

## Referencial Kiwa Sativa para Sal Marinho Tradicional



**O referencial Kiwa Sativa para a Certificação de Sal Marinho Tradicional garante que o produto cumpre as suas especificidades e é obtido em salinas solares de produção tradicional, garantindo a sua qualidade e origem.**

Relevante para todos produtores de Sal Marinho produzido em salinas tradicionais e sem fontes de contaminação biológica.

### O que precisa de saber

O produto certificado pelo referencial Kiwa Sativa para o SAL MARINHO TRADICIONAL é um produto onde foram verificadas a origem geográfica, condições gerais de extracção, transporte e armazenagem, acondicionamento, embalagem e comercialização forma de extracção e embalamento e as características de natureza analítica (físico-química, micro-biológica e organoléptica). São ainda verificadas as principais condições ambientais e de paisagem em torno das salinas.

Com a publicação do Decreto-Lei nº 350/2007 de 19 de Outubro, que estabelece o quadro legal do sal alimentar e a Portaria nº 72/2008 de 23 de Janeiro que indica as normas técnicas, as características e as condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar sob a forma tal qual, estabeleceram-se algumas restrições que são resultantes do entendimento que a Kiwa SATIVA tem destes processos e da sua importância para o meio ambiente e paisagem onde se desenvolvem.

Não estando o sal abrangido pelo Regulamento (CE) nº 834/07 que define a agricultura biológica, não pode ser rotulado como biológico ou “bio”, ecológico ou “eco”, orgânico ou outras expressões que o Regulamento protege. No entanto, o produto certificado por este referencial, pelo seu modo de obtenção e pelas suas características e inter-acção com o meio ambiente coloca-o na lista de produtos que são perfeitamente compatíveis como modo de produção biológico e de acordo com o espírito do regulamento referido. Estima-se que o próximo Regulamento Europeu para os produtos biológicos, a sair em 2021, já preveja a certificação do sal como biológico, o que acontecerá mais tarde.

### Resumo do referencial

#### Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100

O Sal que cumpra as especificações do referencial deverá ser obtido em salinas solares de produção tradicional, com circulação de água proveniente do oceano, sem estar sujeito a eventuais fontes poluentes e de contaminação.

Devem ser tidos em conta aspectos fundamentais relacionados com:

- Origem Geográfica
- Condições ambientais
- Condições gerais de extracção
- Condições de conservação ao ar livre
- Condições de armazenamento
- Características físicas, químicas, bacteriológicas e organolépticas
- Condições de acondicionamento
- Rotulagem

### **Condições ambientais**

As condições ambientais envolventes da unidade de produção deverão incluir a circulação de águas por gravidade natural, independentes da circulação de águas de zonas de produção intensiva de aquicultura ou piscicultura, sem riscos de poluição com os trabalhos de manutenção e de limpeza de taludes e de espaços envolventes realizados fora dos períodos de recolha do sal e de reprodução da fauna, sem utilização de herbicidas, entulhos ou outros materiais poluentes.

### **Condições gerais de extracção**

Na exploração do sal tradicional deverá ser considerada a ausência de utilização de meios mecânicos motorizados no interior das salinas, o uso obrigatório de técnicas tradicionais no processo produtivo a decorrer em reservatórios de fundo argiloso, em que a circulação da água se faz por gravidade e a evaporação por acção do sol e do vento, a utilização de instrumentos de trabalho ligeiros, não oxidáveis ou deterioráveis que, em contacto directo com o sal, possam contaminá-lo, e a existência de adequadas condições de higiene.

### **Condições de conservação ao ar livre**

As condições de conservação ao ar livre poderão incluir a secagem natural do sal ao sol, sem lavagem, com o empilhamento na zona de trabalho e ao ar livre, com protecção e cobertura do sal, limpeza do local de empilhamento e existência de adequadas condições de higiene.

### **Condições de armazenamento**

No armazenamento dever-se-á verificar a limpeza do local de armazenamento antes e durante todas as manipulações do sal, a utilização de equipamentos de baixa carga / impacto poluente para carregamento do sal, o arejamento dos armazéns, a conservação dos materiais com métodos não poluentes ou agressivos para o ambiente, e a integração na paisagem das instalações necessárias à recolha ou armazenamento de sal.



## **Características físicas, químicas, bacteriológicas e organolépticas**

As características físico-químicas, bacteriológicas e organolépticas a que deve obedecer o sal marinho tradicional estão definidas e deverão ser cumpridas.

## **Referencial da Nature et Progrès**

A Kiwa Sativa estabelece a comunicação em Portugal entre os produtores de sal e a associação francesa Nature et Progrès.

A Nature et Progrès tem um referencial para o sal que é bastante valorizado em França e noutros países pelo que há produtores nacionais que procuram esta certificação. A Kiwa Sativa estabelece o contacto e, após validação e autorização, efectua as visitas de controlo necessárias à certificação e é concedida por esta associação.

Não obstante a Nature et Progrès efectua por vezes controlos directamente em Portugal.

---

### **Kiwa Sativa**

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217 991 100

