

# ナチュラル & プログレ 認定基準書

## 上質の食用塩

本基準書は、周囲の環境管理や、生産・運搬・包装・ラベル貼付および検査の規則を明確にし、規定するもので、パリュディエ（塩職人）や協会メンバーの消費者への諮問を基に作成されている。環境保護の団体などがこの包括的な取り組みに協力している。

### 1. 定義

ナチュラル&プログレの海塩は、大西洋岸の塩田で職人的技法により得られるものである。海水の循環は、大海から直接あるいは河口の装置から、自然の引力により、到達する。塩は、太陽と風によって蒸発するという自然な方法で、粘土質の底で結晶する。塩は、結晶のできた濃縮塩水の中から手作業で収穫される。

洗浄したり、微量元素、漂白剤、固結防止剤、添加物を添加するなどの手を加えることは、一切禁止されている。

### 2. 地理的産地

#### 2. 1 考慮すべき要件

この塩は、大西洋沿岸に産する。

新しい生産池の認可にあたっては、生産池に注ぎ込んでいる池から生産池までにわたる地図に、汚染のリスクをすべて明記したものを作成し、提出することが義務付けられている。

#### 2. 2 生産池の認可

- ・ 塩田の立地に関しては、汚染のリスクを最小限に止めるべく、特別な注意が払われなければならない。池のある流域内でゾーンを分け、そこで起こり得る特有の汚染を特定し、ゾーンごとに必要とされる分析のリストを定める。
- ・ 生産地域は、工業地域、または、特に環境保護団体などから汚染を指摘されている活動地域の風下にあってはならない。
- ・ 製塩用の海水の流れは、集約的な水産養殖場や養魚場の水の流れから独立していること。

## 2. 3 生産中における汚染のリスク

パリュディエ（塩職人）、またはナチュラル&プログレの検査官が、塩田に到達した水の中に汚染を確認した場合には、水の取入れを禁止する。取水口を閉める前と後に採取した塩に関して、連盟より、追加分析が要求され、本規準書に定める規準値に照らして、生産物の格下げをすることがある。

## 3. 生産条件：塩田と道具の維持管理

### 3. 1 堤、土手、塩田

- ・ 塩の収穫期以外の時期、および動物相の繁殖期以外の時期に、手作業、または熱や機械による手入れは許可。
- ・ 絶滅しかかっている動物種や植物種の生息場所を守る目的で、植生群集を保護する。この措置は義務ではないが、環境保護団体の提案に基づいて定める。この協力関係は、両者の自発的な取り決めであり、ナチュラル&プログレが擁護している包括的なアプローチの一環である。
- ・ その土地にもともとある物、その土地固有の物とは異なる物質（砕石、結晶片岩、貝殻など）を土手に持ち込むのは禁止。
- ・ 土手での放牧などは、塩の採取期以外は許可される。ただし、野放しにしないこと。塩田やトレメ（収穫した塩を台形状に積んだもの）への通路には、動物の侵入は禁止。
- ・ 狩猟： 獲物を待ち伏せする場所（ハンターの避難場所）となっている塩田や貯水池は除外。待ち伏せ場所となっていた塩田からの転換は2年間の転換期が必要。この転換期後に、はじめて収穫した塩には分析が義務付けられている。
- ・ 蚊の駆除： 非遺伝子操作生物のバチルス・チューリングゲンシス（天敵微生物）は許可。
- ・ 齧歯類（ウサギ、ネズミなど）による被害： 局部的にしかける罠によって駆除（化学製品でないもの）
- ・ 鳥類によって引き起こされる被害： 休息中の鳥（大型のカモメ）がいる場合は、適切な方法で駆除（網、威嚇）。

### 3. 2 塩の生産のための材質・道具類

- ・ 手押し車：木材、合板、食品用のプラスチックは許可。  
ねじ類はイノックス製。  
荷台の内側と、外側に縁部分への塗装はしない。  
手押し車の外装に使用する塗装剤やコーティング剤は、広く認められているエコロジーの基準に対応するものであること（例えば、BIOFAの製品など）： 実施には2年間の特例が認められている。

- ・ アスベストを含む材質は禁止。
- ・ 道具は、塩が付いても錆びないものであること。唯一、アルミニウム製の塩用のスコップは許容範囲内。
- ・ 木製の道具類の柄の保護：塩水、または亜麻仁油。

### 3. 3 塩田における保管

- ・ 塩田での塩の保管場所は、自動車や二輪車、家畜、関係者以外の人の立ち入りなどに関わる汚染から、適切な方法によって保護されていること。
- ・ 防水シートの押さえにタイヤや砂袋を使用するのは禁止。
- ・ 塩を置く場所は、良い状態に踏み固めてある地面の上、または食品に接触してもよい材質の上であること。
- ・ 塩田の塩の山を保護する防水シートは、食品との接触を認められているものであること。
- ・ 塩の山は、鳥類による汚れから、最も適切な技術を使って、保護しなければならない(防水シートをかける、止まり木の設置、など)。
- ・ フルールドセルの水切りは、食品との接触が認められている材質の中で行なうこと。

### 3. 4 塩田から貯蔵場所への運搬

- ・ 塩を運搬する前に、トレーラの清掃が義務付けられている。
- ・ 空のトレーラも、満載のトレーラも、防水シートを必ずかけること。
- ・ トレーラの内側のコーティングは、耐食性があり、防水性で、清掃しやすいものであること。さらに、人の感覚器に与える塩の性質を損なったり、人の健康に有害な塩になるようなコーティングであってはならない。
- ・ 塩の運び込みにガソリンエンジンの車輛を使う場合は、その間、換気を行なう。

### 3. 5 貯蔵場所の建物、貯蔵スペース

- ・ 食品の貯蔵に求められる常時清潔な状態に保たれていること。
- ・ 好ましからぬ動物や昆虫類が貯蔵場所にいないよう、特別の注意を払うこと。
- ・ 貯蔵場所の床面：総木製（加工していないもの）、平らに固めた土、良い状態のコンクリート（埃や砂利がでてくる穴や裂け目がない）
- ・ 骨組みや壁の木材は、ホウ素塩や海塩で処理することができる。
- ・ アスベスト製の屋根組みは禁止。旧式の屋根の場合、積み上げた塩は適切な方法で、隔離すること。
- ・ 不活性汚染物質を放出する恐れのある旧式の壁（小砂利、硝酸塩を混ぜた砂、など）は、適切な方法で隔離すること。
- ・ 荷扱い用の用具：建物では、ガスや電気のエネルギーのものを使用。

## 4. 塩の物理的特質

### 4. 1 グロ セル (調理塩)

- ・ 塩は、周期的に結晶池から収穫する。
- ・ 乾燥は、自然に水を切ることによって行なう。
- ・ 不溶物の値は、0.75%を越えないこと。
- ・ 異物を最大限に減らすために、最も適切な方法を適用する。

### 4. 2 セル ファン (食卓塩)

- ・ 細粒海塩は、本来の化学的性質を変えないような粉碎技術によって得る。
- ・ 乾燥は、非直接的に熱を加える方法で行なう。
- ・ マイクロ波や人口赤外線の使用は許可されていない。
- ・ 不溶物の値は、0.75%を越えないこと。
- ・ 異物を最大限に減らすために、最も適切な方法を適用する。

### 4. 3 フルールドセル

- ・ フルールドセルは、結晶池の濃縮塩水の水面にでき細かい結晶から成る。
- ・ 収穫は、結晶後24時間以内に行なう。
- ・ 集め取るのは、フルールドセルが浮いている時に、専ら結晶池の水面で行なう。
- ・ 水面を掬い取るような手で扱う道具のみ、使用可。
- ・ 洗浄は、専ら、収穫した濃縮塩水の中で行なうこと。
- ・ 不溶物の値は、0.10%を越えないこと。
- ・ 異物を最大限に減らすために、最も適切な方法を適用する。

### 4. 4 ハーブ入り/野菜入りの塩

- ・ 天然香料や人工香料を加えることは許可されていない。
- ・ 配合する成分は、次のうちのどれかであること：  
ナチュラル&プログレ、またはSIMPLES (薬用植物生産経済中部組合) の表示があるもの、あるいはオーガニックの農産物と証明されているもの (EEC規則)
- ・ 食用海藻の配合は許可。

## 5. 化学的特質

### 5. 1 分析上の品質

乾燥物質	最低値 (%)
塩化ナトリウム	9.4
総マグネシウム	0.3
総カリウム	0.06

### 5. 2 汚染

分析は、充填後の塩、またはハーブや野菜を混合する前の塩に対して行なう。

### 5. 3 硝酸塩・リン酸塩

濃度は、以下の数値と同等、またはそれ以下でなければならない。

乾燥物質	上限値 mg/kg	環境面での指標
硝酸塩 (NO <sub>3</sub> ) と亜硝酸塩 (NO <sub>2</sub> )	10	農業および家庭生活による汚染
リン酸塩	10	家庭生活、工業、農業による汚染

### 5. 4 バクテリア

- ・ 大腸菌コリフォームコロニー数 < 1/g
- ・ 大腸菌 E. Coli コロニー数 < 1/g
- ・ 腸球菌コロニー数 < 1/g

### 5. 5 重金属

重金属が存在する場合でも、以下の上限値を越えてはならない。

重金属	上限値 mg/kg
ヒ素	0.25
銅	1
鉛	1
カドミウム	0.25
水銀	0.05

## 5. 6 炭化水素

炭化水素が存在する場合でも、以下の上限値を越えてはならない。

多環芳香族炭化水素 (PAH)	含有量と測定方法
ナフタレン アセナフチレン アセナフテン フルオレン フェナントレン アントラセン フルオランテン ピレン ベンズ [a] アントラセン クリセン ベンゾ [b] フルオランテン ベンゾ [k] フルオランテン ベンゾ [a] ピレン ジベンズ [a, h] アントラセン ベンゾ [g, h, i] ペリレン インデノ [1, 2, 3-c d] ピレン	乾燥重量 1 kg につき 10 ミクログラム ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )  EPA (Environmental Protection Agency) のリスト中、16 の多環芳香族炭化水素について、GC/MS法 (ガスクロマトグラフィ/質量分析法) で分析

## 5. 7 殺虫剤、およびそれに類するもの

濃度は、以下の数値と同等、またはそれ以下でなければならない。

殺虫剤系とそれに類するもの	含有上限値	方法
有機リン酸系殺虫剤	0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)
有機塩素系殺虫剤	0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)
PCB	0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)

## 5. 8 放射能

- ・ 値は、権限のある放射能防護ガイドの値に従って設定されている自然放射能値を超えてはいけない。
- ・ 包装済みの塩に対する分析: ガンマ線スペクトロメトリー法により、セシウム (134、137)、および天然・人工放射性核種: < 10 Bq/kg

## 6. トレーサビリティ

- ・ 生産池ごとの在庫は、適切な識別システムによって、明確にしておくこと。
- ・ ナチュラル&プログレの塩は、はっきりと識別できるようにし、他の塩とは一緒にしないこと。
- ・ 収穫物の入出庫計量チケットを使って、在庫動向追跡簿の管理および更新を行なうことが義務付けられている。
- ・ バルクで再販売して、再包装し、ナチュラル&プログレの評価を付けることは禁止。ただし、ナチュラル&プログレ評価を受けている法人会員に向けたものは別。
- ・ 販売用ブランドで塩を包装するには、三者間の契約への合意が義務付けられる。この場合の三者とは、生産者・製品包装者・ナチュラル&プログレ連盟の三者、または製品包装業者・ディストリビュータ・ナチュラル&プログレ連盟の三者のどちらかをいう。

## 7. 包装材

- ・ リサイクル可能な原材料を優先する。
- ・ 容器類は食品との接触を認められているものを使用（以下は網羅的なリストではない）：
  - ガラスのビンや壺
  - 精製パラフィンコーティングのボール紙
  - 柔軟性のある低密度ポリエチレン（L.D.P.E.）のビニール袋
  - 高密度ポリエチレン（H.D.P.E.）とポリプロピレンの容器
- ・ アルミニウムのコーティング剤に塩が直接接触することは禁止。
- ・ 固結防止剤（吸湿剤）の使用は禁止。

## 8. ラベル

このようなタイプの食品向けにEUで定めている情報がラベルに記載されていること。  
この義務事項に加えて、ナチュラル&プログレでは、さらなる情報として以下のような記載事項を設ける。

### 記載義務事項

- 1) パリュディエ（塩職人）、または製品包装業者の住所
- 2) ナチュラル&プログレのロゴと「基準書に適合」の表示
- 3) ナチュラル&プログレが直接の検査を行っていない場合は、以下のような表示を必ず加えること：「ナチュラル&プログレ公認の機関で検査済み」

#### 任意記載事項

- 4) 未精製、添加物無添加
- 5) 手作業で収穫
- 6) ナチュラル&プログレの住所：住所とサイトのアドレス、または、そのどちらか
- 7) ナチュラル&プログレ「あなたの健康と地球の健康のために」

#### 注記：

ナチュラル&プログレ認定の塩のライン以外の塩も取り扱っている包装業者においては、消費者の混乱を避けるために、パッケージを区別すること。よって、総括的なパッケージに単にナチュラル&プログレのロゴを付けるだけでは十分ではない。従って、商品化の前には、パッケージの遵守事項についてナチュラル&プログレ連盟の承認を受けること。

## 9. 検査

生産者、輸送者、包装業者は、個人であっても団体であっても、本基準書に定めている全規則を受け入れること、および、必ず訪問を受けることと、基準の適用に関して予告なしの検査を受け入れることを約束する。

検査の主な目的は：

- ・ 生産の環境管理
- ・ 生産方法（塩田）
- ・ 生産量と販売量
- ・ 生産中および生産終了後の在庫方法

#### 注記：

- ・ ナチュラル&プログレの塩の物量会計は、他のラインとは明確に分けること。
- ・ 企業会計の全体を、ナチュラル&プログレの検査官が閲覧できること。