

# Hochwertiges Speisesalz

In diesem Bericht sind das Umweltmanagement des Mediums sowie die Produktions-, Transport-, Verpackungs-, Etikettier- und Kontrollbedingungen dargelegt. Der Bericht beruht auf Konsultationen mit den Salzproduzenten und Mitgliedern des Verbandes. Umweltschutzorganisationen wurden ebenfalls konsultiert.

## 1. DEFINITION

Nature & Progres (N&P) Meersalz wird in den Salzwassersümpfen des Atlantiks durch Produktion in kleinem Umfang gewonnen. Das Meerwasser fließt direkt aus dem Ozean zu oder drainiert auf natürliche Weise in der Mündung. Das Salz kristallisiert auf einer Lehmoberfläche als natürlicher Prozess der Verdunstung durch Sonne und Wind. Es wird von Hand gesammelt und bleibt in seiner ursprünglichen Meerwasserlösung.

Künstliche Verfahren wie das Waschen, Zusetzen von Chemikalien, Bleichmitteln, Rieselhilfen und anderen künstlichen Zusatzstoffen ist streng verboten.

## 2. GEOGRAFISCHER URSPRUNG

### 2.1 Einleitung

Das Salz stammt von der Atlantikküste.

Bevor ein neues Becken genehmigt wird, müssen Detailkarten von den Salzbecken, bis zu den die Becken umgebenden Böschungen, angefertigt werden, in denen alle gewichteten Verunreinigungsrisiken detailliert beschrieben werden.

### 2.2 Genehmigung der Salzbecken

Um die Gefahr für Verunreinigungen zu minimieren, ist besonderes Augenmerk auf die geografische Lage des Salzbeckens zu legen. Die Zone muss detailliert kartografiert werden, um das potentielle Verunreinigungsrisiko für jede Zone und die Notwendigkeit für eine weitere Analyse bestimmen zu können.

Der Produktionsbereich darf nicht in Windrichtung eines Industriestandortes liegen; ein solcher gilt seitens der zuständigen Umweltbehörden als potentielle Quelle für Verunreinigungen.

Der Fluss des Salzwassers muss von anderen Entwässerungs- oder Wasserläufen getrennt sein, die mit intensiver Fischzucht im Zusammenhang stehen.

## 2.3 Verunreinigungsrisiko während des Produktionsprozesses

Stellen die Salzproduzenten oder Kontrolleure für N&P eine Verunreinigung fest, so wird das aus den Salzwassersümpfen fließende Wasser abgesperrt. Der Verband kann verlangen, dass vor und nach dem Schließen der Hydranten weitere Analysen des Salzes durchgeführt werden; dies kann bedeuten, dass die Salzproduktion so lange gestoppt wird, bis die Bestimmungen für die Produktion von N&P Meersalz erfüllt sind.

## 3. PRODUKTIONSBEDINGUNGEN: INSTANDHALTUNG DER SALINEN UND VERWENDETEN MATERIALIEN

### 3.1 Böschungen, Dämme und Salinen

Außerhalb von Zeiträumen, in denen das Salz geerntet wird und die lokalen Spezies brüten, sind manuelle oder mechanische Instandhaltungsarbeiten erlaubt.

Es ist nicht gestattet, künstliche Materialien zu den Dämmen eines Salzbeckens hinzuzufügen, es sei denn, es handelt sich um lokal vorkommende Materialien (Kies, Schiefer, Muscheln...).

Bekämpfung von Mückenplagen: *Bacillus Thurengensis* kann verwendet werden, er darf jedoch NICHT GENTECHNISCH verändert worden sein.

Schäden durch Nagetiere: dürfen nicht mithilfe von chemischen Mitteln bekämpft werden.  
Schäden durch Vögel: sollten Vögel ihre Nistplätze vor Ort haben (Möwen), so sind geeignete Mittel anzuwenden (Draht usw.).

Jagd: Abtrennung der Salinen oder Schlammflöcher durch Schutzbefestigungen (Jagdunterstände).  
Zwei Jahre Übergangszeit für die, die Schutzbefestigungen besitzen. Nach diesem Zeitraum muss das Salz analysiert werden, das zuerst gesammelt wurde.

Auf den Dämmen der Salzbecken dürfen Tiere grasen, solange sie nicht in die Becken gelangen. Die Tiere können jedoch während der Zeit, in der das Salz geerntet wird, auf die Dämme gelassen werden.

Die Produzenten sollten auf die Erhaltung von Vegetationsflächen achten, mit dem Ziel, seltene und bedrohte Tier- und Pflanzenarten zu schützen. Dies ist nicht obligatorisch, wird jedoch von den Umweltschutzbehörden unterstützt. Diese Partnerschaft ist Teil einer freiwilligen Partnerschaft zwischen N & P und den entsprechenden Umweltschutzbehörden in Bezug auf das gemeinsame Ziel, die Umwelt zu schützen.

### 3.2 Materialien und Werkzeuge für die Salzherstellung

Karren:

Holz, Sperrholz und Kunststoff (muss für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein) sind zulässig. Schrauben müssen aus rostfreiem Stahl sein.

Die Karren dürfen innen und an den Außenkanten nicht mit Farbe behandelt sein.

Farbe, die zum Außenanstrich des Karrens benutzt worden ist, muss ökologischen Standards entsprechen (zum Beispiel BIOFA): zwei Jahre Befreiung werden für die Durchführung gewährt.

Asbesthaltiges Material ist verboten.

Die Werkzeuge dürfen beim Kontakt mit dem Salz nicht oxidieren. Es sind nur Aluminiumschaufeln zulässig. Schutz der Griffe von Holzwerkzeugen: Beize oder Leinöl.

### 3.3 Lagerung in den Salinen

Salzlagerflächen innerhalb der Salinen müssen durch geeignete Methoden vor Verunreinigung geschützt werden. Verunreinigungen können typischerweise durch Motorfahrzeuge, Haustiere und hohes Fußgängeraufkommen verursacht werden.

Die Benutzung von Reifen und Sandsäcken für Abdeckungen ist verboten.

Das Salz muss auf Flächen gelagert werden, die sich in einem guten Zustand befinden, oder auf Material, das für die Lagerung von Lebensmitteln zugelassen ist.

Die Abdeckungen für die "mulons" (Salzhaufen in Salinen) müssen für die Lebensmittellagerung zugelassen sein (gemäß Garantie in der Rechnung).

Die Salzhaufen müssen mittels der geeignetsten Methode vor Flecken durch Vogelkot geschützt werden (Abdeckung, Pfähle...).

Die Trocknung der Salzblume (*fleur de sel*) erfolgt mithilfe vom Material, das für die Lebensmittellagerung zugelassen ist.

### 3.4 Transport des Salzes zum Lager (Roller)

Alle für den Salztransport bestimmten Wagen müssen zuvor gereinigt werden. Es besteht die Pflicht, die Wagen vor dem Salztransport zu reinigen.

Die Wagen müssen mittels Vakuum vollständig abgedeckt werden. Alle Wagen müssen abgedeckt sein, gleich ob sie voll oder leer sind.

Die Auskleidung der Wagen muss korrosionsbeständig, wasserdicht, unverderblich und leicht zu reinigen sein. Ferner darf sie die physikalischen Eigenschaften des Salzes nicht verändern und auch keine Gefahr für den Menschen darstellen.

Die Gebäude müssen belüftet werden, während das Salz angeliefert wird, insbesondere wenn Fahrzeuge mit Vergasermotor benutzt werden.

### 3.5 Gebäude und Lagerbereiche

Die Lagerbereiche müssen ständig sauber gehalten werden, so dass sie für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet sind.

Es ist darauf zu achten, dass unerwünschte Tiere und Insekten nicht in die Lagerbereiche gelangen.

Der Boden des Lagers muss aus Schnittholz, gestampftem Boden, Beton und in gutem Zustand sein (es dürfen keine Löcher vorhanden sein, aus denen Staub oder Kies austreten kann), oder aus Material, das für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist.

Die Gestelle und das Holz für die Wände kann mit Bor oder Meersalz behandelt werden.

Asbestdächer sind verboten. Bei alten Dächern müssen die Salzhaufen durch geeignete Verfahren geschützt werden. Alte Wände, die zu Verunreinigungen führen können (feiner Kies, Salpetersand) sind entsprechend zu isolieren. Hilfsmittel, die im Innern des Gebäudes benutzt werden, müssen mit „grüner Energie“ betrieben werden, wie z.B. Gas, Elektrik...

## 4. PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN DES SALZES

### 4.1 Grobsalz (Speisesalz)

- Salz wird periodisch in kristallisierenden Einheiten gesammelt.
- Die Trocknung erfolgt auf natürliche Weise.
- Der Fremdstoffgehalt darf nicht über 0,75 % liegen.
- Zur Reduzierung von Fremdstoffen sind die geeignetsten und fortschrittlichsten Verfahren anzuwenden.

### 4.2 Feinsalz (Tafelsalz)

Das Meersalz wird durch Zerkleinern gewonnen, so dass die ursprünglichen chemischen Eigenschaften nicht verändert werden. Das Trocknen erfolgt durch indirekte Erwärmung.

Die Verwendung von Mikrowellen oder Infrarot ist verboten.

Der Fremdstoffgehalt darf nicht über 0,75 % liegen.

Zur Reduzierung von Fremdstoffen sind die geeignetsten und fortschrittlichsten

Verfahren anzuwenden

### 4.3 Salzblume

*Fleur de sel'* besteht aus feinen Kristallen, die sich an der Oberfläche der Sole der kristallisierenden Einheiten bilden. Es wird innerhalb von 24 Stunden nach der Kristallisation gesammelt.

Das Abschöpfen erfolgt ausschließlich an der Oberfläche der kristallisierenden Einheiten, wenn sich das *fleur de sel'* in Suspension befindet.

Zum Abschöpfen der Kristalle darf nur ein manuelles Werkzeug benutzt werden.

Das Waschen erfolgt ausschließlich in der original Solelösung.

Der Fremdstoffgehalt darf nicht über 0,10 % liegen.

Zur Reduzierung von Fremdstoffen sind die geeignetsten und fortschrittlichsten Verfahren anzuwenden.

### 4.3 Salz mit Kräutern und/oder Gemüse

Der Zusatz von natürlichen oder künstlichen Geschmacksstoffen ist nicht gestattet.

Es dürfen nur Zutaten aus biologischem Anbau verwendet werden. Die Zutaten müssen entsprechend ihrer Verwendung aufgelistet werden, vorzugsweise entweder in der Liste der zugelassenen Zutaten, mit dem Etikett Nature & Progres, [SIMPLE] oder mit Zertifizierung durch die *European Organic certification*.<sup>1</sup>

Speisealgen dürfen ebenfalls als Zutat benutzt werden.

## 5 CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

### 5.1 Schmutzstoffe

Die Analysen werden mit naturbelassenem Salz durchgeführt, nachdem es durch natürliche Verfahren produziert oder bevor es mit Kräutern und Geschmacksstoffen gemischt wird.

#### 5.1.1 Nitrate and Phosphate

Die Konzentrationen dürfen die nachstehend genannten Werte nicht überschreiten:

| <b>Trockenprodukt</b>                                     | <b>mg/kg</b> | <b>Umweltindikator</b>  |
|---|--------------|---|
| Nitrate (NO <sub>3</sub> ) and Nitrite (NO <sub>2</sub> ) | 10           | Landwirtschafts- und haushaltsbedingte Verschmutzung                      |
| Phosphate   | 10           | Haushaltsbedingte, industrielle und landwirtschaftsbedingte Verschmutzung |

#### 5.1.2 Bakterien

| <b>Darmbakterien</b> | <b>Anzahl der Bakterien</b> |
|----------------------|-----------------------------|
| Koliforme Keime      | < 1/g                       |
| E. Coli              | < 1/g                       |
| Enterokokken         | < 1/g                       |

<sup>1</sup> Anmerkung d. Übers.: Dieser Satz – wie auch einige andere in dem engl. Text – ist leider nicht eindeutig formuliert. (Es handelt sich womöglich um eine Übersetzung aus dem Französischen).

### 5.1.3 Schwermetalle

Hinsichtlich eventuell enthaltener Schwermetalle dürfen folgende Grenzwerte nicht überschritten werden:

| Schwermetall | Mg/Kg * |
|--------------|---------|
| Arsen        | 0,25    |
| Kupfer       | 1       |
| Blei         | 1       |
| Kadmium      | 0,25    |
| Quecksilber  | 0,05    |

\* Die für das Sammeln des Salzes angewandte Norm ist doppelt so streng wie die vom Codex Alimentarius Stan 150-1985 vorgeschriebene Norm.

### 5. 1.4 Kohlenwasserstoffe

Hinsichtlich eventuell enthaltener Kohlenwasserstoffe dürfen folgende Grenzwerte nicht überschritten werden:

| Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (HAP)  | Dosierung und Methode   |
|---|---|
| Naphthalin<br>Azenaphthylen<br>Azenaphten<br>Fluoren<br>Phenanthren<br>Anthrazen<br>Fluoranthen<br>Pyren<br>Benzo(A)anthracen<br>Chrysen<br>Benzo(b)fluoranthen<br>Benzo(k)fluoranthen<br>Benzo(A)pyren<br>Dibenzo(a,h)anthracen<br>Benzo(G, H, I)perylen<br>IndCno(1-2-3- Cd)pyren | 10 Mikrogramm pro kg Trockengewicht ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) für die 16 HAP der EPA-Liste, Analyse mittels Massenspektrometer in Verbindung mit Gaschromatographie (CG/SM) |

### 5.1.5 Pestizide und verwandte Stoffe

Die Konzentrationen dürfen die nachstehend genannten Werte nicht überschreiten:

| Pestizidfamilie               | Max. Gehalt | Methode                  |
|-------------------------------|-------------|--------------------------|
| Organophosphorierte Pestizide | 0,5 it W/kg | TR (PR NF -EN ISO 10695) |
| Organochlorierte Pestizide    | 0,5 it W/kg | TR (PR NF -EN ISO 10695) |
| PCB                           | 0,5 u, W/kg | TR (PR NF -EN ISO 10695) |

### 5.1.6 Radioaktivität

Der Wert darf die von den zuständigen Umweltbehörden für natürliche Radioaktivität festgelegten Richtwerte nicht überschreiten.

- Analyse des Salzproduktes: Spektrometrie Cäsium (134,137) und natürliches und künstliches Radionuklid, Gamma: < to 10 Bq/kg

## 6. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Für die Lagerung im Salzbecken muss ein geeignetes Identifikationsverfahren angewandt werden.

Die Lagerung von Natural & Progres Salz muss eindeutig gekennzeichnet und getrennt von anderem Salz erfolgen.

Die Bestände und der Lagerumschlag sind in einer genauen und aktuellen Liste zu verzeichnen, aus denen die Mengen der jeweiligen Salzerntesaisons hervorgehen.

Der Wiederverkauf von N&P Salz in losen Mengen zwecks Wiederverpackung mit einem N&P Etikett ist nicht gestattet, es sei denn, die Salzprodukte sind für ein professionelles Mitglied von N&P bestimmt.

## 7. VERPACKUNG

Recyclbare Rohstoffe sind unbedingt zu bevorzugen.

Verpackungsmaterial, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, ist zulässig: (Dies ist KEINE vollständige Liste)

- Glasbehälter
- gereinigter Paraffinkarton
- kunststoff-flexibles Polyethylen PEBD; Beutel
- Kunststoffkästen PEHD, PP, PET

Das Salz darf nicht in direkten Kontakt mit einer

Aluminiumbeschichtung kommen. Antihygroskopische Produkte

(feuchtigkeitsbindend) sind verboten.

## 8. ETIKETTIERUNG

Das Etikett muss die für diese Art von Nahrungsmittel von der Europäischen Union gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthalten.

Darüber hinaus verwenden N&P-Produzenten eine Liste für die Verpackung, die sich nach folgenden Angaben richtet:

### Obligatorische Angaben

1. Adresse des Salzproduzenten oder Verpackers.
2. Logo N&P mit den Worten "*conforms to approved production methods*". [*entspricht zugelassenen Produktionsverfahren*]

### Freiwillige Angaben

3. Nicht raffiniert und garantiert frei von Zusatzstoffen.
4. Manuell gesammelt.
5. Adresse von Nature & Progres: Post- und/oder Internetadresse.
6. Nature & Progres "*for our health and for the earth*".
7. Wenn N&P nicht selbst Kontrollen durchführt, kann folgender Hinweis hinzugefügt werden:  
"*Inspected by an organization approved by Nature & Progres*" [*von einer von N&P genehmigten Organisation kontrolliert*]

### HINWEIS

Verpackungsfirmen, die nicht ausschließlich mit Nature & Progres zusammenarbeiten, müssen ihre Verpackung deutlich kennzeichnen, um ein Verwechslungsrisiko für den Verbraucher zu vermeiden. Der schlichte Aufdruck des Natural & Progres Logos auf einer produkttypischen Verpackung reicht somit nicht aus.

Verpackung und Etikettierung müssen der Nature & Progres Vereinigung vor der Vermarktung zur Genehmigung vorgelegt werden. Für die Genehmigung ist es notwendig, die nicht zertifizierte Verpackung beizulegen (mindestens ein Muster je Sortiment).

## 9. KONTROLLSYSTEM

Produzent, Transporteur, Sammler, Verpacker müssen jeweils einzeln und/oder gemeinsam zur Befolgung sämtlicher in diesem Dokument enthaltener Regeln verpflichtet werden, ebenso wie im Hinblick auf obligatorische Besichtigungen und Vor-Ort-Kontrollen bezüglich der Anwendung der Regeln.

Die Kontrollen betreffen insbesondere:

- die Einhaltung der Umweltbestimmungen für die Salzproduktion
- die Kontrolle der Produktionsflächen (Salinen)
- die Kontrolle der produzierten und in den Handel gebrachten Mengen
- die Kontrolle der Lagermethoden während und nach dem Produktionsprozess.

### HINWEIS

- Die Nature & Progres betreffende Buchführung muss eindeutig von der der übrigen Sortimente getrennt sein. Die gesamte Buchführung der Firma muss einem Kontrolleur von Nature & Progres zugänglich gemacht werden.

**NATURE<sup>121</sup>**  
**LPROGRES**  
*Pour notre santé, celle de la Terre*  
**INHALT MEERSALZ**

|       |  |   |
|-------|--|---|
| 1 .   | DEFINITION .....   | 1 |
| 2 .   | GEOGRAFISCHER URSPRUNG .....   | 1 |
| 2.1   | Einleitung .....   | 1 |
| 2.2   | Genehmigung der Salzbecken.....  | 1 |
| 2.3   | Verunreinigungsrisiko während des Produktionsprozesses .....                           | 2 |
| 3.    | PRODUKTIONSBEDINGUNGEN: INSTANDHALTUNG DER SALINEN UND<br>VERWENDETEN MATERIALIEN..... | 2 |
| 3.1   | Böschungen, Dämme und Salinen .....  | 2 |
| 3.2   | Für die Salzproduktion verwendete Materialien und Werkzeuge .....                      | 2 |
| 3.3   | Lagerung in den Salinen .....  | 3 |
| 3.4   | Transport des Salzes zum Lager (Rollen).....   | 3 |
| 3.5   | Gebäude und Lagerflächen .....   | 3 |
| 3 .   | PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN DES SALZES.....  | 4 |
| 4.1   | Grobsalz (Kochsalz) .....  | 4 |
| 4.2   | Feinsalz (Tafelsalz).....  | 4 |
| 4.3   | Fleur de sel .....   | 4 |
| 4.3   | Salz mit Kräutern und/oder Gemüse.....   | 5 |
| 4 .   | CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN .....  | 5 |
| 5.1   | Schmutzstoffe .....  | 5 |
| 5.1.1 | Nitrate und Phosphate.....   | 5 |
| 5.1.2 | Bakterien.....   | 5 |
| 5.1.3 | Schwermetalle.....   | 6 |
| 5.1.4 | Kohlenwasserstoffe.....  | 6 |
| 5.1.5 | Pestizide und verwandte Stoffe.....  | 6 |
| 5.1.6 | Radioaktivität.....  | 7 |
| 5 .   | R Ü C K V E R F O L G B A R K E I T .....  | 7 |
| 6 .   | V E R P A C K U N G .....  | 7 |
| 7 .   | E T I K E T T I E R U N G .....  | 8 |
| 8 .   | K O N T R O L L S Y S T E M .....  | 8 |