

Caderno de Especificações

Denominação de Origem Protegida (DOP)



SAL DE TAVIRA / FLOR DE SAL DE TAVIRA D.O.P



Índice

1.	nome do produto.....	2
1.1.	TIPO DE PRODUTO.....	2
2.	descrição do produto.....	2
2.1.	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.....	2
3.	área geográfica delimitada da produção.....	5
3.1.	FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS.....	5
3.2.	FACTORES HUMANOS.....	6
3.3.	LIMITES DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA PRODUÇÃO.....	7
4.	elementos que provam a origem do produto.....	7
5.	regras de produção.....	10
5.1.	CONSTITUIÇÃO DAS SALINAS.....	10
5.2.	DIMENSÕES DAS SALINAS.....	12
5.3.	PREPARAÇÃO DA SALINAS.....	12
5.3.1	- LIMPEZA DOS VIVEIROS.....	12
5.3.2	- LIMPEZA DOS CRISTALIZADORES.....	14
5.3.3	- PREPARAÇÃO DAS ÁGUAS.....	17
5.3.4	- ENCHIMENTO DOS TALHOS.....	19
5.4.	COLHEITA DA FLOR DE SAL E SAL DE TAVIRA.....	20
5.4.1	- COLHEITA DA FLOR DE SAL DE TAVIRA.....	20
5.4.2	- COLHEITA DO SAL DE TAVIRA.....	22
5.4.2.1	- ACARRETO.....	25
5.5.	MANUTENÇÃO DAS SALINAS.....	26
5.6.	CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO.....	27
5.7.	ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO.....	28
6.	rotulagem.....	31
7.	referências relativas à estrutura de controlo.....	31
8.	bibliografia.....	32
9.	glossário.....	33
10.	anexos.....	35
	ANEXO I – LIMITES DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA PRODUÇÃO.....	35
	ANEXO II – ALGUNS PRÉMIOS ATRIBUÍDOS AO SAL E FLOR DE SAL DE TAVIRA.....	36
	ANEXO III – NOTORIEDADE DO PRODUTO.....	41
	ANEXO IV – VARIAS APRESENTAÇÕES COMERCIAIS DO PRODUTO.....	65
	ANEXO V – LOGÓTIPO DO SAL DE TAVIRA E DA FLOR DE SAL DE TAVIRA.....	69

1. NOME DO PRODUTO

O produto identificado neste caderno de especificações é o Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira – *Denominação de Origem Protegida (DOP)*.

1.1. Tipo de produto

O produto insere-se nos géneros alimentícios referidos no anexo I do Reg. (CE) nº 510/2006 e Reg. (CE) nº 417/2008 e no ponto 1 do Anexo II do Reg. (CE) nº 1898/2006 de 14 de Dezembro, na classe 1.8 – Outros Produtos.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, o produto que é produzido a partir da cristalização da água do Oceano Atlântico, obtido na adiante designada região delimitada (ponto 3) e de acordo com as definições estipuladas neste caderno de especificações.

Estes produtos são produzidos artesanalmente e apresentam iodo sob a forma natural proporcionalmente incluído nos cristais e em quantidades benéficas. Para além disso contém ainda cloreto de sódio (como usualmente se define em termos químicos) e oitenta minerais bastante importantes, nomeadamente os oligoelementos existentes na água do mar, tal como a isenção de lodos e/ou substâncias insolúveis.

2.1. Características Físico-Químicas e Organolépticas

O Sal de Tavira é caracterizado fisicamente por se consegue distinguir de uma forma evidente do cloreto de sódio comum, em que os seus cristais são cristalizados no sistema cúbico o que faz com que se consigam desfazer com a mão, até um determinado ponto.

A Flor de Sal de Tavira é bem mais frágil à fricção que o Sal de Tavira, é constituído por lamelas finíssimas que ao mínimo contacto com a mão se desfaz em cristais muito pequenos com sabor diferente, características químicas em proporções próprias apresentando diferenças que são visíveis

à vista desarmada, é um sal facilmente solúvel na boca, permitindo a sua utilização directa 'na mesa', onde o simples contacto com a humidade da comida faz com que a flor de sal se dissolva e assentue o sabor natural dos alimentos. Apresenta um maior ou igual nível de sais minerais, em relação ao Sal de Tavira, uma vez que a colheita e produção é feita de forma diferente (ponto 5)

O Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira apresentam diferentes características na sua composição química e física que resultam devido às diferenças existentes na sua região geográfica, na proporcionalidade existente entre as áreas de armazenagem da água, preparação de salmouras e cristalização e naturalmente pelo modo de colheita, conforme se pode verificar nas tabelas seguintes.

Tabela 1 : Propriedades Físicas e Organolépticas

PROPRIEDADES	Sal Marinho Normal (NaCl)	Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira
Forma dos Cristais	Cúbica de halite	Flocular e cúbica	variada
Tamanho dos Cristais	Grande dimensão	Pequena dimensão	Penequinissima dimensão
Rigidez (facilidade em desfazer o cristal com os dedos)	Média facilidade	Grande facilidade	Grandíssima facilidade
Solubilidade na água	Pouca	Muito Grande	Muito muito grande
Cor	Branco artificial	Depende das condições atmosféricas *	

*Como este produto não tem qualquer tipo de tratamento, caso chova ficará amarelo, caso não chova ficará branco.

Tabela 2 : Propriedades químicas das diferentes variantes do produto

PROPRIEDADES QUIMICAS		Sal Marinho Normal	Sal de Tavira	Flor de Sal de Tavira
ELEMENTOS / SUBSTÂNCIAS	Arsénio, As (mg/Kg)	0,07	0,01	<0,005
	Cobre, Cu (mg/Kg)	-	<0,015	<0,015
	Chumbo, Pb (mg/Kg)	0,025	0,559	0,048
	Cádmio, Cd (mg/Kg)	0,05	<0,002	<0,002
	Mercurio, Hg (mg/Kg)	0,01	<0,005	<0,005
	NaCl %	-	97,10%	97,70%
	Zinco (mg/Kg)	-	<1,00	1,00
	Ferro (mg/Kg)	-	21	4
	Manganês (mg/Kg)	-	2,2	<2,0
	Sódio %	-	35,83%	31,16%
	Potássio %	-	0,15%	0,22%
	Magnésio %	-	0,50%	0,69%
	Cálcio %	-	0,10%	0,14%
	Sulfatos %	-	0,92%	1,25%
	Insolúveis em água %	-	<0,01%	<0,01%
	Iodo Natural ppm	-	±630ppm	±630ppm

3. ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA PRODUÇÃO

A área geográfica de produção das salinas de Tavira inserem-se no Parque Natural da Ria Formosa e que segundo a classificação das zonas ecológicas, da Carta Ecológica localizam-se no Andar Halo-Mediterrâneo, protegidas da acção directa do oceano pelas dunas do Andar Psamo-Mediterrâneo, que em conjunto com as características edáficas da região criam um micro clima que proporciona condições particulares para a produção de Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira com qualidade e característica específicas de excelência.

3.1. Factores Edafo-Climáticos

As características particulares do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira são resultado em grande parte das condições climáticas da área geográfica delimitada de produção e da ausência de actividades ambientalmente agressivas de grandes industrias e agricultura intensiva neste sector da Ria Formosa, onde se localizam as salinas.

A área geográfica caracteriza-se por ser uma área lagunar, protegida por uma barreira arenosa da acção directa do oceano, em que os solos são compactos e apresentam uma impermeabilidade elevada. O clima é do tipo Temperado Mediterrâneo, com características de semi-aridez, sendo o Verão prolongado, quente e seco, registando-se em média dois meses secos, em que a temperatura media anual é elevada (17°C) e atingem valores máximos diários na ordem dos 35 °C. Os níveis de insolação (3,180h/ano) e de radiação solar (160-165 kcal/cm²) atingem valores dos mais elevados de toda a bacia europeia mediterrânea, factores de elevada importância na produção do sal.

Os valores da pluviosidade media anual são inferiores a 600 mm e são raros os períodos de chuva prolongados, para além disso os níveis de evapotranspiração real são superiores aos valores da precipitação durante o semestre seco.

No que diz respeito ao vento, em Tavira, existe um equilíbrio na distribuição pelos vários rumos, N e SW, salienta-se no entanto a ocorrência do vento de Levante, forte, muito quente e seco, que sopra do quadrante Este-Sudeste a partir da Primavera até principio de Outono.

O comportamento das várias variáveis que compõe o micro clima, em que está inserida a Região Delimitada da Produção, aliadas às regras de produção e à proximidade do Oceano Atlântico, atribuem a esta região características únicas para a prática da salinicultura e que contribuem para aumentar a qualidade dos produtos finais.

O Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira são um *ex-libris* desta região, sendo conhecidos pela presença de natural iodo, proporcionalmente incluído nos cristais deste sal, em quantidades benéficas. Esta presença deve-se à localização junto ao oceano Atlântico, que devido à constante presença de ar característico a estas zonas e através do fenómeno de aero-solarização faz com que apareça o lodo de forma natural neste sal, ao contrario de outros em que este é colocado de forma artificial, o mesmo acontecendo com outros compostos importantes como o potássio, o magnésio, o cálcio, o ferro, os micro-nutrientes e sais minerais.

Em termos de garantia sobre a origem geográfica do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, as suas características resultam da interação dos factores edáfico-climáticos, humanos e das regras de produção. Resultando assim um produto extremamente apreciado e de elevada qualidade para o consumidor final, que tem que estar rotulado e mencionar a denominação de origem.

3.2. Factores humanos

No que se refere aos factores humanos da região, representam estes, em papel de elevada importância na definição das características que o Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira apresentam, através do saber fazer das pessoas no que diz respeito à preparação das salinas, extracção, armazenamento e conservação do produto.

Sendo a mão de obra um factor de extrema especificidade na definição das características que revestem todas as etapas da produção, realça-se porem, a forma criteriosa e experiente que os trabalhadores tem que ter, nomeadamente na extracção do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, para que se consiga obter um produto final sem impurezas, limpo e que “*brilhe como diamantes depositados uns sobre os outros*”.

As técnicas utilizadas pelos trabalhadores locais, designados marnotos, são essenciais para a optimização da produção. A remoção de lodos associada à preparação das salinas e à limpeza dos viveiros, evita que estes se depositem até à época de produção de flor de sal de Tavira. Esta acção está intimamente ligada quer à manutenção das condições naturais das argilas das salinas, quer à qualidade do produto final, em particular no que se refere à ausência de substâncias estranhas indesejáveis. Também o controlo do volume de água em cada talho, técnica dominada pelos agentes locais, influencia de forma marcada o nível de salmoura e o processo de cristalização, determinantes para a produção do coalho – Flor de Sal de Tavira.

Para a colheita de Flor de Sal de Tavira, o saber manusear dos “coadores” de forma a não provocar ondulação, revela-se de extrema importância, face à fragilidade do produto, que se encontra a flutuar

na água do talho. a ocorrência de ondulação conduz à quebra das finíssimas lamelas e ao seu arrastamento para o fundo, inviabilizando a sua extracção.

3.3. Limites da Área Geográfica Delimitada da Produção

As salinas onde se procede à produção de Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira estão situadas no Parque Nacional da Ria Formosa, ocupam cerca de 20 hectares, numa zona extremamente privilegiada onde ambientalmente não existem grandes indústrias poluentes e agricultura intensiva. Do ponto de vista administrativo a área geográfica delimitada da produção encontra-se circunscrita às freguesias de Santa Luzia, Santiago e Santa Maria do concelho de Tavira (anexo I)

4. ELEMENTOS QUE PROVAM A ORIGEM DO PRODUTO

Passaram por cá povos como os Fenícios, os Celtas, os Romanos e os Mouros que deixaram cultura e conhecimentos que ajudaram ao crescimento de actividades económicas e desenvolvimento da urbe. Uma das actividades que desde logo prosperou foi a da salinicultura, existindo vestígios em Tavira que datam do século IV A.C., nomeadamente redes de pesca e restos de peixe salgado em ânforas bem como loiças de uso doméstico desse tempo característicos desta cidade, talvez pelo toque pessoal do artesãos que as faziam, que se denominam de potes de Tavira, e mesmo na altura em que os Fenícios se instalaram nesta região, já se produzia e se fazia uso do sal essencialmente em actividades relacionadas com a pesca, bem como na conservação dos alimentos em locais mais longe da costa, tais como carnes e frutos. Uma das utilizações que só se encontra nesta região e ainda se faz, é o que se designa por “azeitonas de sal”, consiste em salgar em caixotes as azeitonas maduras de cor arrochada, para ir lavando e comendo ao longo do ano, como se verifica em Itália, no sul de França e em Espanha nas povoações de carácter agrícola, próximas da costa Mediterrânea e se estendeu até aqui.

Tal como em Tavira, também em diversos pontos do nosso país que tinham a capacidade de receber uma actividade como esta, se começou a produzir sal marinho. Esta dádiva da Natureza jamais passaria despercebida aos olhos dos Mouros que rapidamente a aproveitaram em maior escala, visto que D. Afonso III após a conquista do Sotavento Algarvio reservou completamente, no Foral de 1266 a Tavira, “*todas as salinas cheias e por encher em Tavira e seu termo*”. As salinas foram continuando como bens da Coroa Portuguesa, e ganhando um papel importantíssimo na expansão Portuguesa ao Norte de África, já que foi com sal mandado adquirir no Algarve que D. João Mestre de Aviz (então já

Rei de Portugal) pagou o frete aos navios, por si contratados, para o levarem a si e ao seu exército, sob suas ordens à conquista de Ceuta, isto no ano de 1415, foi também o sal português que serviu para recuperar o Brasil aos holandeses aquando da invasão destes.

Segundo se consegue apurar em alguns elementos históricos existentes na Biblioteca Municipal de Tavira, a experiência de trabalho na produção e colheita de sal, foi transmitida de geração em geração.

Face às dificuldades da época os salineiros durante o Inverno, utilizavam os muros separadores dos diversos compartimentos das salinas para semear as suas próprias plantações, que ajudavam na sua subsistência, pois havia sempre ao longo do ano aquilo que se chama de horta da casa, sempre junto às habitações, que era regada com água doce e potável, em que o acarreto era efectuado em carro de tracção animal, que no Verão esse mesmo transporte era utilizado no acarreto de sal.

Desde há mais de 130 anos, alguns dos moinhos de mares existentes nesta região foram transformados em salinas devido à necessidade que o sal representava para a indústria de conservas, e para a indústria química, que se encontrava em expansão na época. Antes da revolução industrial o sal era um bem alimentar quase exclusivamente utilizado na alimentação.

É de salientar a existência de salinas em pleno funcionamento há cerca de 100 anos (cinco gerações), passando de pais para filhos e mantendo-se permanentemente em produção, utilizando sempre o mesmo processo ancestral, cuja tecnologia foi passada de famílias em famílias ao longo das várias gerações,

A extracção de sal faz-se hoje em maior escala que em 1869, sendo a maior parte do produto final obtido, exportado para fora do concelho e até mesmo para fora do país.

Actualmente, apenas 6 a 8% da produção de sal se destina à alimentação, o restante é decomposto, sendo que o cloro, em estado sólido, é muitas vezes utilizado na indústria de plástico, na indústria de produtos químicos, nomeadamente a Lixívia que é uma composição química de vários elementos entre eles o Cloro. O Sódio, poderá ser utilizado, por si só ou misturado com outras substâncias como fertilizante. O Manganês e todos os outros micro-nutrientes, poderão ser utilizados nos medicamentos, ou cada um por si como medicamento único.

Apesar de ser um produto de preço relativamente baixo, o sal de Tavira é um elemento necessário à vida quotidiana, como tal, revela ser um produto de importância económica, para país e para a região, no caso Tavira.

Contudo, não é só a nível económico que a exploração artesanal de sal é importante, a nível turístico, as marinhas de Tavira exercem um certo fascínio a quem as visita. É frequente observar que, cada vez mais, existem visitantes que se interessam por esta actividade e que a consideram particularmente sedutora devido às técnicas praticadas para a extracção do sal.

Assim Tavira prima pela qualidade do seu sal e por continuar a permitir que a pratica de exploração artesanal do sal não desapareça.

Note-se porem que o sal de Tavira não se revela importante apenas nos aspectos económicos, turísticos e culturais. Ele é também de importância extrema no tratamento de certas doenças e até em usos cosméticos, é usado também como base de um tratamento homeopático numa zona endémica do sul de Moçambique.

O Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira são conhecidos e reconhecidos nacional e internacionalmente pelas suas qualidades, obtidas através da exploração artesanal, que permite que o sal conserve todas as suas características e qualidades. Por todo o prestígio e excelência que o produto apresenta, valeu-lhe a atribuição de diversos prémios nacionais e internacionais (anexo II e III).

5. REGRAS DE PRODUÇÃO

5.1. Constituição das Salinas

Numa breve aproximação, podemos-nos referir a uma salina como uma porção de terra impermeável constituído essencialmente por argila figulina muito elástica, impermeável assente em areias e um tanto ou quanto susceptível à compressão, que foi adaptada pelo Homem a uma geometria própria para armazenar e evaporar água do mar, isto tudo controlado pela mão do Homem à medida das necessidades e consoante as circunstâncias de cada momento e fase da colheita, com o único fim, o de obter sal marinho natural.

Podemos dividir a salina em três áreas principais, a área de armazenagem, a área de evaporação, concentração de salmoura e a área de cristalização do sal.

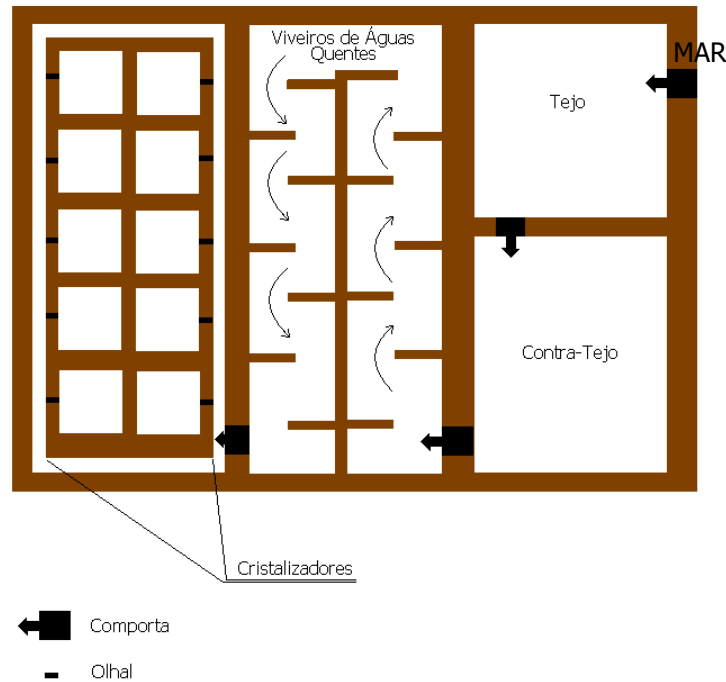


Figura 1 - Esquema da Constituição de uma Salina Artesanal

A área de armazenagem, é composta por dois viveiros (não obrigatoriamente) sendo o primeiro denominado de Tejo e o adjacente de contra-tejo, que funcionam como depósitos de água, (matéria prima que fica em 'stock') que são renovados sempre que necessário (usualmente é feito durante o período de marés vivas na lua cheia e lua nova), existe ainda uma funcionalidade extra destes viveiros que é a de decantadores, isto é, a água permanece aqui o tempo suficiente para que as impurezas existentes à superfície da água se deposite no fundo dos depósitos e não no produto final (sal produzido). Estes viveiros são também denominados de viveiros de águas-frias devido à baixa concentração de sais existentes nestas águas.

Denomina-se área de evaporação ao espaço onde se encontram os viveiros de águas-quentes (que contrariamente aos viveiros de águas-frias contém uma concentração de sais mais elevada), em que a principal função destes é a de elevar a concentração de sais, de modo a que a salmoura esteja com um nível bastante elevado de sal ao entrar nos talhos, permitindo a cristalização mais rápida e consequentemente uma maior rentabilização da salina com um produto final equilibrado, pois é nestes viveiros de águas quentes, que se forma o sulfato de cálcio e outras substâncias existentes na água do mar em excesso, que ficando pelo caminho faz com que o sal extraído tenha menos insolúveis e metais pesados.

A área de cristalização é composta principalmente, pelos cristalizadores (denominados também de talhos) onde se dá efectivamente a cristalização dos elementos da água do mar e cuja dimensão não ultrapassam 5x10 metros. Estas dimensões estão efectivamente relacionadas com o facto de a recolha do sal ser feita manualmente, através das divisórias entre os talhos (baracha, madril e contra). A água entra nos talhos a partir dos corredores através de uns orifícios existentes nas divisórias dos talhos – olhais – cuja abertura é feita com o auxílio de um furador e o fecho é feito com um taco de madeira de forma cónica ou argila dura que se coloca no orifício feito pelo furador.

A quantidade de água que é introduzida de cada vez nos talhos depende da concentração da salmoura existente, e no grau de salinidade da água a colocar no talho.



Figura 2 - Cristalizadores (Talhos)

Nesta fase de controlo da concentração de salmoura, é necessário existir um equilíbrio muito grande porque é aqui que se consegue efectivamente garantir a qualidade do produto final, mantendo a formação permanente de cristais entre 25 e 28 graus Be na salmoura da talharia, essenciais para que se cristalice o que de melhor fica na água do mar e numa proporção que os seres vivos assimilam naturalmente.

5.2. Dimensões das Salinas

A proporção ideal, para a região de Tavira, entre a área de cristalização e a área total da salina é de 1/7, na restante área está incluída a área de armazenagem de água, a área de evaporação e os muros da salina. No entanto, o número de viveiros é variável consoante a área total da salina, a rentabilização que o salinicultor decide conferir à mesma e a qualidade do produto final que pretende obter.

A área de evaporação da salina deve ser concebida de modo que a água percorra o maior caminho possível, de uma forma lenta e naturalmente através dos viveiros (a espessura dos lençóis de água à medida que nos aproximamos dos cristalizadores, diminuem), utilizando a lei da gravidade. Isto é

proporcionado através das pequenas diferenças graduais no nível do fundo dos viveiros em relação ao nível mais baixo que são os cristalizadores, sem nunca ser necessário recorrer a bombagens de salmoura ou outros processos mecanizados, mas sim utilizando os elementos da Natureza.

5.3. *Preparação da Salinas*

Esta preparação subdivide-se em duas partes distintas, sendo a primeira a limpeza e preparação dos viveiros (tejos e evaporadores) que se realiza no Inverno e a segunda a limpeza e preparação dos cristalizadores realizada na Primavera. Ambas são de extrema importância e englobam a limpeza de lodos e lamas, a reparação dos desgastes provocados pelas intempéries do Inverno e durante a preparação das águas.

Limpeza dos Viveiros

Os diversos compartimentos destas áreas têm divisórias entre si a que se lhes designam de muros (motas) para permitir uma armazenagem de água e a movimentação da mesma. Os muros são constituídos pelas mesmas argilas que formam todo o terreno, e as suas larguras e alturas são consoante o seu posicionamento na área de produção e face as solicitações de que são alvo. Devido ao material que as constitui ser solúvel e facilmente desagregável, a erosão provocada pelo movimento das águas e a ondulação proveniente dos ventos, degrada os muros durante o Outono, sendo necessário fazer reparações anualmente. Por outro lado também é necessário limpar as algas que se depositam nos primeiros viveiros, uma vez que estas algas flutuam e dificultam a evaporação (geralmente esta limpeza é feita quando estes viveiros encontram-se em pousio, isto é, durante os meses de *Janeiro, Fevereiro, Março e Abril*).

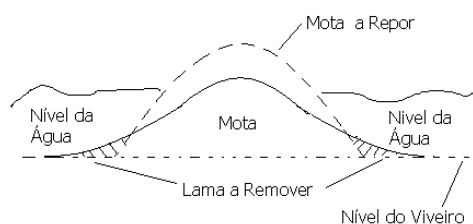


Figura 3 - Reconstrução das Motas dos Viveiros de Águas Quentes

Após a limpeza das algas passa-se à limpeza dos viveiros, que consiste em retirar as lamas que por efeitos da natureza (essencialmente erosão), se desprenderam dos muros. Essas mesmas lamas vão servir para reparar os muros de modo a obterem a sua forma original.



Figura 4 - Arranjo dos muros



Figura 5 - Reconstrução das Motas dos Viveiros de Águas Quentes

Preferencialmente estes trabalhos são realizados durante o Inverno quando os barros estão fáceis de trabalhar e permitem assim que depois de colocados e devidamente secos resistam durante muito mais tempo. Em alguns destes muros que exercem determinadas funções fulcrais, nomeadamente os muros que separam as águas dos viveiros de águas-quentes, têm de ser mantidas as condições de segurança para que seja garantida a divisão das águas, já que é necessário que o salicultor caminhe por alguns destes muros de modo a abrir e/ou fechar as comportas para regular o nível de água.

Há ainda o passo de remoção de cristais e lodos dos últimos viveiros de águas-quentes (isto é, os mais próximos dos cristalizadores), pois as águas com uma grande concentração de sal (entre 110 e 160 graus/l) vão aí depositando as últimas impurezas e cristalizando o cálcio em demasia e outras substâncias que tinham até então em solução e que é preferível que deixem de existir antes de as águas chegarem aos cristalizadores, para que se possa obter um sal o mais puro possível mantendo todos os minérios nutrientes provenientes da água do mar. Se todo este trabalho não for executado quando necessário (cada 3 a 4 anos), a sedimentação de inertes vai obstruir a passagem de salmoura nesta vasilha, impedir que o nível de água no viveiro não seja o melhor, diminuir o grau de concentração da salmoura, e exigir lençóis de água maiores e com menores condições de concentração.

Limpeza dos Cristalizadores

A área de cristalização é essencialmente constituída por cristalizadores (talhos), separados entre si e por corredores por onde circula a salmoura até entrar nos talhos. A estes separadores dá-se o nomes de baracha, madril e contra, onde cada um tem a sua função bem específica.

Este trabalho vem na sequência do anterior, e não pode nem deve ser feito antes da preparação dos viveiros pois depende que esta tenha sido feita anteriormente para que possa aí ser depositadas as

águas de alagação que até então estavam nas salinas durante o Inverno. No fim de cada temporada (Outono), a marinha (espaço entre os muros de circulação) contém sempre alguns restos de sal e também de salmoura que se pretende guardar para o ano seguinte em forma líquida, por isso procede-se ao enchimento por cima das barachas (alagar a salina) com os restos da salmoura existente nos viveiros para assim 'agasalhar' a salina que consiste em ficar com uma reserva de salmoura para o ano seguinte.

O alagamento das salinas protege também a marinha contra os ventos e chuvas, evitando assim a erosão proveniente destes que acabam por provocar danos nos muros de circulação da salina, criando lodos que acabam por se depositar no fundo dos corredores e talharia.

Assim sendo, e tendo os viveiros que se encontram mais próximos da talharia reparados e limpos, vamos utiliza-los para colocar as águas de alagação do ano anterior por bombagem da marinha, sendo esta a única tarefa que é autorizada por estes meios (havendo a particularidade de a parte por onde passa a água ser preferencialmente de Inox). Estas águas já contêm um índice de salinidade, normalmente muito superior ao da água do mar, pois levam menos tempo a cristalizar

Quando a marinha estiver completamente escoada, espera-se que as barachas, o madril e a contra fiquem completamente secas para que se possa caminhar livremente sobre estas sem destruir as formas próprias existentes.

Começa-se então a limpeza e reparação dos cristalizadores, operação esta essencial para manter a qualidade do sal a extrair e que é obrigatório executar anualmente. Como os talhos ainda contêm uma réstia de água de alagação é necessário proceder à remoção da mesma com o auxílio de um rodo direito de madeira, projectando a água na direcção dos contras com rapidez com o fim de que ela saia para o corredor mais próximo, ficando depositados nos fundos dos talhos os lodos acumulados durante o Inverno, que com o mesmo rodo e técnica se retiram para os corredores.



Figura 6 - Esgotamento da réstia água que ficou nos Talhos



Figura 7 - Remoção dos lodos

Esta operação é repetida talho a talho até que toda a talharia de toda a salina esteja completamente limpa (isenta de lodos e/ou lamas) ficando em repouso durante alguns dias. Após cada talho estar completamente limpo, procede-se ao arranjo dos olhais e à consolidação das argilas. É nesta altura que se procede à limpeza dos corredores retirando a água destes para que o lodo ganhe mais consistência e aí sim sejam retirado manualmente com o auxílio de uma pá de madeira para cima dos muros sendo este depois carregado para lugares onde realmente possa fazer falta para reparação (alguns muros apresentam sulcos criados pelas águas das chuvas e com estes lodos já secos consegue-se reparar os mesmos).

De forma a aliviar o esforço humano despendido na execução dos trabalhos mais pesados de esvaziamento dos talhos foi introduzida uma nova tecnologia com recurso a bomba eléctrica (energia limpa)

A remoção dos lodos é feito manualmente em alguns corredores, havendo outros em que trabalho de extracção e carregamento já se faz hoje em dia com o auxílio de uma máquina tipo retro-escavadora directamente para reboques puxados por tractores agrícola, facilitando e muito o esforço humano envolvido nesta actividade. Todo este ofício de limpeza da talharia evita que se mantenham depositados até à altura de produção de sal, substâncias estranhas e indesejáveis.

É conveniente após a limpeza, manter limpa a salina e toda a talharia durante uns dias para que os raios solares possam actuar na argila e melhorar as condições naturais das argilas.

Outros arranjos ainda relacionados com a limpeza dos cristalizadores é a dos olhais, que sofrem uma grande degradação quer por acção da salmoura quer por acção dos próprios marnotos que passam por cima dos olhais quando estão a fazer a limpeza dos talhos e também durante a extracção do sal. É por estes olhais que entra a água para os talhos, logo é explícito a importância destes para uma boa raza de sal uma vez que é por aqui que se controla o volume de água em cada talho, e nomeadamente o nível de salmoura existente. Este está directamente relacionado com a quantidade de sal que um determinado talho irá produzir, ou seja, todo o sal que um talho produz, é proporcional com a água (salmoura) aí depositada.

Os olhais se não estiverem em perfeitas condições para se poderem abrir e tapar, influenciam a sequência natural optimizada de produção, que se reflecte naturalmente na qualidade final do produto e consequentemente de toda a safra.

Depois destas fase e antes de meter água deve-se proceder ao bater das lamas com uma batedeira de madeira para se conseguir uma maior compactação e resistência ás infiltrações e para evitar que pequenos borbotos de lama se soltem quando se procede à tiragem do sal.



Figura 8 - Salina após a limpeza

No seguimento da limpar os talhos, consegue-se uma cristalização do sal sobre a argila dura dificilmente solúvel, não desagregável, sobre a qual se forma uma primeira camada de sal duro a que se chama de solo do talho. Este solo é importante visto que é sobre este que se vai realizar a extracção do sal, ou seja, o sal é retirado sem que se toque com os rodos na argila com fim de evitar, que qualquer lama se desagregue do talho, conseguindo assim um produto branco, limpo e isento de impurezas, com qualidade superior a qualquer outro que traga argila misturada no sal. Uma limpeza deficiente dos cristalizadores resulta num produto final impróprio para consumo, devido ao excesso de insolúveis, provocado pelos lodos e lamas facilmente desagregáveis da salina.

Preparação das águas

Esta fase consiste em armazenar e evaporar a água do mar para lhe aumentar a concentração até à cristalização.

As águas a utilizar no abastecimento das salinas vêm directamente do Oceano Atlântico através de barras e estuários naturais que encaminham as águas consoante as marés, até às comportas do tejo que abrem durante a enchente da maré, e enchem-no (o primeiro tejo) até ao máximo. A sua principal finalidade é servir de reserva, para utilizar à medida das necessidades de consumo, nos viveiros, nomeadamente contra-tejo e viveiros de águas-quentes, onde a água chega a atingir níveis de salinidade na ordem dos 150 g a 180 g por litro e então abastece toda a talharia.

O enchimento destes compartimentos é feito aquando das marés vivas, já que na maior parte do tempo, ou seja, nas marés mortas o nível de água não permite o enchimento completo do tejo e contra-tejo(s).



Figura 9 - Comporta que permite a entrada de Água vinda do mar para o Tejo



Figura 10 - Comporta de Segurança para Sustentação de Águas

Os compartimentos que armazenam grandes volumes de água na menor superfície possível, estão separados entre si por muros de argila com dimensões ideais para que sustentem as águas, que provocam uma pressão constante nesses muros, havendo até mesmo muros em que a água atinge os 2,5 m de altura. É importante também que estes muros estejam preparados para que se possa caminhar sobre eles com os meios necessários para a sua manutenção.

Como meio de passagem de água, tanto na entrada principal directamente do mar, como de uns tejos para os outros (onde a água ainda tem entre 50 a 60 cm de espessura de água), as portas são executadas em túnel de betão, proporcionais ao local onde se encontram e ao esforço que lhes são exigidas. Estes túneis estão munidos de portas de madeira que deslizam (para abrir e fechar) nos frisos executados nas paredes e na soleira do referido túnel (pórtico). Também estas portas de madeira são de tamanhos proporcionais ao esforço estipulado para elas (a porta que permite, ou não, a entrada de água directamente do mar para o primeiro tejo é mais resistente que as portas que permitem a entrada de água entre os contra-tejos), sendo por vezes necessário colocar duas portas seguidas no mesmo túnel para garantir que a água fica devidamente estancada. É importante que estes 'armazéns' de matéria-prima estejam devidamente guarnecidos destas comportas, uma vez que toda a produção depende da água que eles guardam.

Nos viveiros de águas quentes (termo utilizado para os sítios onde se depositam as salmouras com menos ou mais grau de concentração) os lençóis de água já têm uma altura bastante menor comparativamente com os viveiros de águas frias (os que se encontram mais próximos dos cristalizadores têm entre 10 a 20 cm de altura). É nestes viveiros que se faz o controlo do grau de salinidade até chegar aos cristalizadores. Estes são divididos por muros mínimos bem como por comportas de dimensões proporcionais á dos muros. As comportas são bem mais simples e são feitas totalmente em madeira (tanto as portas como os frisos onde vão encaixar) o que permite um

fácil manuseamento das mesmas, se fossem em betão, o cimento reage como cloro e destruía todas as paredes



Figura 11 - Pormenor da comporta nos viveiros de águas quentes



Figura 12 - Entrada de água dos viveiros de águas quentes para a marinha

Enchimento dos Talhos

Depois da água apresentar o nível de salinidade ideal para abastecer a talharia (salmoura a cerca de 150 a 180 g/l) procede-se à abertura da porta de saída do último viveiro (ou portas visto que por segurança deverá sempre haver duas portas para um maior controlo da água) para abastecer os corredores e depois destes já cheios procede-se à abertura dos talhos com o auxílio de um furador¹, que consiste em fazê-lo passar pelo olhal, com o fim de retirar o pequeno taco de madeira ou a argila dura que no momento esta a tapar o mesmo.



Figura 13 - Olhal



Figura 14 - Furar o olhal com o furador

Após o abastecimento conveniente (o nível desejado de água nos talhos foi alcançado) medido com o auxílio de um rodo com uma bitola (permitindo que todos os talhos tenham a mesma quantidade de água para que se produza uma raza com a mesma quantidade de sal em cada talho da salina) tapa-

¹ Vara de madeira com cerca de 2 a 3 cm de espessura e com cerca de 80 cm de comprimento

se o olhal com um taco de madeira ou um pouco de argila dura ficando este bem fechado para que a água que lá foi colocada não retorne para os corredores.

A argila utilizada para tapar os olhais (se for esse o caso) não deve ser lodo porque corre-se o risco de se dissolver e deixamos de ter o controlo da salmoura que entra e sai do talho, perdendo também o controlo da produção. Quando esta salmoura atinge as 250 g/l inicia-se a cristalização o que permite de imediato a colheita do coalho (flor de sal) que leva duas a três semanas até estar em ordem de ser retirada a primeira raza de sal.

Logo após a colocação da primeira água nos cristalizadores e durante todo período de cristalização e colheita, devido á fragilidade de todo o terreno argiloso em que a salina está implantada (que facilmente se desagrega em pó com a menor aragem), os muros são regados de dois em dois dias com água salgada, utilizando para esse efeito um depósito de 5 mil litros provido de “chuveiro” posterior, cheio a partir do tejo da salina. Isto é feito para que o pó não se levante com o vento, mas tendo sempre a precaução de não regar em demasiada para não provocar lama nos caminhos.

Onde não se consegue regar com o depósito, projecta-se água manualmente dos corredores da salina com uma pá, fazendo-a cair em forma de chuva afim de que área alguma possa provocar poeiras. Consegue-se assim evitar que o pó caía nos cristalizadores enquanto o sal se está a formar ou nas barachas depois do sal estar embarachado. Este é mais um dos cuidados a ter para que se consiga um produto isento de poeiras, contribuindo para a alta qualidade do produto final.

5.4. Colheita da Flor de Sal/ Sal de Tavira

Há dois produtos distintos que se colhem a partir da altura em que se inicia a cristalização, diferentes na sua composição química que está directamente relacionado com a sua capacidade de dissolução, sabor, também é diferente quanto ao tamanho e aspecto dos cristais, que se pode ver a olho nu estas duas últimas diferenças, e ainda em relação ao processo de recolha, processamento e tratamento final, tempo de cristalização e bastante dependente do resultado das condições atmosféricas.

Colheita da Flor de Sal de Tavira

A Flor de Sal ou coalho, é o primeiro que se forma quando a água atinge a saturação necessária para o início da cristalização (aproximadamente as 250 g/l) começa por se formar à superfície uma

lamela finíssima de sal que flutua (se as condições climatéricas o permitirem isto é, não haja demasiado vento).

Este produto é colhido diariamente (uma a duas vezes por dia) à mão pelos marnotos com uma ferramenta própria em forma de coador. A colheita é efectuada com muito cuidado a fim de não provocar ondulação pois caso contrário face a fragilidade do produto, que se encontra a flutuar na água do talho, pode-se partir e ir para o fundo, misturando-se com o sal tradicional que lá se encontra inviabilizando assim a sua extracção.



Figura 15 - Colheita de flor de sal



Figura 16 - Colheita de flor de sal

Consegue-se assim um sal bastante fino em forma de lamelas, que se deposita em caixas próprias para o efeito com furos que permitem o escoamento da água e para lhe dar uma secagem natural na própria salina.

Estas caixas estão depositadas sobre tacos de madeira para que não haja um contacto directo destas com a argila das barachas da salina, evitando assim que se altere a qualidade do produto final.



Figura 17 - Salina após a colheita diária de flor de sal

A flor de sal deve ser transportada no dia seguinte (após ter sido extraída dos talhos) nas caixas onde foi depositada quando foi colhida, para o armazém onde vai ser guardada até a sua comercialização. Deve-se ter um cuidado especial com estas caixas, mantendo-as limpas de argila e

de salmoura que se vai cristalizando no fundo das caixas, lavando-as preferencialmente com água salgada do mar.

O depósito deve ser feito num armazém ao abrigo de qualquer meio poluente, poeiras, etc. e com boas condições de higiene. Deve também dispor de um soalho de madeira de pinho não tratado, assente sobre barrotes, para que o sal não esteja ao nível do chão já que este mesmo que venha (aparentemente) seco da salina, traz sempre com ele uma quantidade razoável de água que necessita de escorrer para a caleira que se encontra no solo.

Colheita do Sal de Tavira

Após a saturação da água nos talhos e fruto da cristalização, no fundo dos cristalizadores começa a criar-se o Sal de Tavira propriamente dito, resultado da sedimentação de micro cristais que se encontram em suspensão na salmoura e que se vão juntando uns aos outros por aglutinação e enriquecimento das moléculas do cristal central, com maior ou menor grau de dureza em função da exposição solar e eólica (este grau de dureza determina o quão consistentes se encontram os cristais de sal). Este sal é retirado após a secagem quase total da salmoura, e por vezes (quando a talharia é pouco funda) adiciona-se-lhe água várias vezes com o fim de permitir uma raza com mais abundância de produto, dependendo da altura da época em que nos encontramos.

No início da safra as condições atmosféricas permitem o processo referido anteriormente, mas no final não se deve correr esse risco pois podem ocorrer chuvas, arruinando completamente essa raza. Existe ainda o problema de o sal ficar muito tempo, após ter sido extraído dos talhos, nas marinhas, começando a endurecer em demasia tornando-se difícil o seu acarreto, sendo necessário recorrer ao uso de uma 'batedeira', que serve para partir as barachas de sal.



Figura 18 - Colheita do Sal de Tavira

Os marnotos para retirar o sal dos talhos utilizam dois tipos de rodos mediante o trabalho que está a ser executado.

Existe um rodo direito (rodo de rechegar) em forma de cunha , com cerca de 50 cm de comprimento e 20 a 25 cm de largura e com uma espessura variável de 2,5 a 0,5 cm no corte, dispoendo de um furo com cerca de 3 a 4 cm de diâmetro para que se possa encaixar uma cana da Índia, (por ser uma vara bastante leve e também consideravelmente maleável, ideal para este tipo de trabalho) que com o auxílio de um taco de madeira fica completamente presa ao rodo.

Existe um outro rodo em forma de 'telha' (rodo de puxar) com aproximadamente as mesmas dimensões do anterior e com as mesmas características de material.



Figura 19 - Rodo direito (de rechegar)



Figura 20 - Rodo em forma de telha (de puxar)

A operação de extracção do Sal de Tavira exige um trabalho muito específico e que carece de mão-de-obra experiente e criteriosa, conseguindo-se assim um produto final sem impurezas, limpo e o mais branco possível (no dizer dos antigos marnotos *“que brilhe como diamantes depositados uns sobre os outros”*). Esta operação realiza-se em três tarefas diferentes:

- Rechego
- Encostar do Sal
- Embarachar o Sal

Após duas a três semanas, a talharia começa a apresentar uma amálgama de cristais mais ou menos grados e aglutinados com cerca de oito a dez centímetros de espessura em toda a superfície do talho, sendo neste momento que o marnoto procede ao rechego do talho, utilizando um rodo direito. O marnoto começa então de um lado do talho a encostar o sal para junto da baracha onde pretende depois amontoar o sal, percorrendo depois todo o perímetro do cristalizador. Procura-se então empurrar

todo o sal com o auxílio do fluxo de água que o rodo para o efeito provoca. Este trabalho deve ser feito sem tocar no fundo do talho para que mantenha o sal limpo e livre de impurezas, proveniente de bocados de lodo ou argila em dissolução que daria ao sal, uma cor cinzenta ou acastanhada que não mais sairá e lhe dará um aspecto que ninguém comprará para alimentação.



Figura 21 - Recheço do Talh



Figura 22 - Recheço do talho

Depois do sal se encontrar o mais junto possível da baracha que se pretende depositar o sal, o marnoto munido do rodo em forma de telha, começa a puxar o sal mais próximo possível do sítio de depósito (antes procede à limpeza da baracha que poderá conter sal da raza anterior).

Finalmente após o sal estar devidamente encostado à baracha o marnoto dá um recheço final, já que por vezes, ainda fica no fundo do talho algum sal que se pode aproveitar. O cordão de sal resultante do encostar do sal, deverá ficar repartido pela baracha de modo a ocupar o menor espaço possível, para que não haja demasiado desperdício, visto que o sal que entra em contacto directo com a argila da baracha fica impróprio para consumo. O sal fica então a escorrer para dentro do talho enquanto o marnoto, vai fazer o recheço de um outro talho.

Este compasso permite escorrer a maior parte da água ainda existente no sal para que depois quando estiver em cima da baracha não a humedeça demasiado. Caso não exista este cuidado, o marnoto ao andar sobre a lama mole aquando do embarachamento e acarreto poderia estragar a baracha e misturar a lama com o sal, com o simples facto de andar por cima dela, aumentando assim o desperdício de sal e deterioração do produto final.



Figura 23 - Limpeza da baracha



Figura 24 Talho após o encostar do sal

Depois do sal estar escorrido o marnoto munido do rodo de puxar procede ao levantamento do sal para cima da baracha (embarachar do sal), onde vai ficar depositado, dando-lhe a forma cunho.

O sal fica aqui durante cerca de uma semana, para evitar que endureça (o que aumentará o esforço humano na tarefa do acarreto e também maior desperdício). É de todo este trabalho, da sua eficiência e empenho dos intervenientes, que depende a qualidade do produto final na salina.



Figura 25 - Embarachar o talho



Figura 26 - Salina após a colheita de sal

5.4.1 *Acarreto*

Logo após a colheita do Sal de Tavira procede-se ao carregamento do sal das barachas onde se encontra a escorrer a água ainda existente, após ter sido colhido. É um processo rotativo tal como a colheita do sal, para o armazém onde depois é embalado e comercializado.

Sendo este trabalho de grande importância devido ao pó e ao risco de ocorrer chuvas, que estragam completamente todo o sal que esteja na salina embarachado.

O acarreto é feito com recurso a carros de mão e um parafuso senfim em tubo, munido de uma tulha que fica assentado dentro da salina em cima das barachas, para que ai possa ser despejado o carro de mão (o tempo que o semfim leva a elevar o sal despejado na tulha é o tempo necessário para encher outro carro de mão) e de uma saída à altura do transporte que depois leva o sal para os armazéns. Esta máquina funciona com um motor eléctrico, e devido à sua estrutura leve transporta-se com apenas a ajuda de duas pessoas (uma junto à tulha dentro da salina e outra junto á saída no muro).



Figura 27 - Despejar do carro de mão na tulha



Figura 28 - Pormenor da tulha

5.5. *Manutenção das Salinas*

Depois da recolha do último sal e de serem retirados todos os utensílios (caixas, travincas, suportes para as caixas, etc.) procede-se a abertura de todos os olhais dos talhos e a abertura de todas as portas dos viveiros de águas quentes e das portas da entrada da salina para que se proceda ao agasalho da salina. Agasalho este que consiste em cobrir todo o espaço de cristalização com cerca de 20cm a 30cm de salmoura, para que a salina não perca a salinidade das argilas e para evitar que a erosão destrua a forma dos diversos compartimentos dos cristalizadores. Com esta camada de salmoura é evitado o impacto directo das chuvas e dos ventos que devido à fragilidade das argilas, se dissolviam. Consegue-se também com este alagamento criar um armazenamento de água com um grau de salinidade superior à água do mar, o que permite ter um stock antecipado para o início da próxima época (aquando da preparação das águas).



Figura 29 - Alagamento das Salinas



Figura 30 - Alagamento das salinas

Os viveiros durante o Outono e Inverno, estão vazios para oxigenarem, secarem e aproveitarem os raios ultra violetas que surgem, purificando e tratando as argilas e modo natural.

5.6. Conservação e Armazenamento

A condição fundamental para a conservação e garantia de não se perderem as principais características do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, é o seu armazenamento ser efectuado em local seco.

O Sal de Tavira é transportado em reboques para os armazéns onde é guardado durante as estações do Outono, Inverno e Primavera, altura em que se procede ao embalamento do produto final. Ao chegar ao armazém os reboques de sal são descarregados sobre um parafuso senfim, que eleva o sal para uma fita transportadora que o deposita a uma altura de cerca de 5 metros, sendo ai depois mais tarde acomodado manualmente de modo a tirar o máximo proveito da altura do armazém. Todas as máquinas são munidas de motores eléctricos para que não exista qualquer poluição dentro dos armazéns, conseguindo-se assim proteger este produto de todas as intempéries que estaria sujeito caso estivesse na rua.

Por outro lado e depende do tamanho e nível de produção da salina, pode efectuar acondicionamento do Sal de Tavira directamente na própria salina, inclusive a cosedura dos sacos, dispensando-se desta forma o acarreto do sal para um armazém



Figura 31 - Descarregar do reboque no armazém



Figura 32 - Elevar o sal com o auxílio do senfim e da fita transportadora

A flor de sal deve ser transportada no dia seguinte à sua extracção, para o armazém onde vai ser guardada até a sua comercialização.

O depósito deve ser feito num armazém ao abrigo de qualquer meio poluente, poeiras, etc. e com boas condições de higiene. Deve também dispor de um soalho de madeira de pinho não tratado, assente sobre barrotes, para que o sal não esteja ao nível do chão já que este mesmo que venha (aparentemente) seco da salina, traz sempre com ele uma quantidade razoável de água que necessita de escorrer para a caleira que se encontra no solo.

5.7. *Acondicionamento do produto*

O produto apresenta-se comercialmente sob a forma de:

- a) Flor de Sal de Tavira
- b) Sal de Tavira

A tabela seguinte e no anexo IV (variantes do produto) ilustram os diferentes tipos de materiais utilizadas nos vários produtos:

	Flor de Sal de Tavira	Sal de Tavira
Saco	✓	✓
Pote plástico		✓
Pote vidro	✓	
Caixa plástica	✓	✓



Figura 33 - Diversas embalagens do produto

Todo o processo de encher os sacos/embalagens, dosagem e selagem da Flor de Sal de Tavira é efectuado manualmente.

Para o Sal de Tavira o processo de enchimento dos sacos/embalagens pode ser feito de dois modos distintos: manualmente e directamente na própria salina ou com recurso a meios tecnológicos mais recentes, isto é, utilizando um parafuso sem-fim com duas saídas, com um pequeno manípulo que permite dirigir o sal para uma ou para outra saída, naturalmente que todo este processo tem a supervisão dos meios humanos especializados para que se mantenha a qualidade do produto final.

Todas as operações de processamento, embalagem, dosagem e acondicionamento do produto são realizadas na área geográfica delimitada da produção



Figura 34 - Enchimento de sacos na salina



Figura 35- Com recurso a tecnologias



Figura 36 - Enchimento dos sacos no armazém



Figura 37 – Enchimento manual

O Sal de Tavira pode ser também ser vendido moído conforme a exigência do cliente, sendo que para tal é usado um moinho com dois rolos em Inox, assente numa estrutura de aço para dar suporte e consistência ao conjunto, naturalmente que também este processo é supervisionado por meios humanos especializados.



Figura 38 - Moagem de sal



Figura 39 – Cosedura dos sacos de sal moído

Uma outra condição fundamental para a conservação das características dos produtos é a utilização, no acondicionamento e comercialização do produto, de embalagem inviolável e à prova de humidade.

6. ROTULAGEM

O Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira são rotuladas no estrito cumprimento da legislação para os produtos alimentares. Da rotulagem consta obrigatoriamente as seguintes menções

- a) Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira – DOP e/ou Denominação de Origem Protegida
- b) Logótipo do Sal de Tavira e Flor de Sal de Tavira (anexo V).
- c) Identificação do produtor (endereço, logótipo, ano do lote, prémios recebidos)
- d) Símbolo e menção comunitários de “Denominação de Origem Protegida” - partir da decisão comunitária

7. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e certificação a observar na obtenção da Flor de Sal de Tavira e do Sal de Tavira é efectuado por organismo de controlo reconhecido legalmente para o efeito.

A marca de certificação contém, pelo menos as seguintes menções:

- a) Nome do Produto - Sal ou Flor de Sal de Tavira
- b) Nome do Organismo Certificador.
- c) Nº de Serie (Ano do Lote, código que permite rastrear o produto)

8. BIBLIOGRAFIA

[1] Anica, Arnaldo Casimiro. *Tavira e o seu Termo Memorando Histórico*, vol II. Edição da Câmara Municipal de Tavira, 2001.

[2] Vasconcelos, Damião Augusto de Brito. *Notícias Históricas de Tavira*. Edição da Câmara Municipal de Tavira, 1989.

[3] Cavaco, Arminda. *O Algarve Oriental - As Vilas, o Campo e o Mar*, Vol 1. Gabinete do Planeamento da Região do Algarve, 1976.

[4] Langre, Jacques de. *Seasalt's Hidden Powers – The Biological Action of all Ocean Minerals on Body and Mind*, 16ª Edição. Happiness Press Magalia, California, 1994.

[5] Rau, Virgínia. *Estudos sobre a História do Sal Português*. Editorial Presença, 1984

Sites Internet

www.arqueotavira.com

www.ccr-alg.pt

9. GLOSSÁRIO

n.m. – nome masculino

n.f. – nome feminino

v. – termo verbal

Alcofa – (n.f.) vasilha feita em palma ou vime ou ainda verga, utilizada para o transporte de sal à cabeça.

Acarreto – (n.m.) acto de elevação do sal desde as barachas até aos muros e/ou serra (eiras), com meios humanos eiras.

Babaça (n.f) – água que fica no talho após se ter puxado todo o sal para cima da baracha.

Baracha (n.f) – local onde se coloca sal aquando da sua extracção.

Batedeira (n.f) – utensílio usado para partir o sal quando este se encontra muito duro nas barachas e para aumentar a consistência das lamas dos muros.

Coalho – (n.m.) nome comum aplicado pelos marnotos à Flor de Sal, também é usualmente denominado de nata.

Combeiro – (n.m.) tripé onde era posta uma corda na perpendicular afim de pendurar uma caixa de madeira com três lados para ser manipulada manualmente pelo homem e com a qual se elevava a água da salina para o viveiro mais próximo.

Contra (n.f.) – parte do talho onde se encontra o olhal.

Escoadeira (n.f.) – utensílio usado para a recolha do coalho (flor de sal).

Esteiro (n.m.) – braço do rio que abastece água às marinhas.

Embarchar (v.) – nome dado à acção de colocar o sal que se encontra encostado à baracha para cima desta.

Furador (n.m.) – utensílio utilizado para abrir os olhais dos talhos.

Madril (n.m.) – parte traseira do talho.

Marinha (n.f.) – conjunto de cristalizadores.

Marnoto (n.m.) – homem que trabalha nas salinas.

Pá de Madeira – pá utilizada para trabalhar com as lamas e os lodos aquando da sua remoção.

Prancha (n.f.) – trave em madeira que se destina à passagem dos marnotos das barachas até ao muro sobre o corredor, aquando do acarreto do sal.

Raza (n.f.) – uma tiragem de sal; Durante a estação em que se processa a exploração das salinas (Verão), existem várias tiragens de sal, ou seja, várias razas por cada temporada.

Rechego (n.m.) – acto de aproximação do sal que se encontra nos talhos para as barachas. O marnoto utiliza o rodo direito para executar esta acção.

Rodo (n.m.) – utensílio de madeira usado para a colheita do sal. Pode ser um rodo direito (usado para rechegar o talho) ou um curvo (usado para puxar o sal para cima da baracha).

Safra (n.f.) – resultado final anual da exploração das marinhas.

Salineiro (n.m.) – dono ou arrendador responsável pelas salinas.

Salicultor (n.m.) – homem que no momento se encontra a fazer a exploração das salinas.

Salinidade (n.f.) – concentração de sal na água (g/l).

Salmoura (n.f.) – água do mar com uma maior salinidade.

Talharia (n.f.) – conjunto de talhos.

Talho (n.m.) – unidade mínima de exploração disposta geometricamente (quadrado ou rectângulo) onde se procede a cristalização.

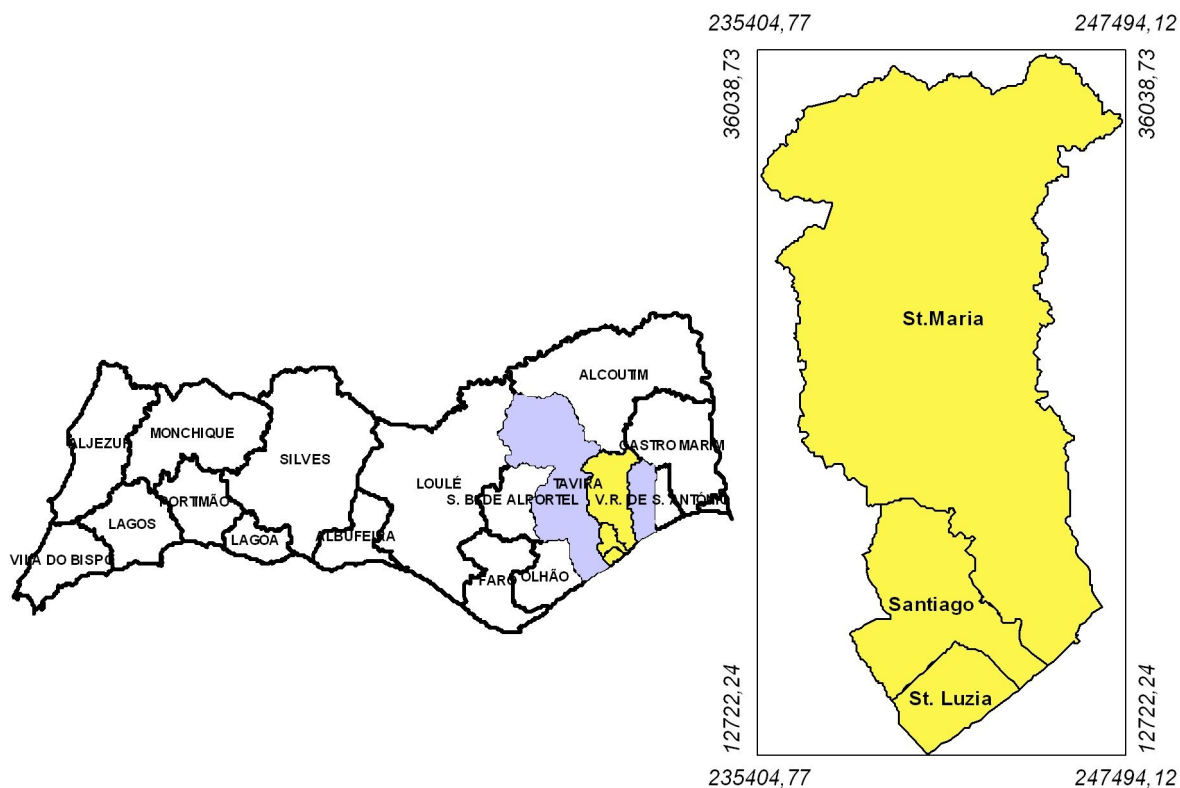
Travinca (n.f.) – placa de madeira utilizada para limitar o percurso da água nos corredores.

10. ANEXOS

ANEXO I – Limites da área geográfica delimitada da produção

A zona de produção do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira, em termos administrativos, situa-se aproximadamente entre as coordenadas X=235404,77 e X=247494,12 e Y=12722,24 e Y=36038,73 (sistema de coordenadas Datum 73 Hayford Gauss IGOE, com ponto fictício a X=200 km e Y=300 km).

Em termos geográficos pode dizer-se que a região produtora se situa a Oeste da cidade de Tavira, ao longo das duas margens do Rio Gilão, estendendo-se na margem direita até à Ribeira do Almagem e na margem esquerda até à povoação de Santa Luzia.



ANEXO II – Alguns prémios atribuídos ao Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira

90 GALLOS

O Projecto
O Júri
O Livro
Curiosidades

90 EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS
PARTILHADAS POR PERSONALIDADES
PORTUGUESAS

Entre as 90 nomeações do
azeite GALLO, obteve o 3º
lugar, entre os que mais se
distinguiram nos últimos anos
na gastronomia Portuguesa

Confraria dos Gastrónomos do Algarve

Ordem de Santa Maria de Ossónoba

Prémio Produto Agro-alimentar do Algarve

Qui Sineio Tavira Sal

Foi galardoado em reconhecimento da excelência do produto tradicional
"Sal de Tavira", que se tem distinguido pela qualidade, dando assim visibilidade ao
Algarve gastronómico.

Nos 18 dias de Julho, do ano da graça de 2009 em Tavira

O João Meire

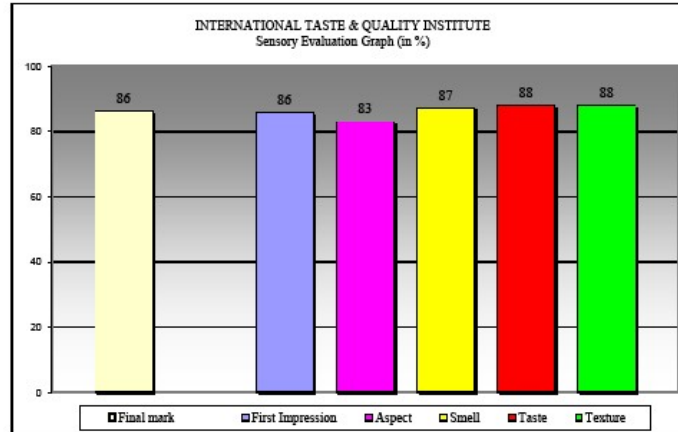
João Manuel Sousa





Evaluation Results

Fleur De Sel
by
Rui Francisco Neves Dias
Superior Taste Award 2009
With
2 Stars



The Final Mark is the result of a weighted average calculation

Brussels, April 23, 2009

Christian De Bauw
Managing Partner

Louis Frère
Managing Partner

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE
www.itqi.com





C E R T I F I C A T E



Product of the Year Competition

We award the title of

RECOMMENDATION 2004

in the category

JURY'S FAVOURITE

to the product

Herbal Salt

entered by

Rui Neves Dias, Portugal

Nuremberg, 19 February 2004

Manja Odeh

Jury: Manja Odeh
Bavaria, Deutschland

U. Paul-Eber

Jury: Sabine Paul-Eber
Bavaria, Deutschland

Michael Benda

Jury: Michael Benda
Sachsen, Deutschland

Anna-Gel-Gommes

Jury: Anna-Gel-Gommes
Niederrhein, Deutschland

QLiG

Organizer: Bernd A. Dierckx
Nuremberg, Deutschland

ANEXO III – Notoriedade do produto

A excelência e qualidade do Sal de Tavira/Flor de Sal de Tavira são conhecidos e reconhecidos mundialmente



Figura 40 – Mostra de produtos na Feira internacional de Nurenberg – Alemanha



Figura 41 – Mostra de produtos na Feira internacional de Paris - França



Figura 42 – Mostra de produtos na Feira internacional de New York - EUA

Observatório do Algarve RSS

Pesquisar Login: P

Menu

- Home
- Coisas da vida
- DECO direitos do Consumidor
- Actualidade
- Barlavento a Sotavento
- Desporto
- Rapidinhas Algarve
- Espectáculos e Lazer
- Sociedade
- Emprego e Formação
- Governo e Política
- Empresas e Negócios
- Lusofonia
- Ciência e

Home > Empresas e Negócios > **Flor de sal algarvia reconhecida a nível internacional**

Flor de sal algarvia reconhecida a nível internacional

17-05-2009 11:18:00

A flor de sal produzida em Tavira, por Rui Semião, foi distinguida com duas estrelas pelo International Taste & Quality Institute.

A distinção, que acontece pelo quarto ano consecutivo, será entregue no dia 28 de Maio, em Bruxelas.

O International Taste & Quality Institute (iTQi), de Bruxelas, é uma organização independente que se dedica a avaliar e a promover a comida e a bebida de todo o mundo (leia aqui).

A flor de sal é cristalizada em salinas de argila, situadas no Parque Natural da Ria Formosa. Trata-se de uma película fina de cristais que flutuam à superfície das salinas e que são recolhidas diariamente com recurso a utensílios próprios.

Para saber mais sobre a produção de flor de sal de Rui Semião clique aqui. O vídeo mostra de forma prática como é recolhido este produto gourmet apreciado e reconhecido em todo o mundo.



Editorial



Conceição Branco
As letras pequeninas do contrato

[Outros Editores](#) | [Ver](#)

Colunistas



José Figueiredo
O PSD e a ressaca do 5 de Junho



Luís Alexandre
A carta a quem manda...



José Amaro
"Político que diga toda a verdade não ganha eleições"

[Outros Colunistas](#) | [Ver](#)



INDICE / FICHA TÉCNICA

ICE

5	Um pouco de História
6	Produção de Sal em Portugal
7	A Flor de Sal
8	Processo de extracção de Flor de Sal em Tavira (Ria Formosa)
0	Tradisal
0	Legislação e Nature et Progrès
1	Entrevista a Rui Simeão
4	Flor de Sal na nossa cozinha
5	Bibliografia



FICHA TÉCNICA

Cristina de Oliveira
Filipa Ramos
Sónia Dallot
Tânia Lopes

Alunas do Curso de Ciências da Comunicação
 4º Ano Vertente de Comunicação Empresarial / Relações Públicas
 Universidade do Algarve

AGRADECIMENTOS:

A Rui Simeão pela disponibilidade e simpatia.
 À Dr.ª Ana Luísa Quaresma por nos mostrar o caminho...

Ao Professor Vítor Reia Batista pelo acompanhamento.

Ao Designer Carlos Carmo pelo auxílio na produção gráfica.

Obrigado a todos. Sem a vossa ajuda não nos teria sido possível a realização desta revista.

À DESC

PRODUÇÃO DE SAL EM PORTUGAL

Em Portugal a exploração salineira é muito antiga, havendo documentação relativa às marinhas desde o século X (ano de 959). Alguns desses documentos evidenciam a grande importância económica que esta actividade assumiu durante toda a Idade Média.

A exploração de sal em Portugal surge no reinado de D. Afonso Henriques e parece ter sido um dos factores que tornaram economicamente possíveis as viagens de exploração marítima séculos depois. A importância do sal era tanta que Portugal recuperou o Brasil, ocupado pelos Holandeses, a troco do monopólio da comercialização do sal português.

A falta de sensibilidade para a modernização das explorações por parte dos produtores fez com que, nos séculos XIX e XX, se assistisse a uma progressiva quebra na produção de sal no nosso país.

Analisando o gráfico relativo à produção de sal nacional desde o século XVIII ao XX, verifica-se que a evolução desta actividade passou por várias vicissitudes, alternando os períodos de franco desenvolvimento com outros de recessão acentuada (Fig. 1).

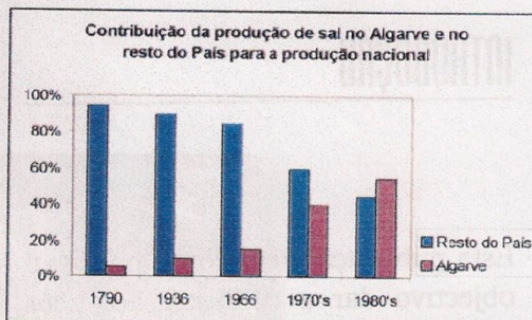


Figura 1: Adaptado da publicação Estudos de Biologia e Conservação da Natureza N.º 15 ICN de Renato Neves e Rui Rufino, Lisboa 1995.

Tendo ainda como referência os dados do gráfico, pode verificar-se que o Algarve conheceu um verdadeiro incremento no decurso dos últimos 150 anos. Tal pode ficar a dever-se ao facto de ser esta a região que melhores condições climatéricas reúne para o desenvolvimento da exploração salineira (precipitação baixa -400 a 600 mm-, temperatura amena -17 °C- e alta insolação 3000 a 3200 horas).

Nos anos setenta, devido à conjugação de múltiplos factores, nomeadamente, o aumento dos custos da produção, as transformações de processos tecnológicos em unidades de indústrias químicas e da pesca, os mecanismos económicos internacionais e as alterações estruturais na própria sociedade portuguesa, verifica-se uma desvalorização crescente do sal ao mesmo tempo que o Estado perde a capacidade de tutelar a actividade. Em consequência destes factores, a produção nacional conhece um novo declínio, registando-se simultaneamente um enorme

decréscimo no número de salinas em exploração. Por esta altura os circuitos de comercialização deixam de funcionar normalmente, assinalando-se em alguns estabelecimentos a acumulação de safras sucessivas.

Na década de oitenta o Algarve torna-se o principal centro produtor do país, representando mais de 50% da produção nacional.

Actualmente verifica-se uma quebra na produção por todo o país, excepto no Algarve onde se produz 80% do sal nacional.⁽¹⁾ É importante não esquecer que na Ria Formosa existem 1100ha de salinas responsáveis por uma importante quota da produção portuguesa.⁽²⁾

FLOR DE SAL

A Flor de Sal, branca, húmida e cristalina, constituída por cristais em forma de lamelas, forma-se à



■ Flor de Sal

superfície nas salinas. A sua textura é tão frágil que basta tocar-lhe com a mão para que se estilhaça em ínfimos cristais. Esta representa a fina flor, a nata do sal.

É considerada como o creme do atlântico cristalizado em salinas de argila que utiliza como recursos naturais a água do mar, a energia solar e eólica. A flor do sal nasce como resultado da união destes elementos da natureza que em conjunto proporcionam uma fina película de cristais que flutuam no leito rosado dos talhos e de onde são retirados diariamente. Depois da recolha a flor do sal é colocada em embalagens para consumo sem sofrer qualquer tipo de transformação e por fim convenientemente acondicionadas em armazém, dando garantias ao consumidor de que está de posse de um produto 100% natural.

Este sal é conhecido por activar o sabor natural dos alimentos e pela capacidade que tem para manter na sua composição os cerca de 80 minerais existentes na água do mar. A Flor de Sal afina o tempero realçando os sabores próprios de cada alimento. A sua utilização vai além da simples salga, o seu aspecto "crocante" possibilita o uso deste ingrediente, em

(1) Informação cedida pela Dr.ª Ana Luísa Quaresma do Parque Natural da Ria Formosa.

(2) In www.icn.pt - Acções de Divulgação e Educação Ambiental.

PROCESSO DE EXTRAÇÃO DA FLOR DE SAL EM TAVIRA (RIA FORMOSA) PROCESSO DE EXTRAÇÃO DA FLOR DE SAL EM TAVIRA (RIA FORMOSA)

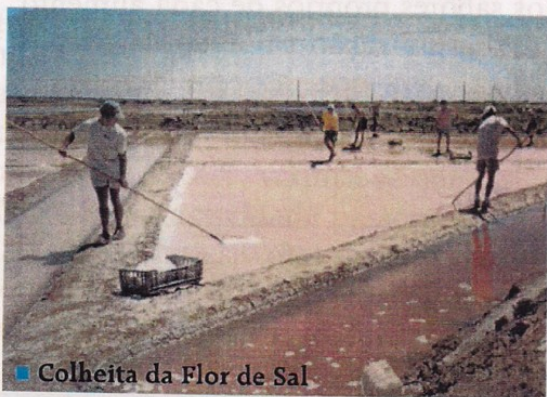
PROCESSO DE EXTRAÇÃO DA FLOR DE SAL EM TAVIRA (RIA FORMOSA)

Depois de retirada a camada de lama que o Inverno deixou e de feitos os reparos necessários ao seu funcionamento, os tanques de armazenamento estão prontos a receber directamente a água com a concentração salina normal do oceano de cerca de 35 gramas por litro.

Na fase seguinte, a água será encaminhada para um segundo conjunto de tanques - os tanques de evaporação - onde ficará exposta à acção do vento e do sol, dando-se a sua evaporação natural.

Já concentrada a cerca de 180 gramas por litro, segue para os tanques de cristalização (ou cristalizadores) onde é colhida (com uma concentração de 250 gramas por litro).

A colheita dos brancos cristais começa na Primavera, entre Maio e Junho e prolonga-se até ao fim de Setembro.



■ Colheita da Flor de Sal

Devido ao clima do Algarve pode colher-se a Flor de Sal duas vezes por dia, enquanto que em França ou noutras zonas de Portugal tal não é possível.

A colheita é feita manualmente, com utensílios próprios (rodos coadores - pás em plástico com metal picotado, que funcionam como as redes de limpar as piscinas).



■ Rodo Coador

Posteriormente, a Flor de Sal é posta em caixas onde seca e é transportada para armazéns a fim de ser acondicionada e embalada artesanalmente, ficando pronta para



■ Caixa de Secagem e Transporte

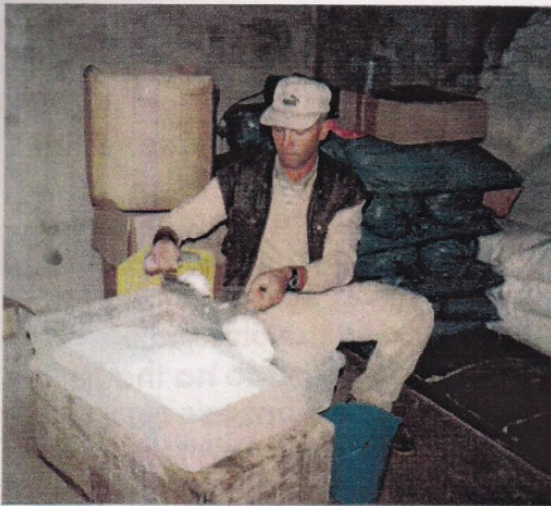


■ Flor de Sal armazenada

PROCESSO DE EMBALAMENTO DA FLOR DE SAL PROCESSO DE EMBALAMENTO DA FLOR DE SAL PROCESSO DE EMBALAMENTO DA FLOR DE SAL

Todo o processo é conseguido sem qualquer bombagem de líquidos entre os depósitos, recorrendo-se apenas ao engenho que permite o aproveitamento dos níveis das marés e dos desníveis relativos dos tanques.

PROCESSO DE EMBALAMENTO DA FLOR DE SAL



Vantagens do sal marinho tradicional

- É mais saboroso, dissolve-se com mais facilidade, tem maior teor de humidade e de magnésio e menos potássio.
- É de grande qualidade ecológica por natureza, não poluente e obtido directamente por energia solar.
- Recolhido à mão.
- Livre de quase todo o tipo de matérias insolúveis.
- Sem aditivos.
- Não é sujeito a tratamento posterior.
- Naturalmente puro.

Vantagens da Flor de Sal

- Contém altos níveis de magnésio e potássio, assim como também quase todos os micronutrientes que existem na água salgada.
- Livre de quase todo o tipo de matérias insolúveis.
- Naturalmente muito branco.
- Os apreciadores dizem sentir aromas de violeta e cravo.
- Delicado, saboroso e puro, sem nenhum processamento ou aditivos.
- Activa o sabor natural dos alimentos.
- Usado sobretudo para finalizar receitas, uma vez que se dissolve rapidamente e salga menos que o sal comum.

É bom, pois realça o sabor dos alimentos e estimula o apetite!!!

É excelente para o crescimento porque é rico em magnésio.

É importante na calcificação

À CONVERSA COM... À CONVERSA COM... À CONVERSA COM... À CONVERSA COM... À CONVERSA COM... À CONVERSA COM... À CONVERSA COM...

Há aqui cinco ou seis salinas todas pegadas que eram do irmão da minha avó. O único que ainda continua no ramo sou eu.

O que é que levou os seus familiares a venderem as salinas?

R.S. - As grandes empresas ofereceram rendimentos acima do auferido pelo sal não tratado, pois eles é que dispunham da tecnologia para esse efeito. Destruíram as estruturas das salinas artesanais, transformando-as em grandes talhões, o que requer maquinaria especializada para a extracção, lavagem, secagem e empacotamento do sal.

Tudo isto, por ter aparecido legislação que não permitia a venda do sal sem ter levado o processamento anterior, levou ao arrendamento e à venda.

As palavras de Rui Simeão levam-nos a crer que muita coisa mudou de à vinte anos para cá. Mas quais são as principais diferenças ao nível da produção?

R.S. - A minha família sempre produziu Flor de Sal (na altura conhecida por coalho), só que era para consumo próprio e para oferecer. Nessa altura não havia mercado para isso.

Há cerca de sete ou oito anos é que descobri que havia mercado para o sal artesanal e para o coalho ou Flor de Sal, e comecei a ir a feiras no estrangeiro. Ainda não se sabia o que

era e como se fazia a Flor de Sal. Foi assim que o mercado se começou a abrir a este produto.

Também apareceram uns estrangeiros que vieram comprar directamente e, com a ajuda do meu amigo Michel da Costa e da comunicação social, começou-se a exportação.

Considera ter havido uma diminuição da produção de sal no Algarve?

R.S. - Não houve propriamente uma diminuição da produção de sal no Algarve, houve foi um grande aumento da produção. Deve haver umas 30 ou 40 mil toneladas a mais do que antigamente.

Há salinas que, face à sua pequena



área, nunca foram transformadas em salinas industriais e que continuam a ser trabalhadas artesanalmente com muitas dificuldades, por pessoas já de idade e de fracos recursos económicos. Estas pessoas estão congregadas numa associação de produtores em Castro

FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA

tanta facilidade, pois tem mais dias de cristalização e os seus cristais são muito mais ásperos (até se sente nos dedos!!!). É utilizado para fazer alta culinária, queijos, manteiga, pois não deixa de ser um sal de alta qualidade.

Quem consome ambos os tipos de sal são gourmets ou grandes empresas de produtos biológicos, pois não têm produtos químicos que outros tipos de sal têm à mistura.

Sempre teve consciência da alta qualidade da Flor de Sal e dos seus benefícios?

R.S. - Sempre tive consciência que produzia um produto de alta qualidade e que nada tinha a ver com a produção de sal industrial. Primeiro pela qualidade das argilas onde o sal é produzido, pois nunca foram baldios ou terrenos abandonados. Segundo, porque as entradas de água das salinas



vêm directamente do mar, não passando por esgotos ou zonas poluídas, facto que pode ser comprovado através das análises feitas aos produtos finais das minhas salinas. E terceiro, porque a minha família sempre fez isto e eu limito-me a dar continuidade.

Como já se pôde verificar, a Flor de Sal tem vindo a ser cada vez mais utilizada, mas por uma elite. O português comum consome Flor de Sal?

R.S. - Já vai começando a consumir, mas é muito diferente comprar um quilo de sal na mercearia a 150 escudos e comprar um quilo de sal a 40 escudos. E infelizmente, hoje em dia, o nosso país tem dificuldades económicas e nem toda a gente dispõe de rendimento para comprar um quilo de sal por 150 escudos, se bem que o sal é o que custa menos na comida.

Há que referir também, que há certas empresas francesas que vendem este tipo de sal a 500 / 600 escudos, cujas características químicas e físicas são muito diferentes.

Para além desses problemas económicos, acha que a falta de divulgação da Flor de Sal pode ser um motivo para o seu menor consumo?

R.S. - Era um motivo! Neste momento já se começou a falar muito sobre isso,

A CONVERSA COM... A CONVERSA COM... A CONVERSA COM... A CONVERSA COM... A CONVERSA COM... A CONVERSA COM... A CONVERSA COM...

eu próprio tenho ido à televisão falar sobre sal e Flor de Sal.

Lá fora divulgo muito este nosso produto e as nossas televisões já começam a tratar estas questões com muito cuidado, dando-nos grande atenção. Exemplos disso, são as reportagens no programa informativo RTP Regiões, na SIC (Heróis do Mar) e em documentários no Canal 2.

Acha que os portugueses têm preocupações com a sua alimentação?

R.S. - A principal preocupação dos portugueses é o custo de vida, pois os ordenados são tão curtos que nem dá para pensar nestas questões. Quem tem uma vida um pouco melhor, já vai pensando e começa a adquirir produtos sem qualquer tipo de manipulação e de alta qualidade.

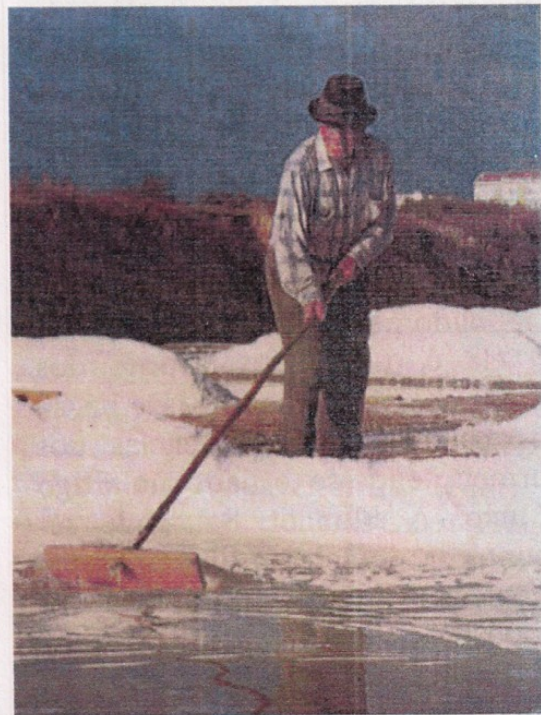
As feiras internacionais são sem sombra de dúvida um importante veículo de promoção de produtos, no entanto, não estão ao alcance de todos os produtores. Há quantos anos participa nas feiras para a divulgação e mostra dos seus produtos?

R.S. - Há seis anos que vou a feiras internacionais de alimentação biológica ou não. A princípio todos me olhavam com um pouco de desconfiança, na medida em que só era conhecido o sal de Guérande, mas

quando começaram a ver que o meu sal era branco e o outro escuro questionaram-se. Aí começaram a acreditar e hoje já tenho uma grande aceitação e reconhecimento.

Quais as vantagens que vê nesse reconhecimento?

R.S. - Vejo vantagens principalmente ao nível das exportações, pois hoje já exporto para o estrangeiro (desde a



FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA

O Algarve é a região do nosso país que mais contribui para a produção de sal e de Flor de Sal. Foi através de França que este último adquiriu o seu nome original «fleur de sel» e o estatuto de produto de melhor qualidade e pureza.

FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA FLOR DE SAL NA NOSSA COZINHA

O conhecimento da Flor de Sal e das suas possíveis utilizações é algo recente para a maioria das pessoas, no entanto, há muito que o Sotavento algarvio produz Flor de Sal de grande qualidade, sendo que a Alemanha e Espanha já se renderam às características deste produto português bem como restante Europa America, Japao e Australia.

Antigamente, a producao da Flor de Sal era considerada um entrave à produção de sal comum, na medida em que a tornava mais lenta, mas depois de descobertas as suas reais características, o mercado abriu-lhe as suas portas. Hoje em dia, apesar de ainda serem poucas as mesas em que o sal refinado é substituído pela Flor de Sal, ela é o tempero favorito dos grandes chefes de cozinha. De há 20 anos para cá, faz as delícias dos gourmets, tendo-se tornado um artigo de luxo. A Flor de Sal pode ser encontrada em lojas de produtos biológicos, mercearias finas, lojas dos aeroportos ou supermercados. Mas dê especial atenção às informações da sua composição que constam no rótulo da embalagem, rejeitando as que tiverem sujidades ou que estejam danificadas. Deve-se dar preferência à Flor de Sal de Tavira!!!

A Flor de Sal não é utilizada para cozinhar alimentos, porque a altas temperaturas perde as suas características naturais e sendo um produto dispendioso não deve ser

disperdiçado. É recomendada para finalizar receitas, temperar saladas ou simplesmente na mesa para temperar a gosto.

Pode ser saboreada sobre vegetais cozidos, numa fatia de pão com manteiga sem sal, sobre peixes e carnes grelhadas e fica particularmente óptima com *carpaccio* de salmão.

SUGESTÃO DO CHEFE

Cherne ao Sal

(Para 6 pessoas)

- 1 cherne com 1.5 kg
- 1 pitada de tomilho
- 1 pitada de rosmaninho
- 1 pitada de funcho
- 2 kg de Flor de Sal
- pimenta
- manteiga sem sal

Preparação: (1 hora)

Colocar as ervas aromáticas e a pimenta no interior do peixe. Cobrir com sal o fundo de um prato de ir ao forno. Colocar o peixe sobre ele e cobri-lo inteiramente de sal. Levar o prato ao forno quente (termostato a 9) e deixar cozer durante 40 minutos. O



Dicas para utilização da Flor de Sal

- Coza os vegetais em vapor sem acrescentar sal. Antes de servir adicione a Flor de Sal ou leve para a mesa e temperar a gosto;
- Adicione às saladas após o azeite;
- Frite as ovas frescas envoltas em pão ralado, escorra e adicione a Flor de Sal; Barre o pão com manteiga sem sal e acrescente-lhe Flor de Sal.

BIBLIOGRAFIA

AUDIBERT, Caroline, Le Sel, Hatier Littérature Générale, Paris, 1997.

MARTINET, Micheline Huet, L'Adventure du Sel, Editions Ouest-France, La Guerche-de-Bretagne (35), 1995.

NEVES, Renato e Rufino, Rui, Estudos de Biologia e Conservação da Natureza N.º 15 ICN, Lisboa 1995.

http://ideias-frescas.pt/tradisal/index_frames.html

<http://primeirasedicoes.expresso.pt/ed1432/r041.asp>

<http://www.icn.pt>

Fotos cedidas por Rui Simeão e Tânia

REVISTA DE VINHOS Nº 212 – JULHO 2007

● No Prato

Flor de sal, a dádiva do mar

TEXTO António Faicão ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga



Rui Simeão é certamente o maior produtor nacional e um dos que mais percebe da produção de flor de sal, um dos temperos mais cobiçados da actualidade, especialmente entre os gourmets. Nas suas salinas junto à cidade de Tavira, Rui produz flor de sal premiada internacionalmente e abriu-nos as suas portas e o seu saber.

Rui Neves Dias, conhecido na terra como Rui Simeão, é uma daquelas personagens a que poderemos facilmente chamar de "faz tudo". Homem voluntarioso e sem papas na língua, conhece como poucos as peculiaridades da extracção do sal. Tavirense de gema, Rui gere toda a exploração, 13 hectares de terra não longe do mar, toda dividida em compartimentos que, por um intrincado conjunto de comportas, vão preparando a água do mar para a extracção do sal. A parte da salina ocupa muito menos espaço, cerca de 3 hectares. Mas ele tem ainda salinas arrendadas, logo ao lado. Como se costuma dizer, a Rui Simeão nasceram-lhe os dentes neste negócio. Há 5 gerações que a família vive naquele lugar, primeiro tratando de moinhos de mar e mais tarde, há cerca de 50 anos, apenas das salinas. Rui sabe que na Biblioteca da Câmara Municipal de Tavira há registos que comprovam

que já se praticava aqui a extracção do sal nos primeiros séculos do Cristianismo mas achados arqueológicos indicam que esta agricultura é muito mais antiga: existe há pelo menos há 4.000 anos e em moldes semelhantes aos de hoje. O que distingue esta exploração de outras é a quantidade de flor de sal que aqui é recolhida. Este sal especial, uma dádiva do mar, é diferente do sal normal, e tem outras propriedades gastronómicas: as finas lâminas fundem-se mais facilmente com a comida e o sabor, dizem os especialistas, também é melhor. A contrapartida é que o processo de colheita é muito mais demorado, muito mais penoso e por isso a flor de sal é muito mais cara que o sal normal: cerca de dez vezes mais! Na loja da salina onde vende ao público, um quilo de flor de sal custa €5. Um quilo de sal normal vale apenas 50 cêntimos.

O que é a flor de sal A flor de sal é o resultado do 'coalho' da água da mar e é a superfície que é retirado, com uma ferramenta apropriada (o coador), um pau com uma espécie de raquete de rede na ponta. O formato dos coadores usados aqui foram, curiosamente, inventados por Rui Simeão, que já ofereceu o design à sua concorrência.

As salinas estão primorosamente construídas, possuindo inclusivamente amparas de madeira nas margens, para evitar que a erosão possa contaminar o sal com terra. E aí de alguém que se atreva a acelerar um pouco ao longo da estrada de terra que bordeja a salina: enquanto lá estávamos, Rui Simeão repreendeu um estafeta: "vai devagar que eu não quero pó no sal". A despesa não foi pouca mas a higiene compensa e a vista agradece. De tal maneira que Rui Simeão já detectou fotos das suas salinas em material promocional

A NEVE do Atlântico

Rui Francisco Neves Dias, o “grão-mestre” do sal de Tavira

Colhido em pleno Parque da Ria Formosa, o sal marinho tradicional e a flor de sal de Rui Francisco Neves Dias, ou simplesmente Rui Simeão, tem desde há muito reconhecimento internacional. Produzidos a partir dos métodos utilizados por fenícios e romanos, estes tipos de sal, que lutam por uma legislação que os diferencie do sal produzido industrialmente, ganham cada vez mais adeptos. No momento em que a chuva estragou grande parte da safra, fomos conhecer o homem que muitos consideram o maior especialista na arte de salineiro.

POR GRAÇA TEÓFILO

Fotos: Paulo Alexandre Coelho

Se houvesse uma confraria do sal, Rui Francisco Neves Dias seria o “grão-mestre”. Não porque tenha uma vida dedicada à arte de extrair da água do mar o seu precioso cristal, mas porque conhece como ninguém os segredos da profissão de marnoto e os meandros do negócio do sal, particularmente do sal marinho tradicional e da flor de sal.

Oriundo de uma família de salineiros, Rui Francisco Neves Dias, neto de Manuel Simeão e sobrinho de José Simeão, é conhecido pelas gentes de Tavira como “Rui Simeão”. Sempre a escudar-se a conversar sobre si, Rui Simeão é definido pelos amigos como “uma pessoa que cultiva a amizade” e que “detesta que o enganem”. Produtor de sal e de flor de sal, Rui Simeão assume-se como um produtor de sal marinho por conta própria e sublinha que este formato jurídico “é a forma de a empresa não fazer”. Diremos que é um preciosismo: a empresa de Rui Simeão há muito que entrou no circuito internacional e exibe no currículo o certificado Nature & Progress, o certificado International Taste & Quality Institute, a chancela da Sativa e o prémio da Feira de Produtos Bio em Nuremberga.

Conversar com este homem é perceber que o sector do sal marinho tradicional, em Portugal, ainda busca legislação, que o negócio há muito foi descoberto por mercados como o alemão ou inglês e que, em Portugal, as pessoas começam a tomar consciência das potencialidades e características organolépticas do sal marinho tradicional e, particularmente, da flor de sal. (ver “Ao ritmo das estações - Proteger um negócio milenar através de legislação”) Elemento proveniente da natureza com características relaxantes, o sal marinho entrou na vida de Rui Neves Dias aos três anos de idade, quando veio morar para casa da avó em Tavira. Desse tempo recorda os ma-

“Nunca tinha percebido o valor da flor de sal, embora recorde que as mulheres da família sempre preferiram cozinhar com coalho em vez do sal”.

“Tive de discutir judicialmente, com produtores franceses de *fleur de sel*, a utilização do termo Flor de Sal”.

renotos que transportavam o sal na cabeça, em alcofas ou canastras, e conta como, na sua gestão, agilizou o processo de transporte. “Os processos de produção que utilizo são precisamente iguais àqueles que se utilizavam, quer no tempo dos celtas, quer dos romanos. Simplesmente, por uma questão de humanização do trabalho,



procurei sistemas alternativos à carga do sal que era feita à cabeça. Hoje disponho de um tubo em aço inoxidável que permite fazer o transporte mantendo igual qualidade, mas, sublinho, com menor esforço humano.”

Nas suas memórias há ainda a imagem do último barco que saiu de Tavira carregado de sal, a “neve do Atlântico. “Recordo-me de estar em terra a acompanhar a descida do barco até onde a vista alcançava.” Sem querer aprofundar as memórias, o homem que se define como “um produtor de sal marinho por conta própria, porque não quero que a firma vá à falência”, mostra análises à flor de sal que recebeu há poucas horas de um laboratório independente. Explica que recorre habitualmente àquele método, e que “só assim controlo todo o processo”. Por outro lado, e porque não compra nenhum produto fora, só vende o que é efectivamente produto com proveniência de um único lote.

Com a safra deste ano a sofrer algumas contrariedades devido ao mau tempo (ver “Quando o jardim se alaga”), Rui Simeão diz que os seus clientes “são muitos”, mas que a maior parte está fora de Portugal. Sublinha, a propósito, que nunca andou a oferecer o seu sal marinho

REVISTA "ALGARVE MAIS" – AGOSTO 2006



A «nata» das salinas

Chamado «Flor de Sal», o coalho que se forma à superfície das salinas é, neste momento, um produto de alta qualidade e muito procurado em todo o mundo. Rui Neves Dias é o proprietário da marca «Rui Simeão Tavira», tendo sido o primeiro em Portugal a começar a comercializar o produto. A «Algarve Mais» andou pelas salinas tavirenses à procura da iguaria.

Texto e Fotografia Denise Rodrigues

As salinas de argila de Rui Simeão, situadas a 500 metros da Barra, em plena Ria Formosa, recebem água directamente do Atlântico para que não sejam necessários quaisquer químicos, mas até ao produto final, aquele que se encontra nas prateleiras dos supermercados, um grande processo está envolvido. "A água chega do mar com 35 gramas por litro, depois tem que haver cinco ou seis sextos da salina, que servem para evaporar, concentrar e preparar a água, até que ela possa entrar, visto que quando vem do mar traz muitos alumínio e substâncias no sal. Quando a água vem mais para a frente, só traz determinadas algas e seres vivos que aguentam

mais, indo até às 60 gramas e depois disso só umas algas que se formam a partir do calcário que vão até às 180, quando também já deixou a maior parte dos alumínio atrás. Assim, quando entra na salina, já é um produto que se pode considerar puro e que vai produzir esse sal", elucida com bastante calma o produtor.

A «Flor do Sal», também chamada de «nata» do sal, por ser recolhida à superfície, tal como a nata do leite, é um cristal com o aspecto de delgadíssimas palhetas, só se formando se as condições climáticas assim o permitirem, ou seja, se não houver vento e utilizando apenas recursos naturais (água do mar e energias solar e eólica). Além disso, requer um grande rigor ao ser tirado

dos talhos por ser muito frágil, visto que ao mínimo contacto com as mãos, desfaz-se em cristais muito pequenos, alterando o seu sabor.

Quando a água atinge a saturação necessária para o início da cristalização, o produto pode começar a ser retirado, com muito cuidado, de maneira a não provocar ondulação, que pode parti-la, indo para o fundo da salina e misturando-se com o sal. Assim, a apanha do coalho deve ser feita com uma ferramenta em forma de coador (rectângulo em aço inox, revestido de uma rede muito fina e que permite chegar até ao meio do talho de qualquer ponto circundante), uma ou duas vezes por dia.

Após ser retirado dos talhos, é depositado em

Expresso

Edição nº 1749

ECONOMIA



ar.pt

06 MAIO 2006

17 119 500

abacus savills

Consultores
Imobiliários Internacionais
www.abacusproperty.pt

EMPRESAS

Vila Galé leva Thomas Cook à Bahia

O NOVO hotel português na Bahia já conseguiu a proeza de aguçar o apetite dos principais operadores internacionais para aquele destino do Brasil. Inaugurado a 28 de Abril, o Vila Galé Marés representa o investimento de €27 milhões e goza de uma localização privilegiada em frente à praia de Guarajuba. Este «resort» de cinco estrelas foi determinante para a Thomas Cook, My Travel e First Choice se decidirem a iniciar, de Maio a Novembro, operações «charter» para Salvador, trazendo à Bahia largas centenas de turistas ingleses e alemães.

Flor de Sal reconhecida



A FLOR de Sal, produzida em Tavira por Rui Simeão, foi premiada pelo ITQI (International Taste & Quality Institute), em Bruxelas. Esta entidade que reúne os grandes chefes europeus de gastronomia atestou que a Flor de Sal é um produto natural sem tratamentos, nem aditivos, de alta qualidade. A Flor de Sal é obtida em salinas de argilas, situadas no Parque Natural da Ria Formosa, e consiste numa fina película de cristais que flutuam no leito rosado dos talhos em exploração.

Maconde vende lojas à Sonae

A MACONDE acordou com a Modelo Continente, cadeia de distribuição da Sonae, a venda de doze lojas das Insígnias Macmoda, Tribo e Zona Franca, actualmente geridas pelo grupo têxtil de Vila do Conde, avançou esta semana o «Diário de Notícias». O negócio ainda está dependente da autorização da Autoridade da Concorrência. O percurso da Maconde tem

Rui Francisco Neves Dias | Proprietário da Rui Simeão – Tavira Sal

O Rolls Royce dos sais

Sal marinho tradicional, sem quaisquer aditivos nem lavagens, cristalizado directamente a partir das águas oceânicas nas salinas de Tavira, é um dos produtos *made in* Rui Simeão, nome do avô pelo qual ficou conhecido Rui Dias, 5.ª geração de produtores de sal. Mas o seu *ex-libris* é um outro tipo de sal único – a flor de sal –, considerado mundialmente o mais puro



O conhecido cozinheiro Michel Costa, o primeiro a usar a flor de sal de Rui Simeão, em 1997, enaltece as suas qualidades no livro *A Cozinha em Família*

SARA DINIZ TEXTO
ANTÓNIO MELÃO FOTOS

› O que é que produzem exactamente estas suas salinas de Tavira?
› Estas salinas já há mais de 100 anos que, ininterruptamente, têm produzido sal artesanal e, de há 7 anos para cá, a flor de sal, que é considerada património mundial.
› Todos os salineiros podem produzir esse tipo de sal?
› Desde que não andem com os pés dentro dos talhos e que produzam em condições químicas e físicas consideradas das melhores do mundo como é este caso. Este

sal aqui é analisado em França, ganhou o prémio de fabrico do júri da Feira de Produtos Alimentares Biológicos de Nuremberga como sendo o melhor produto alimentar que lá estava entre os 200 mil, este ano, e agora vou a Turim, a convite da Slow Food International, com uma comitiva portuguesa de 8 a 10 pessoas representar o nosso País num congresso sobre alimentação.
› O melhor sal produzido entre nós é o de Tavira e o de Castro Marim?
› Cada um com as suas características, mas ainda não vi nenhum que tenha qualidades técnicas e químicas iguais ao meu.



Para não sofrer qualquer poluição, o sal do Moinho de Aragão é ensacado mesmo nos muros dos talhos, donde é extraído manualmente com rodos

› Quais as vantagens do seu sal?
› Menos poluição, melhor qualidade, mais oligoelementos...
› O que é que é, realmente, a flor de sal? Como é que se forma?
› A água vem do mar com 35 gramas de sal por litro de água; começa-se a evaporar aos poucos ao longo dos seis sétimos da salina, atingindo os cristalizadores com 180 gramas. E quando chega às 250 gramas começa-se a formar uma película muito fina de sal que flutua na água, como a nata no leite, e é isso que se chama a flor de sal. É constituída por películas muito finas em forma de lamelas, apresentando cristais transparentes, com arestas completamente vivas.
› O sal que daqui sai é todo puro?
› O sal artesanal natural de cozinha, grosso, é comercializado tal e qual sai da salina, sem qualquer tipo de tratamento. Como viu, está-se ali a colher e a empacotar logo ao lado, até para não ser poluído com poeiras. Estes muros das salinas são regados de dois em dois dias para que não criem pó e sujidade. Tenho as análises químicas que provam a sua pureza.
› As análises são feitas onde?
› São feitas no IDAQUE em França

e noutra laboratório. Se bem que a certificadora de qualidade de produto, a Sativa, e a Nature & Progress, tenham análises próprias, por uma questão de segurança, mando sempre fazer análises iguais noutra laboratório completamente distinto, até para ter um termo de comparação.
› O que é que o sal pode ter que faça mal à saúde?
› Pode ter metais pesados, pode ter derivados de petróleo. Há sal mesmo que se produz com 3 e 4 miligramas de chumbo. O meu sal tem 0,1 miligramas de chumbo por cada quilo e há outros que têm 2, 3 miligramas. Depende do local e da maneira como o sal é produzido. Além disso, pode ter muito sódio e este vai endurecer as veias.
› E como é que o consumidor comum pode saber?
› Pois isso é uma questão das Actividades Económicas actuarem.
› Qual é a legislação que está em vigor neste momento?
› A legislação ainda é do tempo do salazarismo, em que o sal para ser comercializado tem que ser lavado e seco com todas essas porcarias que nós sabemos – ferro-cianeto ou silicato de alumínio que vai ficar



Uma trabalhadora coloca manualmente a flor de sal em sacos pequenos, enquanto máquinas fazem sacos de 1200 kg de sal marinho para exportação



Rui Dias (Simeão) mostra orgulhoso o prémio que recebeu este ano na Feira Alimentar de Nuremberga e a certificação de qualidade de produto, em 2003

nos rins. Estamos à espera que saia uma legislação própria para esse sal, à espera da origem protegida, em que eu colaborei em cerca de 70 a 80 por cento. Tive de me bater para que o sal artesanal tenha uma série de poluentes muito menores. Espero que mantenham os 0,2 miligramas de chumbo por quilo, porque há salinas onde se caça lá dentro e o chumbo é tanto que afecta a qualidade do sal.

> **Caça-se o quê?**

> Pássaros do mar...

> **As salinas do Sotavento algarvio, nomeadamente as suas, são consideradas as melhores?**

> Segundo dizem, não há nenhuma salina na Europa com as características das minhas, com esta beleza natural, com o tratamento e limpeza que estas têm, e com a qualidade deste produto final.

> **São 12 hectares, não é? Mas também faz produção de sal industrial?**

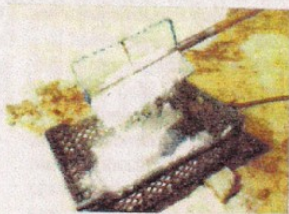
> Mas essa é uma outra produção que não tem nada a ver com a certificada e que, mesmo assim, é uma produção muito boa dentro da que é extraída com *buldozer*.

> **Como é que é feita a comercialização do seu sal?**

> Exporto para quase todo o mundo. Para o mercado interno é pouco, não vale a pena perder tempo com a usura das grandes superfícies em Portugal. Salvo raras excepções do El Corte Inglés, da Mil Paladares, no Porto, e mais três ou quatro lojas do Intermarché. Aqui no Algarve, no entanto, as grandes redes de hotéis, tipo Sheraton, só

gastam quase em exclusivo sal do meu, tal como os cozinheiros Michel Costa e o Joaquim Manuel, dono da Chaminé, que o levaram para o Campeonato do Mundo de Futebol e para a representação portuguesa em Bruxelas. E também faço venda directa ao preço dos mercados normais.

> **Sei que também tem programas com os PALOP. Vai lá ensinar-lhes?**



> Se fizer falta, vou lá de boa vontade aos PALOP dar-lhes um bocadinho dos meus conselhos técnicos, daquilo que eu possa contribuir para que eles melhorem as condições de vida e para que voltem a ser países produtores de sal auto-suficientes. Angola, por exemplo, neste momento, importa até sal do Brasil. Posso anunciar-lhe que, em Moçambique, está a ser desenvolvido um tratamento da malária, em que o medicamento-base é constituído por substâncias que retiram do meu sal, o único que apresentou as substâncias necessárias. E com sucesso.

> **O seu sal é mesmo o sal da vida?**

> Se começamos por pensar numa salmoura com 60 gramas de sal por litro num líquido semelhante ao líquido amniótico onde nós fo-

mos criados (o nosso plasma sanguíneo também apresenta as mesmas características que uma salmoura a 60 gramas com sal deste), se o sal for assim, temos realmente um produto altamente alimentar e que se pode considerar o sal da vida. E nesta salina faz-se sal há mais de cem anos e em Tavira faz-se sal há 4 ou 5 mil anos. E sal de alta qualidade sempre.

> Em produção de sal artesanal, sim. Produzo entre 600 a 800 toneladas por ano e 60 a 80 toneladas de flor de sal, ou seja, esta constitui cerca de 10% da produção daquele e é 10 vezes mais cara. A retirada do sal marinho processa-se só entre Maio e meados de Setembro. Agora, faz-se a manutenção e limpeza das salinas.

> **Quais são os seus objectivos a**

Antes de qualquer outro fazer flor de sal em Portugal, o chefe Michel foi o primeiro a utilizar a minha nos seus cozinhados, em 1997. E em 1999, constituiu tema de lançamento aqui do modelo Safira da Opel e do BMW Z4

> **Na prática, o que é que a flor de sal acrescenta ao peixe ou a outros alimentos, por exemplo, à manteiga que é feita com ela?**

> A única coisa que lhe dá é o tempero próprio, activando o seu gosto. No caso do peixe, não vamos ser impingidos com uma série de ingredientes que adicionam ao sal que até amargam na boca. Aquele tipo de sal, pelo contrário, mal cai em cima do peixe, derrete e infiltra-se. O outro fica ali e nós estamos a mastigar pedras.

> **Dizem que o seu sal é o Rolls Royce dos sais.**

> O Michel da Costa diz isso e não só. Muitos dos grandes chefes a nível mundial consideram o meu sal como o melhor sal do mundo.

> **As suas salinas são as maiores daqui? Qual é a sua produção?**

curto e médio prazo?

> A curto prazo é arranjar um armazém sujeito às normas ISO, criar condições de higiene boas para embalagem artesanal, e atingir os mercados internacionais da América e do Canadá, onde o bom sal se vende a bom preço, porque é uma coisa que eles não têm e a que dão muito valor.

B.I. DA EMPRESA

Nome Rui Simeão – Tavira Sal
Data nascimento Empresa familiar que opera sal ininterruptamente há mais de 100 anos
Morada Rua 4 de Outubro, 15-17
 8800-362 Tavira
Tel. 96 580 73 03
Tel./Fax 281 32 14 74
E-mail ruisimeao@portugalmail.com

A produção de sal faz-se em comunhão com a natureza, em cumplicidade com o meio ambiente para criar um produto milenar de reconhecidas propriedades ao nível da gastronomia. Tavira Sal é marca registada, é sinónimo de qualidade, é o resultado de um saber de gerações, de uma cultura que privilegia o paladar e a harmonia com a natureza.

TAVIRA SAL

Ao sabor da natureza



O sal é extraído durante os meses de Julho a Setembro pelos marmotos...

Rui Simeão, produtor em nome individual e detentor da marca Tavira Sal, é descendente de uma família de salineiros que, ao longo de cinco gerações manteve os métodos artesanais de fabrico, transmitindo de pais para filhos, o testemunho e o conhecimento de décadas de experiência. Uma vida de trabalho na execução, preparação de salinas, gestão, controlo da sua própria colheita e comer-

cialização do seu próprio produto. São 13 hectares de produção de flor de sal e de sal artesanal, uma salina modelo reconhecida por especialistas e pela comunicação social pela sua implantação no terreno e pelos processos utilizados na produção e colheita. Uma salina com uma capacidade de produção de 60 a 80 toneladas de flor de sal e cerca de 800 a 1000 toneladas de sal tradicional.

As salinas são formadas por três divisões, em que cada uma corresponde a uma etapa distinta do processo produtivo. Em primeiro lugar temos a armazenagem da água do mar, depois a evaporação e consequente concentração e, por último, a cristalização e a respectiva colheita. A optimização da produção, bem como a sua qualidade, dependem em grande parte do equilíbrio da área de superfície de

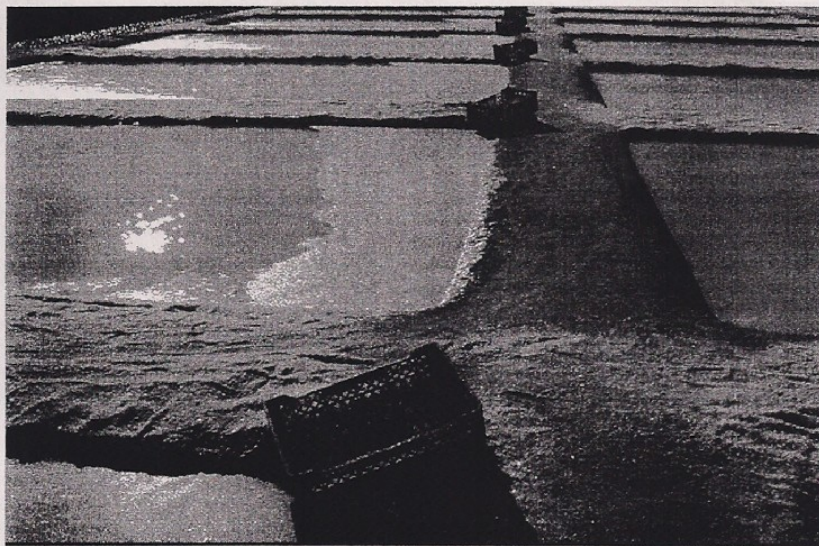
Cristalizado no fundo dos talhos (das mesmas salinas de onde é colhida a flor de sal) onde é produzido e colhido por métodos completamente tradicionais, de duas em duas semanas, nas salinas artesanais deste produtor, o sal apresenta características e um aspecto de qualidade que são visíveis a olho nu, tais como o grau de limpeza e a coloração branca com aspecto cristalino reluzente

cada uma destas divisões.

Muito importante também para a qualidade do produto final é a localização das salinas em pleno Parque Natural da Ria Formosa, a 500 metros da barra de Tavira. A qualidade das argilas, a posição das salinas relativamente à entrada de água do oceano e a sua implementação longe de potenciais focos de poluição, são factores essenciais para um produto de qualidade, como se comprova pelas análises feitas ao produto final por várias certificadoras.

A empresa de Rui Simeão dispõe de uma área de 1500 metros quadrados para a armazenagem de colheitas, construída em alvenaria de betão em que a espessura das paredes está preparada para resistir à pressão das sobrecargas decorrentes do armazenamento do sal. É também aqui que se procede ao empacotamento artesanal e à sua preparação para distribuição, sempre de acordo com normas internas devidamente certificadas e respeitando as melhores práticas de higiene, qualidade e segurança alimentar, procedimentos que decorrem também da implementação em curso do sistema de HCCP (Análise de perigos e pontos críticos de controlo). A qualidade da produção é o resultado de uma experiência acumulada através de várias gerações, aliada a uma actualização constante que tem permitido optimizar os processos de produção, colheita, armazenamento e empacotamento, tendo sempre em conta os avanços tecnológicos ao nível da pós-colheita e os mais recentes desenvolvimentos científicos em termos de qualidade de produto final.

Desde o ano 2000, a flor de sal e o sal artesanal são produtos certificados pela certificadora francesa Nature & Progress, com um caderno próprio de normas de preparação de salinas, de colheita, de armazenagem e de controlo do produto final. As auditorias à produção, bem como ao produto final são feitas pela certificadora portuguesa Sativa, através de um protocolo estabelecido entre as duas certificadoras acreditadas no IFOAM (federação Internacional da Agricultura Orgânica). É de salientar também que este produtor apenas comercializa, em exclu-



...mestres na arte de extrair sal dos talhos, e colocado nas barachas das marinhas para secar

MARCAS E PATENTES

sivo, os produtos da sua própria colheita, sob uma única marca e uma só certificadora.

Esta marca registada aguarda, neste momento, por uma denominação de origem para a sua produção, que foi requerida junto da Direcção Geral de Pescas e Aquicultura em 2004 através da apresentação de um caderno de normas internas de produção e qualidade, elaborado pelo próprio produtor. Sob a denominação desta marca é também produzido sal de extracção mecânica, numa salina com cerca de 25 hectares e uma produção média anual de 2000 toneladas, que se destina sobretudo a indústrias que não necessitam de sal alimentar de primeira qualidade.

O empenho de Rui Simeão na garantia de qualidade da sua produção foi recompensado em 2004 na Feira BioFach em Nuremberga, na Alemanha, onde foi premiado com o produto "Favorito dos Júris". Em 2005 foi nomeado empresário do Ano pelo Rotário Clube de Tavira e no ano seguinte foi a vez da APME (Associação Portuguesa das Mulheres Empresárias) lhe atribuir o mesmo prémio. A partir de Junho de 2007, tanto a flor de sal como o sal tradicional que produz, foram aceites no projecto "Compro o que é nosso", passando, desde então, a utilizar o logótipo com essa classificação. Estes dois produtos foram também escolhidos, em Outubro passado, na feira do SIAL, em França, pelos chefes de cozinha do Euro-Idol para representar um stand organizado pelo próprio SIAL, intitulado "La Cuisine do Sial".

A flor de sal

Rui Simeão foi pioneiro em Portugal na produção de flor de sal (conhecida entre os salineiros por coalho), inicialmente para exportação e só depois destinada ao mercado nacional. É considerada o creme do atlântico, cristalizada em salinas de argila, situadas no Parque Natural da Ria Formosa e utilizando apenas os recursos naturais que são a água do mar, a energia solar e eólica. A Flor de Sal é o resultado do trabalho destes elementos da natureza que em conjunto proporcionam uma fina película de cristais que flutuam no leite rosa-

do dos talhos e de onde são retirados diariamente (e até duas vezes por dia) com utensílios próprios.

No acto de recolha são depositados em caixas perfuradas para escorrer e secar na própria salina, sendo seguidamente armazenados para acabar de escorrer. Posteriormente, é colocado em embalagens para consumo sem sofrer qualquer tipo de transformação, para que o consumidor obtenha um produto 100 por cento natural. Estes utensílios são da autoria do próprio produtor, que os oferece aos seus concorrentes para que os utilizem até que apreçam outros de melhor qualidade.

A flor de sal deve utilizar-se, de preferência, no fabrico de manteigas, queijos e culinária de alto gourmet, adicionando um pouco antes da confeccção e um pouco mais depois dos alimentos estarem confeccionados. Em comidas secas, como batatas fritas, amêndoas, amendoins ou favas torradas no forno, dá-lhes uma textura crocante e um gosto diferente. A flor de sal realça o gosto natural dos alimentos, dando-lhes um cheiro e um sabor únicos, resultado da rentabilização dos componentes em presença da humidade natural dos alimentos e dissolvendo-se nestes.

O sal tradicional

Cristalizado no fundo dos talhos (das mesmas salinas de onde é colhida a flor de sal) onde é produzido e colhido por métodos completamente tradicionais, de duas em duas semanas, nas salinas artesanais deste produtor, o sal apresenta características e um aspecto de qualidade que são visíveis a olho nu, tais como o grau de limpeza e a coloração branca com aspecto cristalino reluzente. Também no aspecto analítico, o sal tradicional revela uma enorme qualidade, demonstrada pela análises efectuadas.

A Água do Oceano Atlântico, rica em sais minerais, é a fonte desta salina. O sal é extraído durante os meses de Julho a Setembro pelos marmotos, mestres na arte de extrair sal dos talhos, e colocado nas barachas das manilhas para secar, sendo posteriormente transportado para os armazéns, onde ficará abrigado de intempéries ou poeiras, até ser devidamente embalado sem sofrer qualquer tipo de transformação, para que o consumidor obtenha um produto absolutamente natural e de grande qualidade.

O sal e a natureza

A alimentação da matéria-prima desta salina vem directamente

do Oceano Atlântico. A água do mar entra através do Parque Natural da Ria Formosa até ao primeiro compartimento, o viveiro de águas frias, onde permanece, em cada ciclo de marés vivas, cerca de 15 dias. Na armazenagem de água mantém-se um tipo de vida igual à existente nos oceanos. Na área de evaporação e concentração de águas, assiste-se a uma alteração sucessiva dos tipos de vida marinha, consoante o grau de salinidade dos diversos compartimentos, havendo diferenças no tipo de algas e de seres vivos, que vão diminuindo até à entrada dos cristalizadores.

Em ambas as áreas, existe

uma grande variedade de aves, desde as que caçam à mergulho até às que sugam do solo os microorganismos e plantas que constituem a sua alimentação. A partir dos últimos viveiros, quando as salmouras já atingiram uma concentração superior a 120g/L (12°B) inicia-se uma coloração rosácea, proveniente de diversas algas em colónias (tipo tapete), onde predomina a *Donalielda Salina*, uma micro-alga que vive em suspensão da qual se alimenta um micro-crustáceo denominado *Artemia Salina*, sendo ambos, os últimos seres vivos sobreviventes neste tipo de actividade. A *Donalielda*, abundante nesta salina, dá-lhe a cor

rosácea definitiva, dentro dos cristalizadores, e o cheiro a violetas característico do "betacaroten" que este produto assimila.

O sal e o organismo

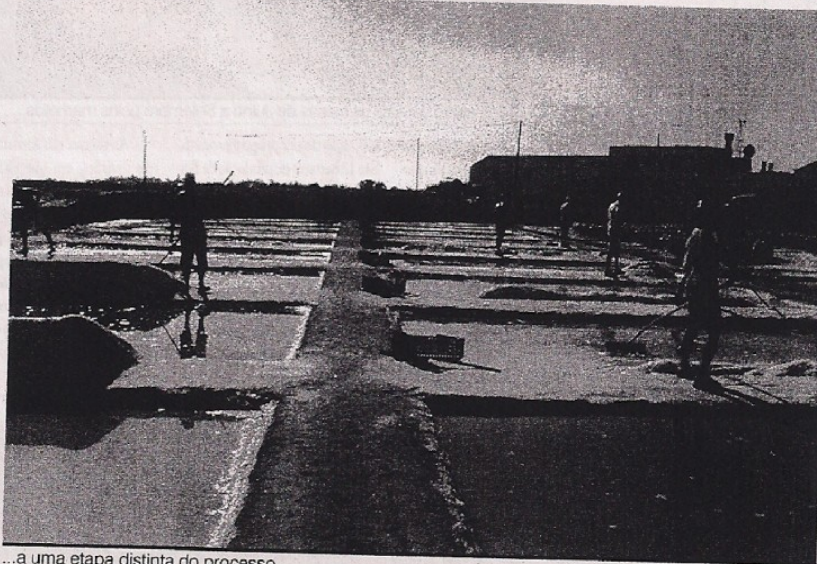
O sal natural é facilmente absorvido pelo organismo. Numa solução aquosa de 60 gramas por litro, obtém-se uma mistura em que os sais minerais e micronutrientes deste tipo de sal estão na mesma proporção que os encontrados no líquido amniótico e no plasma sanguíneo, facilitando e ajudando o metabolismo dos seres vivos. O magnésio é um estimulante do sistema nervoso central e o baixo nível

de sódio existente neste sal, não é tão nocivo à tensão arterial e é também um estimulante dos músculos, nos quais se inclui o coração.

A Biblioteca da Câmara Municipal de Tavira tem registos deste tipo de actividade que remontam ao ano 2000 AC, onde é possível constatar que os métodos de colheita eram semelhantes aos actuais. É este respeito pelos métodos artesanais e a preocupação em manter uma actividade em pleno equilíbrio com o meio ambiente, que faz do Tavira Sal um produto de altíssima qualidade, agraciado pela crítica e, acima de tudo, pelo consumidor.



As salinas são formadas por três divisões, em que cada uma corresponde...



...a uma etapa distinta do processo

ANEXO IV – Varias apresentações comerciais do produto

Sal de Tavira



Sal Tradicional Fino ou *Tal e Qual*

Saco de Polyethylene (25Kg)
(40x80 cm)

Euro Palete
40 Sacos = 1000Kg



Sal Tradicional Fino ou *Tal e Qual*

Saco de Polyethilente (1.5kg)

Euro Palete
5x3x6 = 90 (Caixas de Cartão*)
(*) Cada caixa com 6 embalagens



Sal Tradicional Fino ou *Tal e Qual*

Saco de Polyethylene (1Kg)

Euro Palete
5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)
(*) Cada caixa com 6 embalagens



Sal Tradicional *Tal e Qual*

Embalagem de Plástico (1.5Kg)

Euro Palete
5x3x6 = 90 (Caixas de Cartão*)
(*) Cada caixa com 4 embalagens

Flor de Sal de Tavira



Saco de Polyethylene (25Kg)
(40x80 cm)

Euro Palete
40 Sacos = 1000Kg



Pote de Plástico (1.5Kg)

Euro Palete
5x3x6 = 90 (Caixas de Cartão*)
(*) Cada caixa com 4 embalagens



Saco de Juta (0.5Kg)
Produto acondicionado em
Saco de Polyethylene

Euro Palete
5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)
(*) Cada caixa com 8 embalagens (Sacos de Juta)



Saco de Polypropilene (0.25Kg)

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 24 embalagens



Embalagem de Polyethylene (0,5Kg)

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 8 embalagens



Saco de Linho Impresso (0.25Kg)

Produto acondicionado em
Saco de Polyethylene

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 16 embalagens (Sacos de Linho)



**Pote de Vidro Oval
(200g/400g)**

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 6 embalagens



**Pote de Vidro Quadrado
(200g/400g/800g)**

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 6 embalagens



**Pote de Vidro Redondo c/ Colher em Madeira
(200g/400g)**

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(* Cada caixa com 6 embalagens



**Pote Hexagonal
(600g)**

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(* Cada caixa com 6 embalagens

Flor de Sal com Oregãos



Embalagem de Polyethylene (0.5Kg)

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(* Cada caixa com 8 embalagens



Pote de Vidro c/ Tampa Metálica (0.25Kg)

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(* Cada caixa com 6 embalagens



Pote de Vidro Quadrado (0.215Kg)

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 6 embalagens



Embalagem (0.125Kg)

Embalagem em Polyethilene

Euro Palete

5x3x7 = 105 (Caixas de Cartão*)

(*) Cada caixa com 16 embalagens

ANEXO V – Logótipo do Sal de Tavira e da Flor de Sal de Tavira

