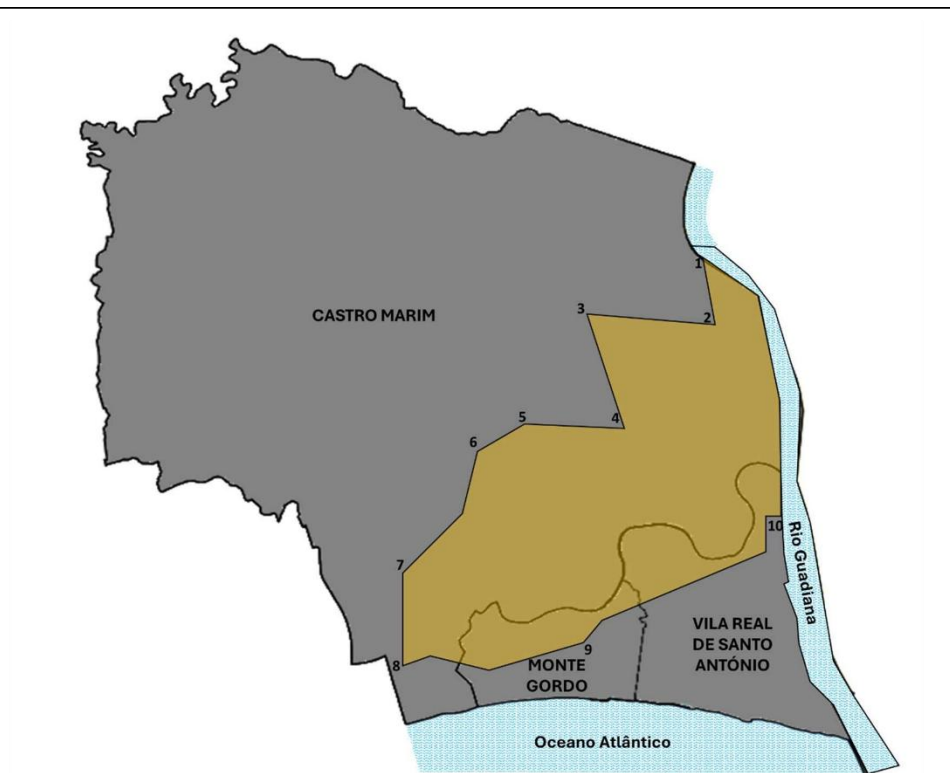
Ponto 6: 37°12'53.0"N; 7°28'12.9"W

Ponto 7: 37°11'45.1"N; 7°29'02.8"W

Ponto 8: 37°11'03.7"N; 7°29'02.3"W

Ponto 9: 37°11'15.3"N; 7°27'03.4"W

Ponto 10: 37°12'19.7"N; 7°24'57.6"W



5. Relação com a área geográfica

A qualidade e as características específicas do «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim», anteriormente descritas, estão intrinsecamente relacionadas com os fatores naturais, históricos e culturais da atividade salineira na área geográfica delimitada, bem como com o saber-fazer que deles resultou. Mais especificamente, estas resultam de fatores abióticos e processos produtivos: constituição da salina e dos seus solos, qualidade da água marinha, sol, vento, temperatura, humidade, procedimentos de gestão da água, da salina e de recolha dos produtos.

O meio natural em que se encontra o Salgado de Castro Marim é propício à produção de sal de qualidade. As salinas estão localizadas num sapal com uma série de esteiros e canais, junto à foz do rio Guadiana, onde as águas de transição (rio-mar) possuem salinidade elevada, sofrendo uma forte influência do regime de marés. O local é uma Reserva Natural que, por ser uma zona protegida, possui restrições ao nível da construção, circulação de veículos, pessoas, etc., registando-se igualmente a ausência de indústria pesada, agricultura intensiva e fontes de poluição ambiental, o que potencia a produção de sal e flor de sal livres de contaminantes, condições que se mantêm desde sempre. As salinas seriam naturalmente inundáveis pela maré, só não o sendo devido ao controlo da entrada de água por ação humana.

O clima da região é do tipo mediterrânico, caracterizado por uma estação seca e quente que coincide com o verão. Pode ser classificado como semiárido segundo o índice bioclimático de Emberger. Trata-se de uma das zonas menos pluviosas de Portugal. A precipitação média anual é inferior a 500 mm, concentrada sobretudo entre os meses de novembro a abril. A média das temperaturas máximas do mês mais quente (agosto) é de

30,4°C. A insolação é máxima em julho (354 horas de sol descoberto). A média anual da humidade relativa (medida às 9 horas) é de 71%, sendo que, nos meses secos, os mínimos rondam os 34%. A evapotranspiração é igualmente muito elevada, com cerca de 200 mm em julho. O papel do vento, sempre presente ao longo do ano, é também importante pelo papel no afastamento do ar saturado em vapor de água junto à superfície dos cristalizadores e pela constante agitação da água que aumenta a deposição dos sais; desde a primavera até ao princípio do outono, o vento de levante (de SW e SE) aumenta a temperatura.

Durante a safra, as temperaturas elevadas conjugam-se com os baixos níveis de humidade (mesmo durante a noite), com a inexistência de chuva, vento constante e um grande número de horas de sol. Estes fatores aceleram o processo de evaporação das águas e a consequente formação de sal e flor de sal. Os solos das salinas, compostos por aluviões de salinidade elevada e de textura pesada, resultam das argilas negras que se vão depositando no troço final do Guadiana desde há cerca de 8000 anos. Apresentam grande quantidade de sais solúveis (sulfatos provenientes da água do mar) e teor relativamente elevado de sódio de troca no complexo de absorção (Beja et al, 2007), o que proporciona solos de qualidade peculiar para a produção de sal.

A salicultura tradicional em Castro Marim utiliza técnicas e utensílios tradicionais no processo de produção perfeitamente adaptadas às características das suas salinas e clima, um saber-fazer preservado e passado localmente de geração em geração, com técnicas ancestrais, que refletem a ocupação do território por romanos, moçárabes, mouros, portugueses, por grandes períodos pacíficos, sempre praticando-se a atividade salineira. Permitiu-se desta forma construir uma cultura local muito própria, que se reflete na distinta constituição e organização das salinas, nas distintas ferramentas e utensílios locais, bem como na distinta nomenclatura localmente utilizada para designar aspetos como, por exemplo, ferramentas, componentes das salinas, atividades realizadas ou funções dos trabalhadores.

Ao longo dos tempos, a produção de sal foi sempre uma, se não a principal, atividade económica da vila, mantendo uma representativa comunidade de salineiros na vila. Pela pequena e média dimensão das salinas e pela liberdade dada aos habitantes, desde há séculos, para criarem ou explorarem as suas salinas, a relação de trabalho na atividade salineira local foi tradicionalmente familiar ou de pequena exploração, o que possibilitou a melhor preservação do saber-fazer e motivou o desenvolvimento contínuo e cuidado do produto, pela preservação continuada das salinas, do seu funcionamento e das técnicas herdadas, garantindo a sobrevivência da atividade no local, mesmo em períodos de crise ou pouco retorno económico.

A relação familiar e dependência económica fez também que os processos produtivos fossem continuamente aperfeiçoados e adaptados às salinas locais, existindo também uma forte resistência à difusão destes “segredos locais” para fora da comunidade. As técnicas e as terminologias especializaram-se, adaptaram-se às salinas e contexto, tornaram-se próprios e segredos locais guardados naturalmente pela comunidade como seus, como garantia da sua proteção económica.

Um fator preponderante para a qualidade do sal produzido em Castro Marim deriva da continuidade histórica da sua exploração salineira. Esta continuidade levou ao contínuo aperfeiçoamento das salinas, seja no tocante à sua constituição, seja no tocante à evolução das técnicas da sua exploração. O funcionamento contínuo das salinas ao longo de séculos criou solos únicos para a produção de sal de qualidade alimentar, saturados

nestes elementos marinhos, enriquecendo sobremaneira de minerais e oligoelementos as águas em produção do sal. Diz-se em Castro Marim que “uma salina quanto mais velha, melhor sal faz”, e que não é possível criar agora solos como os das salinas de Castro Marim (o que implicaria condições dificilmente repetíveis e demoraria demasiado tempo).

Os vestígios de presença humana em Castro Marim remontam ao final de Idade de Bronze (Século IX a. C.), mas é durante a Idade de Ferro, que se registam em Castro Marim trocas comerciais com os navegadores fenícios, e na Época Romana, entre o século I e século IV da nossa era, o sal aparece associado aos centros de transformação de pescado no litoral algarvio, uma exploração de recursos marinhos muito associada aos centros oleiros de produção de “ânforas” que permitiam o acondicionamento e o transporte para comercialização destes bens alimentares.

A primeira referência escrita conhecida sobre o «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim» remonta aos finais da Idade Média e corresponde à primeira Carta de Foral, outorgada por D. Afonso III (de 8 de julho de 1277). Este diploma reserva para o monarca o direito sobre todas as salinas feitas ou por fazer em Castro Marim, além de proibir a venda de todo o sal na Vila que não o seu. Mais tarde, em 1285, D. Dinis altera o Foral e abdica do monopólio régio, concedendo aos moradores o direito de fazerem as salinas que desejarem em troca de uma quarta parte do sal produzido, e autorizando a livre comercialização no termo da Vila, exceto a venda noutras povoações algarvias

Outro impulso importante para o desenvolvimento da salicultura castromarinense aconteceu em 1453, quando o Infante D. Henrique, governador da Ordem de Cristo, subscreve a “Ordenança”, onde refere o modo como os pescadores deveriam utilizar o sal para a conserva do pescado, ordenando que todo o sal que fosse necessário para esta atividade viesse de Castro Marim e só quando este acabasse poderia ser adquirido fora. Em 1504, o Foral manuelino (foral reformado por D. Manuel I) volta a fazer referência à exploração de sal em Castro Marim, permitindo aumentar as marinhas e o sal sem qualquer pagamento.

Nos finais do século XVI, existem relatos de um comércio do sal de Castro Marim em ascensão, certamente relacionado com a abundância de peixe capturado na costa algarvia. Com o término da Guerra da Restauração (em 1668), a produção de sal assumiu-se como uma importante fonte de riqueza e foram tomadas medidas para a proteger da concorrência castelhana, proibindo os salineiros de sair de Castro Marim.

O Século XVIII voltou a ser um século de crescimento e grande comércio para o «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim», devido ao rejuvenescimento da faina na ponta oriental do Algarve, através da introdução de novas artes de pesca e de técnicas de salga, atingindo a produção de sal um pico máximo em 1754. O terramoto e maremoto de 1755, produziram efeitos catastróficos na produção de sal durante cerca de dez anos,, após o que foram decretadas medidas para recuperar e aumentar as marinhas em Castro Marim.

A indústria conserveira de Vila Real de Santo António contribuiu para reforçar a importância do «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim» a nível local na viragem do século XIX para o XX. O «Sal de Castro Marim / Flor de Sal de Castro Marim» volta a receber um novo impulso nos anos 90 graças ao aumento da comercialização do sal marinho e da flor de sal de recolha manual, derivado

nomeadamente da obtenção de uma certificação internacional de qualidade para estes produtos, fruto da iniciativa da Reserva Natural e das organizações de salineiros. Nas últimas décadas, várias entidades têm vindo desenvolver esforços para promover e valorizar a atividade e fomentar a formação profissional, entre outros projetos, o que fez despertar o interesse na salicultura tradicional. A salicultura tradicional em Castro Marim representa, atualmente, uma das atividades mais relevantes e com maior impacto socioeconómico na comunidade local.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/sal/Docs/CE_Flor_Sal_CM_20250801.pdf