

# LIGNES DIRECTRICES POUR LES SENTINELLES DU SEL

(mise à jour le 31/05/2018)



Il est possible de lancer une Sentinelle sur le sel intégral récolté ou extrait selon des méthodes respectant l'environnement.

Les sels des Sentinelles sont obtenus uniquement grâce à des processus d'évaporation physique et mécanique. L'extraction s'effectue exclusivement par évaporation au soleil et/ou par le biais de processus de précipitation du chlorure de sodium, qui restent des méthodes naturelles (utilisant l'énergie géothermique ou la vapeur d'eau).

Les sels extraits de gisement minéraux tels que le sel gemme sont exclus.

Le milieu d'extraction doit être protégé des éventuelles sources de pollution environnementale et doit être traditionnellement utilisé pour et consacré à l'extraction du sel.

La technique d'extraction doit être traditionnelle et historiquement liée à la zone couverte par la Sentinelle.

La récolte doit être faite manuellement, les techniques d'extraction mécanique sont interdites.

Aucun processus de lavage du sel avec de l'eau saline concentrée n'est autorisé.

Les processus de raffinage du produit tels que la centrifugation et la sélection optique ne sont pas autorisés.

La conservation du sel doit être effectuée dans un milieu naturel sans contrôle de la température, en utilisant des couvertures qui autorisent une perte d'humidité lente et progressive (maturation).

L'ajout de sels minéraux et/ou de microéléments n'est pas autorisé, tout comme l'ajout de compléments, même d'origine naturelle. Sont également exclus les additifs, agents de blanchiment, conservateurs et/ou antiagglomérants.

Les processus de fumage et d'aromatisation sont autorisés uniquement s'ils entrent dans le cadre des méthodes de travail traditionnelles.

Toutes les étapes de conservation, stockage et emballage doivent être réalisées exclusivement dans la zone géographique concernée, dans des lieux bénéficiant d'un contrôle sanitaire.



Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;  
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.