

ECOGARANTIE[®] SPECIFICATIONS



PART IV seasalt

*Rules and standards for the inspection
and certification of ecological products*

FEBRUARY 2008



The vision of Ecogarantie®

Ecogarantie® is the Belgian trademark for ecological products. It serves as an instrument for the promotion and management of this kind of products.

Ecogarantie® verifies and guarantees the ecological quality of a given product. To develop its standards, Ecogarantie® takes into account social, ecological and economic aspects, while respecting both life cycle and sustainability throughout several generations.

The mission of Ecogarantie® includes

- 1. helping consumers and companies to identify ecological products easily and reliably. Thereby guaranteeing as much as possible transparency for consumers and companies by manner of clear rules and complete labelling of the product.*
- 2. verifying the use of the trademark Ecogarantie® on the ecological product. The ecological quality of the product is contained in the principle of obligatory means more so than in obligatory results. The presence of the mark aims at the ecological quality of the product in the field of durability, safety and minimal impact on the environment, low aquatic toxicity and good biodegradability and in the field of restriction of harmful minerals.*
- 3. anticipating –in a strive towards continual amelioration of the own specifications- the positive evolution of the legislation by defining standards for areas not yet covered by the European legislation.*

This can be accomplished through

- The specifications*
- A (good) management of the trademark*
- The independent system of certification and verification*

The products

Ingredients and methods of preparation are selected according to their ecological properties and origin.

CONTENTS

PART IV. SEASALT WITH / WITHOUT ORGANIC SEEWED AND WITH / WITHOUT ORGANIC HERBS

A. General purpose	4
B. Field of application	4
C. Use of the trademark	5
D. Preparation.....	5
E. Company	5

Annexe A

Cahier des charges de la production: sélection du saunier	6
---	---

**PART IV > SEASALT WITH/WITHOUT ORGANIC SEAWEED
AND WITH/WITHOUT ORGANIC HERBS**

A. General purpose

1. The selection of the ingredients is based on the principles of sustainability and ecological responsibility. Agricultural ingredients are organically-grown.
2. The processes used in the production and processing may not be polluting and must respect both our health and the environment. This will be done by taking measures during the production process, as far as biodegradability, recycling of packages, waste products, ... are concerned.
3. The commercialisation of these quality products takes into account the well being of the consumer by setting up clear rules as well as by favouring communication and transparency in the chain.
4. The products meet the requirements of the present specifications. Through close cooperation with some foreign organizations, Bioforum npo aims at the recognition of their standards and the harmonization of the rules at European level.
5. The use of genetically modified organisms (GMO's) or of GMO techniques in the production chain is forbidden.

B. Field of application

All ingredients and methods of preparation must conform to the European legislation and meet the additional stipulations of the present specifications. Organic ingredients must comply with the EEC Regulation 2092/91 (and its modification) replaced from 1st January 2008 by the Regulation 834/2007.

Hereby a summary of the different possibilities:

SEASALT	ORGANIC SEAWEEDS	ORGANIC HERBS	In the scope of the EC reg. 2092/91	In the scope of the EC reg. 834/07	Standards and labels
EXCLUSIVELY	none	none	No	No	Ecogarantie®
none	EXCLUSIVELY	none	No	Yes	Biogarantie® (under construction)
none	none	EXCLUSIVELY	Yes	Yes	Biogarantie®
ESSENTIALLY	with	with	No	Yes	Ecogarantie®
ESSENTIALLY	with	without	No	Yes	Ecogarantie®
ESSENTIALLY	without	with	No	Yes	Ecogarantie®
with	ESSENTIALLY	with	No	Yes	Biogarantie® (under construction)
with	ESSENTIALLY	without	No	Yes	Biogarantie® (under construction)
without	ESSENTIALLY	with	No	Yes	Biogarantie® (under construction)
with	with	ESSENTIALLY	No	Yes	Biogarantie® (under construction)
with	without	ESSENTIALLY	Yes	Yes	Biogarantie®
without	with	ESSENTIALLY	No	Yes	Biogarantie®(under construction)

From 2009, the Ecogarantie® logo may be used on the following types produce prepared:

- essentially from seasalt with organic seaweed and organic herbs
- essentially from seasalt with organic seaweed
- essentially from seasalt with organic herbs
- exclusively from seasalt

For the year 2008, in expectation of the establishments of norms about seaweed in the framework of the EC reg. 834/2007, the Ecogarantie® logo may only be used on the following types produce prepared:

- essentially from seasalt with organic herbs
- exclusively from seasalt

C. Use of the trademark

The label may carry the Ecogarantie® logo if the final product meets the requirements of the present specifications and has therefore been submitted to the inspection of one of the certified inspection bodies.

Reference to organic agriculture may be made for agricultural ingredients that conform to the following texts:

- EC Regulation 2092/91 and its modifications replaced by EU regulation 834/2007 by 1/1/2009

The indications referring to organic production methods make it clear that they relate to a method of agricultural production and are accompanied by a reference to the ingredients of agricultural origin concerned, unless such reference is clearly given in the list of ingredients.

The labelling refers to the name of the inspection body to which the operator is subject.

D. Preparation

Seasalt:

The following standards are recognized: “Cahier des charges de la production: sélection du saunier” version March 2002 and its translation in Portuguese (see appendix A). These standards contain rules concerning the sea salt namely for the production, de processing until the end product, the kind of packaging and the control plan.

Herbs:

Herbs are authorised if organically-grown according to the EC Regulation 2092/91 and its modifications replaced by EU regulation 834/2007 by 1/1/2009.

Seaweeds:

The Ecogarantie® logo may not be used on products containing seaweeds for the year 2008. From 2009 as soon as the norms about seaweed in the framework of the EC reg. 834/2007 are developed, the Ecogarantie® standards will be adapted.

E. Company

The company must be able to prove that:

- it meets the legal regulations
- it busies itself with HACCP and traceability
- it meets the European legislation about food safety

Inspection and certification plan

The minimum measures for the inspection and the certification are those as describel in the annex 3 of the EC regulation 2092/91 and its modification. This applies to all kinds of products including those exclusively made from seasalt.

Annexe A Cahier des charges de la production : sélection du saunier

Les Marais salants

Le sel provient des marais salants de l'île de Noirmoutier et de l'île de Ré.

Le travail du saunier

La récolte du sel est un travail entièrement naturel, les seuls intervenants étant la mer, le soleil, le vent et l'homme.

Avec les fortes marées (tous les quinze jours), la mer arrive jusqu'aux branches ou loires (Noirmoutier) ou Vasais (Ré) (premiers réservoirs permettant de stocker la quantité d'eau nécessaire au fonctionnement de tous les bassins situés en aval).

Le saunier règle minutieusement, grâce à des chettes (Noirmoutier) ou des portes-muants (Ré) (planchettes percées de trous de diamètres différents) ou des systèmes similaires, le débit de l'eau qui parcourt plusieurs centaines de mètres de façon gravitaire.

Formation du sel

L'eau, en circulant lentement dans les bassins d'argile du marais salant, s'évapore sous l'action du soleil et du vent et se concentre en sel passant progressivement de 30 g à 250g par litre d'eau.

Quand l'eau arrive à saturation dans le dernier bassin du circuit (l'œillet à Noirmoutier ou l'aire saunante à Ré) le sel se cristallise.

Le saunier ramène sur la table (Noirmoutier) ou sur le chemin (Ré) avec son ételle (Noirmoutier) ou simoussi (Ré) et la brouette ou le tracte le lendemain sur le tesselier où il forme progressivement un tas de sel appelé mulon (Noirmoutier) ou pilot (Ré).

Un œillet (Noirmoutier) et une aire saunante (Ré) ont respectivement une superficie de 60 et 80m² et de 25 à 30m² environ et produisent en moyenne 1 tonne de sel pour l'œillet et 800 kg pour l'aire saunante par été. Le travail du saunier ne se limite pas à la récolte de sel de la fin de l'hiver jusqu'à la récolte, le saunier remet en état son marais (enlever les algues et les vases, remonter les vettes...) pour la bonne circulation et l'évaporation de l'eau.

Après l'été, lorsque la récolte s'interrompt, le saunier « rentre » le sel sur les lieux de stockage (salorges ou magasins ou aires aménagées, etc...)

A-Définition géographique et environnement

A-1-Origine géographique

Les marais des îles de Ré et de Noirmoutier alimentés par l'océan Atlantique se situent dans des zones protégées (loi littoral, sites classés, réserves naturelles.. ce qui évite les nuisances de rejets industriels ou liés à la proximité de zones urbaines denses).

A-2-Environnement général

Le saunier par son activité participe au maintien et à la préservation des paysages et du biotope. Ce milieu est reconnu par des organismes tels que le ministère de l'Environnement, la LPO et sera concerné par la mise en place de Natura 2000. Toute modification de classification écarterait les marais du cahier des charges.

A-3-Alimentation de l'eau

L'eau provient exclusivement de la mer aux fortes marées sans souillure extérieure et par gravitation.

En cas de pollution accidentelle et suite à un arrêté préfectoral, aucune prise d'eau ne sera effectuée dans les marais afin de protéger l'outil de travail du saunier.

A-4-Entretien des vives, des vettes, des œillets, des berges et des talus
L'entretien doit être effectué sans l'aide de produits chimiques (désherbage chimique des berges et des talus interdit).

B-Conditions d'exploitation du sel

B-1-Récolte du sel

La récolte se fait avec une ételle (Noirmoutier) ou un simousse (Ré) en bois, sur fond en argile sur lequel l'eau est introduite par gravitation.

L'évaporation se fait par le vent et le soleil.

La tirure ou la traite se font manuellement.

B2-Matériel utilisé

Etelle ou simoussi : manche en bois ou fibre de verre

Pelle ou bogue ou boguette : aluminium, manche en bois ou plastique

Brouette en bois ou plastique

Lousse en bois ou en aluminium ou en plastique.

Remarque : la visserie doit être en inox et le bois ne doit-être ni peint ni traité par saunier.

B-3-Protection du matériel et de l'outillage

Sont interdits au contact du sel les matériaux et outils en fer.

B-4-Stockage-Récolte-Transport

Stockage sur le marais : après avoir été égoutté sur la table, le sel est brouetté sur un endroit spécifique en bordure du marais, appelé tesselier (Noirmoutier) ou tasselier (Ré).

Le sol sur lequel est entreposé le sel peut être recouvert d'un film ou d'une bâche alimentaire. Les conditions de stockage doivent préserver le sel de toute souillure extérieure.

Transport du marais à la salorge ou magasin : c'est la coloi (Noirmoutier) ou le charroi (Ré) : le transport doit être effectué dans des remorques propres dont l'intérieur est protégé par du bois, des bâches ou du plastique. La qualité du sel ne doit pas être altérée par le chargement, le roulage ou le déchargement. C'est pourquoi le sel sera à nouveau bâché lors du transport pour éviter d'être souillé par des projections diverses qui pourraient venir des roues des tracteurs.

L'aire de stockage doit être propre avant et pendant le déchargement du sel, protection du tas de sel par des bâches non altérables aux intempéries risquant de modifier la qualité du sel.

Aucune utilisation de produits chimiques ne peut être effectuée aux abords des lieux de stockage.

Chaque lot de sel répondant aux critères du présent cahier des charges doit être stocké indépendamment des autres lots et doit être clairement identifiable .

C-Transformation - Conditionnement et emballage

C-1-Transformation

- Gros sel : séchage par égouttage naturel, aucun additif et criblage à 4 mm

- Sel moulu fin : séchage par air chaud, broyage sans modification de la qualité du produit (le séchage direct au fioul ou au micro-onde est interdit).

- Sel aromatisé : adjonction de plantes médicinales ou condimentaires, aromates ou légumes provenant de l'agriculture biologique.

C-2-Conditionnement et emballage

Cartons protégés par film polyéthylène, pots et bocaux de verre, de grès et terre cuite, pots en polyester.

Sacs plastiques en polyéthylène, aucun emballage en PVC ou en aluminium n'est utilisé.

D-Plan de contrôle

La production, la récolte et la préparation du sel doivent satisfaire d'une part à la réglementation générale et d'autre part au présent cahier des charges. C'est pourquoi des lots de sel seront identifiés.

D-1-Contrôle de la production

Ce cahier des charges est accepté par des organisme de collecte et de transformation qui appliquent l'intégralité des règles.

Divers contrôle auront lieu : 1- contrôle interne

2- contrôle externe

1-contrôle interne : chaque saunier concerné sera contrôlé avec une fiche type de contrôle qui répondra aux exigences du cahier des charges « sélection saunier » et des tests chromamétriques seront effectués pour classer le sel selon trois catégories : rebut, normal, supérieur.

2-contrôle externe : par un organisme de contrôle indépendant, au moins une visite annuelle des lieux de production. Le nombre de visites et le choix de la (des) date (s) sont laissés à l'initiative de « sélection du saunier » et de l'organisme de contrôle.

D-2-Exigences minimales et mesures de contrôle

Le présent cahier des charges est accepté par l'organisme transformateur et conditionneur. Les contrôles s'effectueront en référence à l'annexe 3 partie B du règlement CE 2092/91 du conseil du 24 juin 1991 remplacé par le règlement CE 834/2007 à partir du 1^{er} janvier 2009.

L'atelier de conditionnement et de transformation tient à jour :

- les registres d'entrées de matières premières (origine du sel, volume),
- les registres de sorties de produits finis (volume),
- les programmes de stockage et de conditionnement
- les stocks d'emballages et d'étiquettes,
- les résultats d'analyses,
- la liste des sous-traitants et des produits concernés

D-3-Des contrôles de conformité sont effectués aux différents stades du stockage de la transformation et du conditionnement.

Des analyses complètes seront effectuées sur quelques échantillons pris par hasard sur les îles de Ré et Noirmoutier (métaux lourds, pesticides, microbio).

D-4-Après conformité, les emballages portent la marque collective « sélection saunier ».