

LINEE GUIDA PER I PRESIDI DEL SALE

(Aggiornate al 31/05/2018)



È possibile avviare un Presidio su "sali integrali" raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente.

In particolare, i sali dei Presidi possono essere ottenuti solo attraverso processi di evaporazione fisico-meccanici. L'estrazione può avvenire unicamente tramite evaporazione indotta dal sole e/o processi di precipitazione indotta del cloruro di sodio ma sempre naturali (ad esempio legati a energia geotermica o di vapore acqueo).

Sono esclusi sali estratti da giacimenti minerali come ad esempio il "salgemma".

Gli ambienti dell'estrazione devono essere protetti da eventuali fonti di inquinamento ambientale e devono essere tradizionalmente utilizzati e vocati per l'estrazione del sale.

La tecnica di estrazione del sale deve essere tradizionale e legata storicamente all'area dove si avvia il Presidio.

La raccolta deve essere manuale, mentre non è ammessa la raccolta meccanica.

Non è ammesso alcun tipo di lavaggio del sale con acqua a salinità concentrata.

Non è consentito alcun processo di raffinazione del prodotto come ad esempio la centrifugazione e la selezione ottica.

La conservazione del sale deve essere effettuata in ambiente naturale non termocondizionato e con coperture che permettano una perdita di umidità lenta e progressiva (stagionatura).

Non è consentita l'aggiunta al prodotto di sali minerali e/o microelementi. Non è consentita l'aggiunta di integratori, anche di origine naturale, e sono esclusi additivi, sbiancanti, conservanti e/o antiagglomeranti.

Sono consentiti processi di affumicatura e aromatizzazione solo se previsti nella lavorazione tradizionale.

Tutte le fasi di conservazione, stoccaggio e confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona geografica di origine in ambienti controllati dal punto igienico sanitario.



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.