JORF du 23 mars 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-13

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**

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 Eléments 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 « **A**ssociation pour la **PRO**motion du **SEL A**rtisanal »

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 (cristallisoir).

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: ⩾ 0,30g/100g	Magnésium : ⩽ 0.01g/100g
	Sodium: ⩽ 39g/100g Calcium: ⩾ 0,10g/100g Potassium: ⩾ 0,05g/100g Manganèse: ⩾ 0.2mg/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 Gros Sel	Taux d'insolubles dans l'eau ⩽ 0,5% Taux d'humidité ⩽ 10% Granulométrie ⩽ 4 mm (au moins 95 % de l'échantillon analysé)	Taux d'insolubles dans l'eau ⩽ 0,1% Taux d'humidité ⩽ 3% Granulométrie ⩽ 4,5 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 entraine 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 (⩾0,3 g/100g), 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.

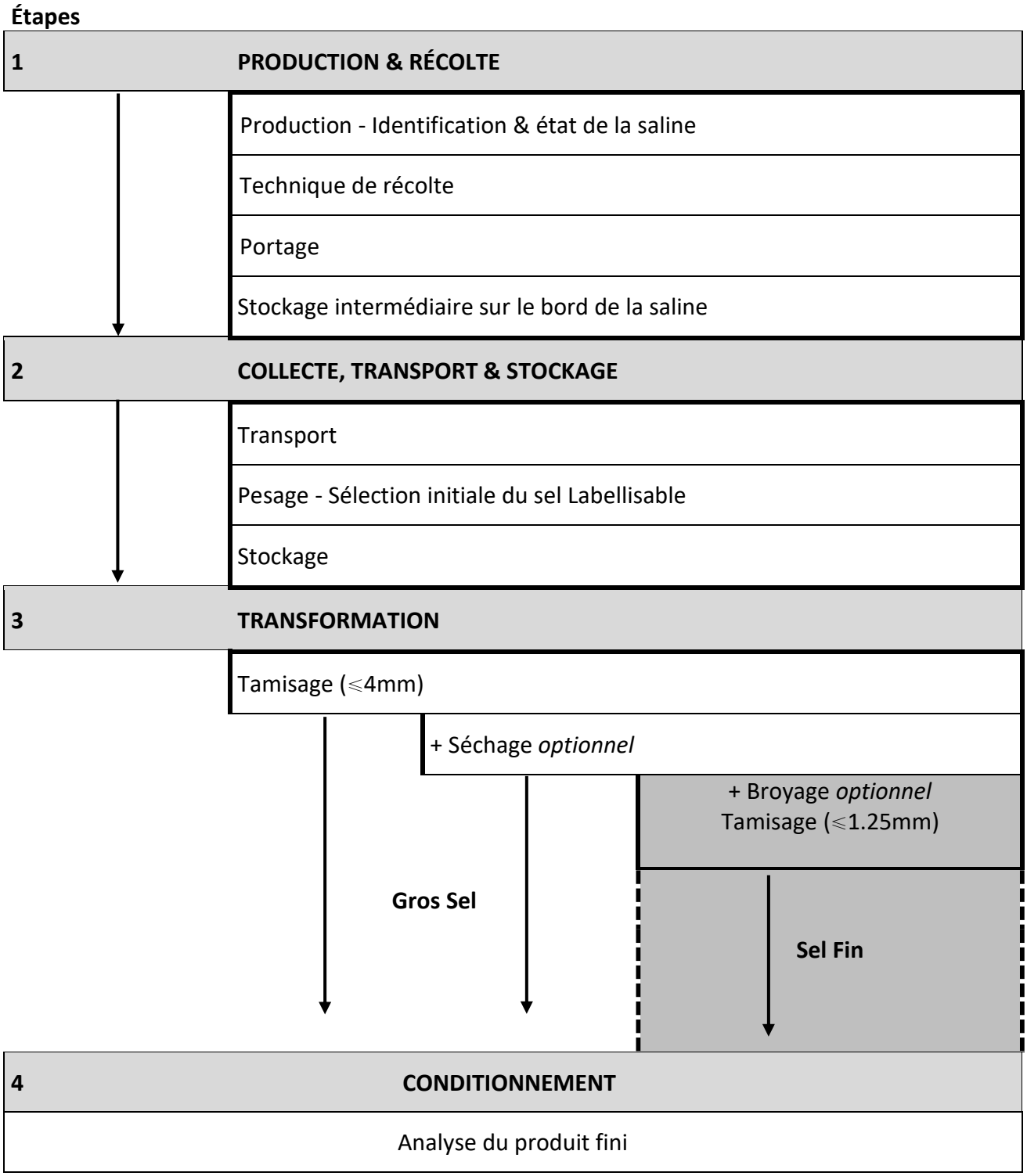
4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

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 (*estimation ou pesée*) - 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
	Si déplacement : 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



*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	Elimination 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 $\leqslant$ 0.5 %

C10	Stockage	- 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 $\leqslant$ 4 mm pour le gros sel et $\leqslant$ 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	- Tamisage obligatoire - Bon état de la grille de tamis
C14	Si Séchage (optionnel)	Technique de séchage sans contact
C15	Sel fin : Broyage (optionnel) – Tamisage	- 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