

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 06/91

« SEL MARIN RÉCOLTÉ MANUELLEMENT »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **Sel marin gris**
- **Récolté manuellement sur fond d'argile**

Avertissement :

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Cette version se substitue entièrement à la version actuellement en vigueur qui demeure consultable avec le lien suivant : <https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-LA0691-Sel-1991.pdf>

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Aux fins de cette publication, un tableau de concordance entre les deux versions est annexé et souligne les principales dispositions modifiées, ajoutées ou supprimées.

SOMMAIRE

1	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1	Présentation du produit.....	3
	Le produit.....	3
	Les principales caractéristiques physico-chimiques par type de sel.....	4
3.2	Comparaison avec le produit courant de comparaison.....	4
3.3	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
	Caractéristiques organoleptiques du sel marin label rouge.....	6
4	TRACABILITÉ.....	6
4.1	Identification des opérateurs.....	6
4.2	Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	7
5	MÉTHODE D'OBTENTION.....	8
5.1	Schéma de vie.....	8
5.2	Étape 1 : Production, Récolte	9
5.3	Étape 2 : Collecte, Transport et Stockage	9
5.4	Étape 3 : Transformation et Conditionnement	10
6	ÉTIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	11
7	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	11

1 NOM DU DEMANDEUR

APROSELA « Association pour la PROMotion du SEL Artisanal »

BP 35188 - 44351 Guérande cedex

02 40 60 64 38

contact@aprosela-odg.fr

www.aprosela-odg.fr

2 DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

SEL MARIN RÉCOLTÉ MANUELLEMENT

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Le produit

Le sel marin label rouge est un sel marin gris récolté manuellement sur fond d'argile, riche en magnésium et sans additif.

La production de sel marin gris repose sur un processus naturel de concentration en sel de l'eau de mer. Cette eau circule dans un ensemble de bassins jusqu'à la cristallisation du sel sur l'argile naturelle dans le fond du bassin final (cristalliseur).

Le sel marin label rouge est constitué essentiellement de cristaux de chlorure de sodium, ainsi que d'autres sels minéraux et oligo-éléments.

La couleur grise du produit est due à la présence de particules insolubles autour et à l'intérieur des cristaux de chlorure de sodium. Ces insolubles sont constitués de fines particules d'argile présentes en suspension dans la saumure du bassin de récolte.

Les sels marins sont non raffinés et non lavés après récolte.

Le sel marin label rouge est commercialisé en l'état après tamisage ou séché et/ou broyé pour obtenir des sels de granulométrie et humidité variables : gros sels, gros sels séchés et sels fins.

Le sel marin récolté manuellement label rouge est conditionné dans des contenants clos. Il est vendu au consommateur sous forme d'UVC ou en vrac.

Les principales caractéristiques physico-chimiques par type de sel

	Gros Sel	Sel Fin
Caractéristiques physiques		
Taux d'insolubles dans l'eau*	≤ 0,5%	
Corps étrangers	Absence de corps étrangers >8mm	
Taux d'humidité	≤ 10%	≤ 2%
Granulométrie	≤ 4 mm (au moins 95% de l'échantillon analysé)	≤ 1,25 mm (au moins 95% de l'échantillon analysé)
Caractéristiques chimiques		
Magnésium total	≥ 0,30g/100g	
Sodium total	≤ 39g/100g	
Calcium total	≥ 0,10g/100g	
Potassium total	≥ 0,05g/100g	
Manganèse total	≥ 0,20mg/100g	
Fer total	≥ 7,50mg/100g	
Autre	Absence d'additif	

*Lire « Taux d'insolubles dans l'eau » pour l'ensemble du document.

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit de comparaison est un sel blanc qui peut être lavé, raffiné, fluoré et/ou iodé et auquel a pu être ajouté des antiagglomérants (cœur de marché des sels de table). Ce produit représente le produit de référence de sa catégorie, à savoir le plus vendu du marché du sel en GMS (cœur de marché des sels de table). Il sera de même nature que le label rouge (gros sel ou sel fin). Le produit de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité.

Le tableau de synthèse ci-dessous compare les principales différences entre le sel marin récolté manuellement label rouge et le produit courant.

Points de différence	Sel fin marin récolté manuellement label rouge	Sel fin blanc
Récolte	Récolte manuelle	Récolte mécanique
Caractéristiques Chimiques	Sel non lavé Sel non raffiné (aucun traitement après récolte)	Sel lavé Sel raffiné ou non
	Magnesium: ≥ 0,30g/100g	Magnésium : ≤ 0,01g/100g
	Sodium: ≤ 39g/100g Calcium: ≥ 0,10g/100g Potassium: ≥ 0,05g/100g Manganèse: ≥ 0,20mg/100g Fer : ≥ 7,50mg/100g	Sodium: ≥ 36g /100g Calcium: ≤ 0,01g/100g Potassium : ≤ 0,05g/100g Manganèse : < 0,2mg/100g Fer : < 0,5mg/100g
	Absence d'additif	Additifs possibles
Caractéristiques physiques du Sel Fin	Taux d'insolubles dans l'eau ≤ 0,5% Taux d'humidité ≤ 2% Granulométrie ≤ 1,25 mm (au moins 95% de l'échantillon analysé)	Taux d'insolubles dans l'eau ≤ 0,1% Taux d'humidité ≤ 0,1% Granulométrie ≤ 1 mm

Points de différence	Gros Sel marin récolté manuellement label rouge	Gros Sel blanc
Récolte	Récolte manuelle	Récolte mécanique
Caractéristiques Chimiques	Sel non lavé Sel non raffiné (aucun traitement après récolte)	Sel lavé Sel raffiné ou non
	Magnesium: $\geq 0,30\text{g}/100\text{g}$	Magnésium : $\leq 0.01\text{g}/100\text{g}$
	Sodium: $\leq 39\text{g}/100\text{g}$ Calcium: $\geq 0,10\text{g}/100\text{g}$ Potassium: $\geq 0,05\text{g}/100\text{g}$ Manganèse: $\geq 0.2\text{mg}/100\text{g}$ Fer : $\geq 7,50\text{mg}/100\text{g}$	Sodium: $\geq 36\text{g}/100\text{g}$ Calcium: $\leq 0,01\text{g}/100\text{g}$ Potassium: $\leq 0,05\text{g}/100\text{g}$ Manganèse: $\leq 0,2\text{mg}/100\text{g}$ Fer : $\leq 0,5\text{mg}/100\text{g}$
	Absence d'additif	Additifs possibles
Caractéristiques physiques du Gros Sel	Taux d'insolubles dans l'eau $\leq 0,5\%$ Taux d'humidité $\leq 10\%$ Granulométrie $\leq 4\text{ mm}$ (au moins 95 % de l'échantillon analysé)	Taux d'insolubles dans l'eau $\leq 0,1\%$ Taux d'humidité $\leq 3\%$ Granulométrie $\leq 4,5\text{ mm}$

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Le fond d'argile des marais salants, les techniques manuelles mises en œuvre pour produire et récolter ce sel ainsi que sa composition minérale variée naturelle contribuent à faire du sel marin récolté manuellement label rouge, un produit de qualité supérieure.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

***Sel marin gris,
Récolté manuellement sur fond d'argile,***

L'eau de mer circule dans les marais salants en faible épaisseur. La succession de bassins traversés par cette eau de mer entraîne une évaporation de l'eau sous l'action du vent et du soleil, et une concentration en sel de la saumure. Dans les derniers bassins, appelés cristallisoirs, le sel se forme et se dépose sur les fonds d'argile. Ce cheminement de l'eau de mer permet une décantation continue des matières en suspension et des impuretés.

Les bassins sont naturellement constitués d'argile. Sa structure fragile et souple la rend non porteuse, empêchant la mécanisation des opérations d'extraction des sels. La récolte est donc obligatoirement réalisée manuellement à l'aide d'outils adaptés.

La récolte régulière, généralement quotidienne selon les conditions météorologiques, dans la saumure, au fond des cristallisoirs évite la saturation des sels en chlorure de sodium et augmente ainsi la teneur en magnésium ($\geq 0,3\text{ g}/100\text{g}$), caractéristique du sel marin gris label rouge. La cristallisation s'effectue au contact de l'argile. Cette technique permet aussi d'obtenir des cristaux de sels de taille modérée avec une humidité résiduelle.

Les propriétés calorifiques et structurelles de l'argile contribuent à la composition minérale variée des sels, sa structure en feuillet fixe les différents minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de mer.

La couleur grise du sel marin est apportée par les fines particules minérales, les « insolubles », issues de l'argile naturellement en suspension dans la saumure des cristallisoirs. La teneur en insolubles pour le sel marin label rouge est inférieure ou égale à 0,5 %.

Après récolte, les seules opérations effectuées sur le sel marin label rouge sont le tamisage, et de manière facultative, le séchage et/ou le broyage. Le sel marin label rouge ne subit aucun lavage ni raffinage, ni ajout d'additif, préservant ainsi sa couleur grise, sa composition naturelle et son hygroscopicité.

Caractéristiques organoleptiques du sel marin label rouge

Le sel marin fin label rouge se distingue par les spécificités suivantes :

- une couleur plus grise,
- un aspect plus humide,
- un goût plus aromatique,
- un goût plus persistant en bouche.

Le gros sel marin label rouge se distingue par les spécificités suivantes :

- une couleur plus grise,
- un aspect plus humide,
- une friabilité plus importante,
- une vitesse de fonte en bouche plus rapide,
- un goût plus aromatique,
- un goût plus persistant en bouche.

4 TRACABILITÉ

L'ensemble des opérateurs de la filière mettent en place une traçabilité adaptée.

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Producteur,
- Organisme Stockeur,
- Transformateur-Conditionneur.

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

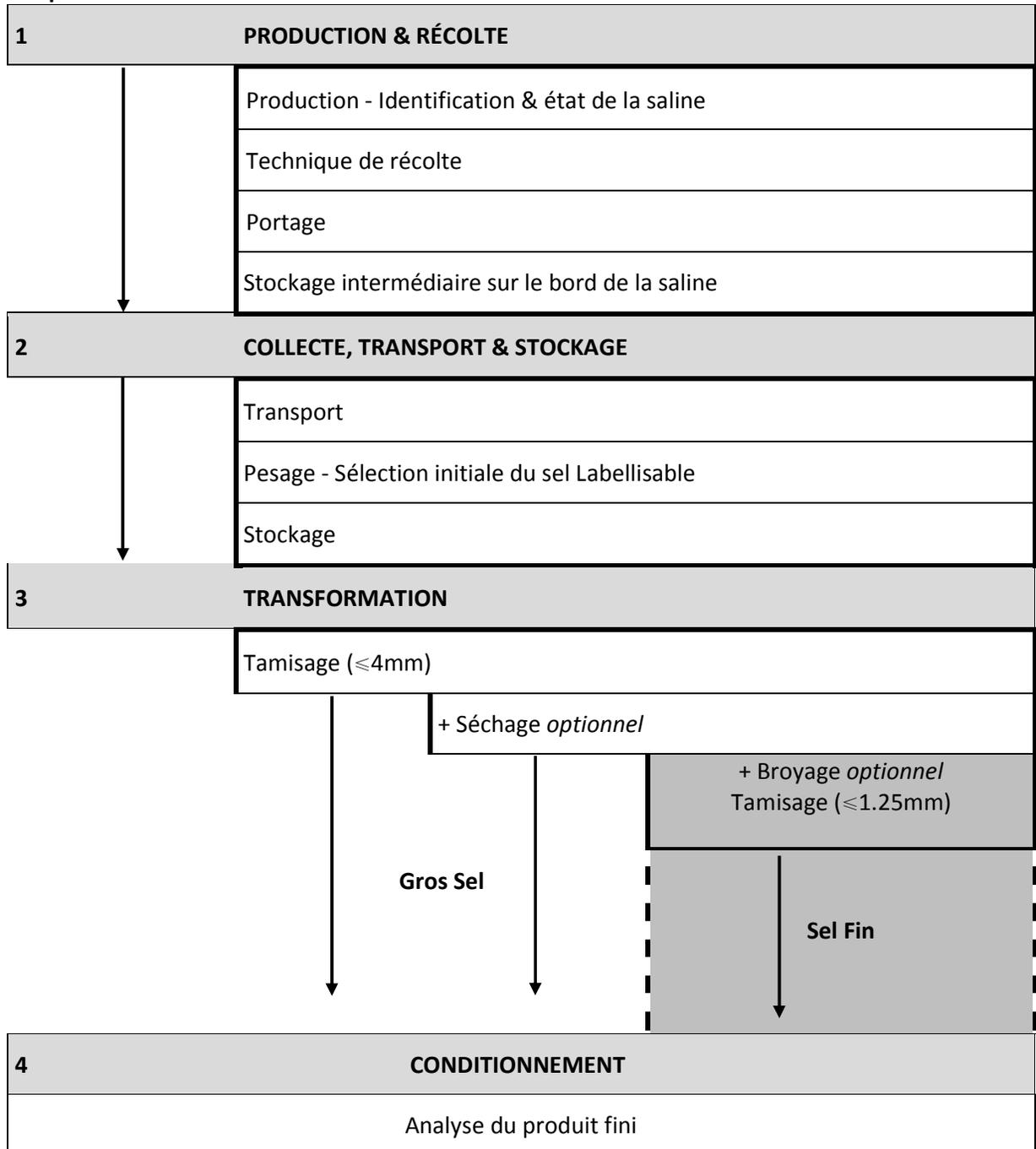
ÉTAPE	INFORMATIONS SUIVIES	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS	OPERATEURS CONCERNÉS
PRODUCTION	- Nom du producteur/de l'exploitation - Saline / Parcelle exploitée	- Déclaration individuelle d'exploitation, - Plan cadastral, - Déclaration MSA.	- Producteur
RÉCOLTE /TRANSPORT	- Nom du producteur/de l'exploitation - Année de récolte - Quantités récoltées (<i>estimation ou pesée</i>) - Date de transport - Poids du sel déplacé - Saline d'origine - Lieu de destination	- Bon de déplacement de produit - Ticket de pesée - Facture transporteur	- Producteur
STOCKAGE	- Attribution d'un numéro de lot ¹ - Nom du/des producteurs - Quantités de sel - Lieu / zone de stockage	- Bon de rentrée de récolte - Récapitulatif de rentrée de récolte	- Producteur - Organisme Stockeur
	<i>Si déplacement</i> : Date du déplacement, Poids de sel déplacé, Lieu d'origine du produit, Destination du produit.	- Bon de déplacement	
	- Numéro de lot ¹ - Quantités stockées : année N + stocks des années antérieures	- Déclaration de stockage annuelle - Plan de masse des stocks identifiés	
TRANSFORMATION CONDITIONNEMENT	- Date de transformation - Numéro de lot - Quantités mises en œuvre - Date de conditionnement - Quantités conditionnées - Type de conditionnement - Numéro de lot du produit fini	- Registre de transformation et conditionnement - Récapitulatif de production	- Producteur - Transformateur-Conditionneur

¹ N° LOT au stockage = identifie un sel de même qualité, de même année de récolte et de même emplacement de stockage.

5 MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Étapes



5.2 Étape 1 : Production, Récolte

Le sel marin gris, cristallise et se dépose sur le fond argileux des cristallisoirs. Il est alors récolté manuellement à l'aide d'un outil adapté. Le sel est remonté sur une plate-forme prévue sur le bord du cristallisoir pour s'y égoutter naturellement. Traditionnellement en bois ou composé d'autre matériau inerte au sel, l'outil de récolte est maintenu en bon état.

Le sel égoutté est ensuite transporté vers une aire de stockage intermédiaire, située sur le bord de la saline. Le sel en tas poursuit son égouttage naturel.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C1	Saline	Marais salants à fond d'argile
C2	État général de la saline	Absence de contaminants ou de matériaux pouvant porter atteinte aux produits
C3	Mode de récolte	Récolte manuelle dans l'eau sur fond d'argile, Cristallisation au contact de l'argile.
C4	Utilisation d'outils adaptés pour récolte et portage	- Outils composés de matériaux inertes au sel ou aptes au contact alimentaire. - Bon état des outils
C5	Conditions d'égouttage	Égouttage naturel sur les plateformes
C6	Stockage intermédiaire sur la saline	- Mise en tas des sels récoltés sur la saline - Utilisation de matériaux adaptés : aptes au contact alimentaire ou inertes au sel au contact direct du produit
C7	Élimination des corps étrangers visibles	Élimination des corps étrangers si visibles lors de la récolte et du stockage intermédiaire sur la saline.

5.3 Étape 2 : Collecte, Transport et Stockage

Une fois récolté et égoutté, le sel marin est transporté pour être stocké définitivement à l'abri des intempéries et de toutes sources de pollution.

Afin de conserver les caractéristiques du sel, toutes les précautions sont prises au cours de sa collecte et de son transport. Ainsi les remorques utilisées sont en matériaux inertes au contact du sel, propres de toute souillure et bâchées.

Le stockage n'est pas limité dans le temps, le sel étant un produit inerte. Il est réalisé par année de récolte.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C8	Collecte et transport	- Utilisation de matériaux adaptés : aptes au contact alimentaire ou inertes au sel au contact direct du produit - Bâche obligatoire apte au contact alimentaire si contact direct avec le produit.
C9	Sélection initiale du sel labellisable	Méthode de sélection permettant le respect du taux d'insolubles $\leq 0.5\%$

C10	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de risques de contaminations physiques et chimiques du produit durant le stockage - Pour le stockage à l'extérieur, bâche apte au contact alimentaire obligatoire si contact direct du produit - Stockage du sel labellisable par année de récolte
-----	----------	--

5.4 Étape 3 : Transformation et Conditionnement

Le sel marin ne fait l'objet d'aucun lavage ni de raffinage.

Avant tout conditionnement, le tamisage du sel est obligatoire afin de le débarrasser des corps étrangers >8mm et obtenir les granulométries correspondantes aux deux types de sel, soit ≤ 4 mm pour le gros sel et ≤ 1.25 mm pour le sel fin.

Le sel est soit :

- Conditionné, ou séché puis conditionné, pour le Gros Sel.
- Séché, broyé (le cas échéant) puis conditionné pour le Sel Fin.

Un stockage temporaire est possible entre chaque étape du process dans des conditions assurant la préservation des produits et leur traçabilité.

Le séchage du sel marin est réalisé sans contact possible avec une flamme et/ou des gaz de combustion.

Aucun additif n'est ajouté au cours de ce process et durant toutes les étapes d'obtention du sel conditionné. Le sel marin label rouge est conditionné dans des emballages clos pour la mise en marché.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C11	Absence de lavage	Process sans lavage
C12	Absence de raffinage	Process sans raffinage
C13	Gros sel : Tamisage	<ul style="list-style-type: none"> - Tamisage obligatoire - Bon état de la grille de tamis
C14	Si Séchage (optionnel)	Technique de séchage sans contact
C15	Sel fin : Broyage (optionnel) – Tamisage	<ul style="list-style-type: none"> - Broyage (optionnel) - Tamisage obligatoire - Bon état de la grille de tamis
C16	Absence d'additif	Aucun additif incorporé
C17	Stockage intermédiaire	Absence de risque de contaminations physiques et chimiques du produit durant le stockage
C18	Conditionnement	Contenant clos et identifié

La vérification des caractéristiques physico-chimiques est réalisée au stade produit fini, après conditionnement.

N°	Points à contrôler	Valeurs cibles
C19	Corps étrangers	Absence de corps étrangers > 8mm
	Taux d'insolubles	≤ 0,5%
C20	Granulométrie	Gros sel : ≤ 4 mm (pour au moins 95% de l'échantillon analysé) Sel fin : ≤ 1,25 mm (pour au moins 95% de l'échantillon analysé)
	Taux d'humidité	Gros sel : ≤ 10% Sel fin : ≤ 2%
C21	Magnésium	≥ 0,30g/100g
	Sodium	≤ 39g/100g
	Calcium	≥ 0,10g/100g
	Potassium	≥ 0,05g/100g
	Manganèse	≥ 0,20mg/100g
	Fer	≥ 7,50mg/100g

6 ÉTIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 06/91 « Sel marin récolté manuellement » mentionne au minimum :

- ✓ Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique.
- ✓ Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 06/91.
- ✓ Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
 - Sel marin gris
 - Récolté manuellement sur fond d'argile
- ✓ Le nom, l'adresse et/ou le site internet de l'ODG : APROSELA - www.aprosela-odg.fr

7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
SALINES A FOND ARGILEUX	- Vérification visuelle et documentaire sur les lieux de production
TECHNIQUE MANUELLE DE RÉCOLTE	- Vérification visuelle sur les lieux de production
TAUX D'INSOLUBLES DANS L'EAU	- Vérification documentaire, mesure par analyse sur produit fini
TENEUR EN MAGNÉSIUM	- Vérification documentaire, mesure par analyse sur produit fini
SANS ADDITIF	- Vérification visuelle et documentaire sur site du process

ANNEXE – Procédure Nationale d’Opposition
Demande de modification du cahier des charges Label Rouge
N° LA 06/91 « Sel marin récolté manuellement »

Paragraphe du cahier des charges en vigueur	Texte en vigueur (Page précisée) « Sel marin de l’Atlantique »	Modification proposée (Page précisée) « Sel marin récolté manuellement »
Présentation du règlement technique (<i>page 1 à 10</i>).		Nouvelle présentation du cahier des charges « Sel Marin Récolté Manuellement » (<i>page 1 à 10</i>).
I – DOMAINE D’APPLICATION (p1) :	<p>Dénomination du Label Rouge : « Sel marin de l’Atlantique ».</p> <p>Ce sel doit avoir été produit et récolté dans l’un des trois sites de la façade Atlantique (Guérande, Ré, Noirmoutier) (<i>p1-2</i>).</p> <p>Sel destiné exclusivement à la cuisine et à la table (<i>p1</i>).</p> <p>L’organisme détenteur du CDC est le PAQ (organisme certificateur) (<i>p1</i>).</p>	<p>Nouvelle dénomination du Label Rouge « Sel marin récolté manuellement » (<i>p3</i>)</p> <p>Pas de spécification dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>Pas de spécification dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>L’APROSELA demande la modification du cahier des charges (<i>p3</i>).</p>
<p>II – CONDITIONS DE PRODUCTION (p2) :</p> <p>1) Exigences concernant les intervenants (p2) :</p> <p>A / La zone de production (p2)</p> <p>B / Aptitudes concernant les titulaires du Label (p2)</p> <p>C/ Rôle de l’Association Interprofessionnelle (p2)</p> <p>D / Méthode de production et de transformation (p3)</p> <p>E / Contrôles internes (p3)</p> <p>F / Contrôles externes (p4)</p> <p>2) Exigences concernant les produits (p4) :</p> <p>A / Provenance du sel (p4)</p> <p>B / Règles de production (p5)</p>	<p>Ce sel doit avoir été produit et récolté dans l’un des trois sites de la façade Atlantique (Guérande, Ré, Noirmoutier) (<i>p1-2</i>).</p> <p>Les entreprises bénéficiaires du présent Label Rouge ou y étant candidates sont : soient les exploitations agricoles assurant la production de sel, soient les entreprises aptes à pratiquer la transformation, le conditionnement et le négoce (<i>p2</i>).</p> <p>Leurs installations doivent permettre de répondre aux exigences techniques liées au cahier des charges. En outre, les entreprises précitées doivent être admises par l’organisme certificateur (<i>p2</i>).</p> <p>Les intervenants de la filière Sel (producteurs et négociants) bénéficiaires du présent Label Rouge peuvent être représentés collectivement auprès de l’organisme certificateur par APROSELA, l’Association Interprofessionnelle du Sel Marin de l’Atlantique (<i>p2</i>).</p> <p>L’Association :</p> <ul style="list-style-type: none"> - participe à l’instruction des dossiers par l’organisme certificateur et notamment des demandes individuelles d’admission de ses membres au bénéfice du Label. - vérifie que les contrôles internes effectués dans les entreprises sont réalisés dans les conditions prescrites et donnent des résultats correspondant aux seuils de qualité nécessaires. - transmet aux établissements concernés les informations diffusées par l’organisme certificateur. - assure, en tant que de besoin, toutes les liaisons nécessaires entre les établissements bénéficiant du Label et l’organisme certificateur (<i>p3</i>). <p>Définition des Marais salants, les techniques de récolte, périodicité de la récolte – stockage (<i>p4 et 5</i>).</p> <p>Points particuliers ayant fait l’objet de compléments : Sur les lieux de production, le sel récolté subit une première dessiccation à l’air libre, il est protégé, le cas échéant des intempéries par des bâches imperméables (<i>p5</i>).</p> <p>Il est bien alors stocké à l’intérieur de bâtiments spécialement conçus, dans lesquels le taux d’humidité du sel atteindra les valeurs définies dans le présent cahier des charges (<i>p6</i>).</p>	<p>Pas de spécification dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>Pas de spécification dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>Nom du demandeur : APROSELA (<i>p3</i>)</p> <p>Descriptif détaillé de la <i>page 8 à 10</i> des 5 étapes de la méthode d’obtention.</p> <p>Pas de spécification dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>Description des marais et du fonctionnement d’une saline (<i>p5</i>).</p> <p>Descriptif détaillé de la <i>page 8 à 10</i> des 5 étapes de la méthode d’obtention.</p> <p>5.2 Étape 1 : Production, Récolte : En cas d’intempéries, ce tas de sel est recouvert d’une bâche imperméable, apte au contact alimentaire (<i>p9</i>).</p> <p>5.3 : Etape 2 : Collecte, Transport et Stockage</p> <p>Une fois récolté et égoutté, le sel marin est transporté pour être stocké définitivement à l’abri des intempéries et de toutes sources de pollution. (<i>p9</i>)</p>

<p>C / Caractéristiques du sel de l'Atlantique (p6)</p> <p>a) <u>Caractéristiques physiques du gros sel (p6)</u></p> <p>b) <u>Caractéristiques physiques du sel fin (p6)</u></p>	<p>Le niveau d'insolubles est mesuré à l'aide d'un chromamètre qui vise à garantir la spécificité du sel de l'Atlantique tout en éliminant les particules indésirables externes aux cristaux.</p> <p>La plage des valeurs retenues pour l'obtention du Label Rouge s'échelonne de 68 à 75, ce qui correspond à un taux compris entre 0,20 et 0,50 % d'insolubles. (p6).</p> <p>Le taux maximum d'humidité pour le gros sel Label Rouge est de 7 %. Ce taux est mesuré sur le produit fini au niveau du préstockage en container souple (type BIG BAG) ou en silo. (p6).</p> <p>La granulométrie définie pour le sel Label Rouge visant à assurer une régularité à la qualité du produit, est la résultante d'un double tamisage, effectué successivement au travers de grilles de 7 mm x 7 mm, puis de 4 mm x 12 mm. Elle correspond à une valeur comprise entre 1 et 4 mm. (p6).</p> <p>Pour le sel fin, la granulométrie doit être comprise entre 0,1 et 1 mm (p7).</p>	<p>Tableau reprenant les principales caractéristiques physico-chimiques du gros sel et du sel fin (p4-5 et p10)</p> <p>Taux d'insolubles : ≤ 0,50% (p4-5 et p10).</p> <p>Taux d'humidité du Gros Sel : ≤ 10 % (p4-5 et p10).</p> <p>Granulométrie du Gros Sel : ≤4 mm (pour au moins 95% de l'échantillon analysé) (p4-5 et p10).</p> <p>Granulométrie du Sel Fin : ≤1,25 mm (pour au moins 95% de l'échantillon analysé) (p4-5 et p10).</p>
<p>c) <u>Caractéristiques chimiques (p7)</u></p>	<p>Les sels de cuisine et de table sous Label doivent respecter les teneurs ci-après définies, en tant que caractéristiques chimiques, sachant qu'aucun additif ne peut être ajouté (p7) :</p> <p>Magnésium (en %) : 0,80 g ± 0,30 g/100 g</p> <p>Sodium (en %) : 34,00 ± 3,00</p> <p>Calcium (en %) : 0,20g ±0,10</p> <p>Potassium (en %) : 0,20g ±0,03</p> <p>Manganèse (en mg/kg): 6mg/kg ± 2,00</p> <p>Fer (en mg/kg): 100mg/kg ± 50</p> <p>Cuivre (en mg/kg): ≤ 2mg/kg</p> <p>Zinc (en mg/kg): 3mg/kg ± 2,00</p> <p>Les teneurs en métaux lourds indésirables doivent être conformes à la norme Codex STAN 150 – 1985.</p> <p>Le sel ne doit pas contenir d'autres contaminants en quantité et sous des formes pouvant nuire à la santé humaine.</p>	<p>Caractéristiques chimiques pour le gros sel et le sel fin) (p4-5 et p10):</p> <p>Magnésium: ≥0,30g/100g</p> <p>Sodium: ≤ 39g/100g</p> <p>Calcium: ≥0,10g/100 g</p> <p>Potassium: ≥0,07g/100 g</p> <p>Manganèse: ≥0,20mg/100g</p> <p>Fer : ≥7,50mg/100g.</p> <p>Autres : Absence d'additif.</p> <p>Suppression du cuivre et du zinc.</p> <p>Rien n'est mentionné sur ces points dans le nouveau cahier des charges.</p>
<p>d) <u>Caractéristiques bactériologiques (gros sel et sel fin) (p7)</u></p>	<p>Flore aérobie mésophile < 5 000/g (p7)</p> <p>Coliformes totaux < 1/g</p> <p>Coliformes fécaux < 1/g</p> <p>Streptocoques < 1/g</p> <p>Flore aérobie halophile < 5 000/g.</p> <p>Les analyses réalisées portent à la fois sur le sel stocké et conditionné et sur les eaux-mères (p7).</p>	<p>Rien n'est mentionné sur ces points dans le nouveau cahier des charges.</p> <p>Les analyses portent sur le sel conditionné (p4).</p>
<p>e) <u>Caractéristiques organoleptiques (p8)</u></p>	<p>Protocole de caractérisation (p8).</p>	<p>L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure du produit Label Rouge est décrit dans le dossier d'évaluation de la qualité supérieure joint à la demande de modification du cahier des charges Label Rouge.</p>
<p>III - CONDITIONNEMENT - ÉTIQUETAGE – MISE EN MARCHÉ (p9)</p> <p>1) <u>Conditionnement du sel (p9)</u></p> <p>2) <u>Étiquetage (p9)</u></p>	<p>Le sel marin sous label ne peut être commercialisé que dans les conditionnements énumérés si après selon les principes de la liste positive, et respectant la réglementation en vigueur sur les masses et volumes (Arrêté du 21/03/1985 sur les masses nettes de sel en préemballage.)</p> <p>- <u>Gros sel</u> : boîtes auto verseuses de 500g, 750g ou 1kg.</p> <p>- <u>Sel fin</u> : boîtes auto verseuses de 125g ou 250g.</p> <p>Les conditionnements réservés exclusivement à la vente de sel sous Label sont fabriqués exclusivement en matériau rigide conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets pour contact alimentaire (p9)..</p> <p>Tous textes et étiquettes destinés à accompagner les produits, et énonçant les spécifications garanties par l'apposition du Label Rouge 06-91, doivent être rédigés en parfait et complet accord avec le groupe « Produits de la Mer » de l'organisme certificateur, et l'organisme tiers de contrôle. Ils sont ensuite soumis à la Commission Nationale des Labels, pour l'homologation (p9).</p> <p>Mentions obligatoires (p9-p10).</p>	<p>Le sel marin label rouge est conditionné dans des emballages clos pour la mise en marché (p10).</p> <p>Règles d'étiquetage (p11).</p>
<p><u>2^{ème} PARTIE (p11 à 19)</u></p>	<p>Exposé des modalités et de la périodicité des contrôles (p11 à p18).</p>	<p>Partie supprimée du cahier des charges mais mise en place d'un tableau des principaux points à contrôler avec les méthodes d'évaluation (p11).</p>