

# Produktion und Vertrieb von iodiertem Salz in der Schweiz

---

Symposium 100 Jahre Salziodierung  
Bern, 6. Oktober 2022

Dr. Urs Ch. Hofmeier, CEO

SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES

# Salzproduktion vor 100 Jahren...



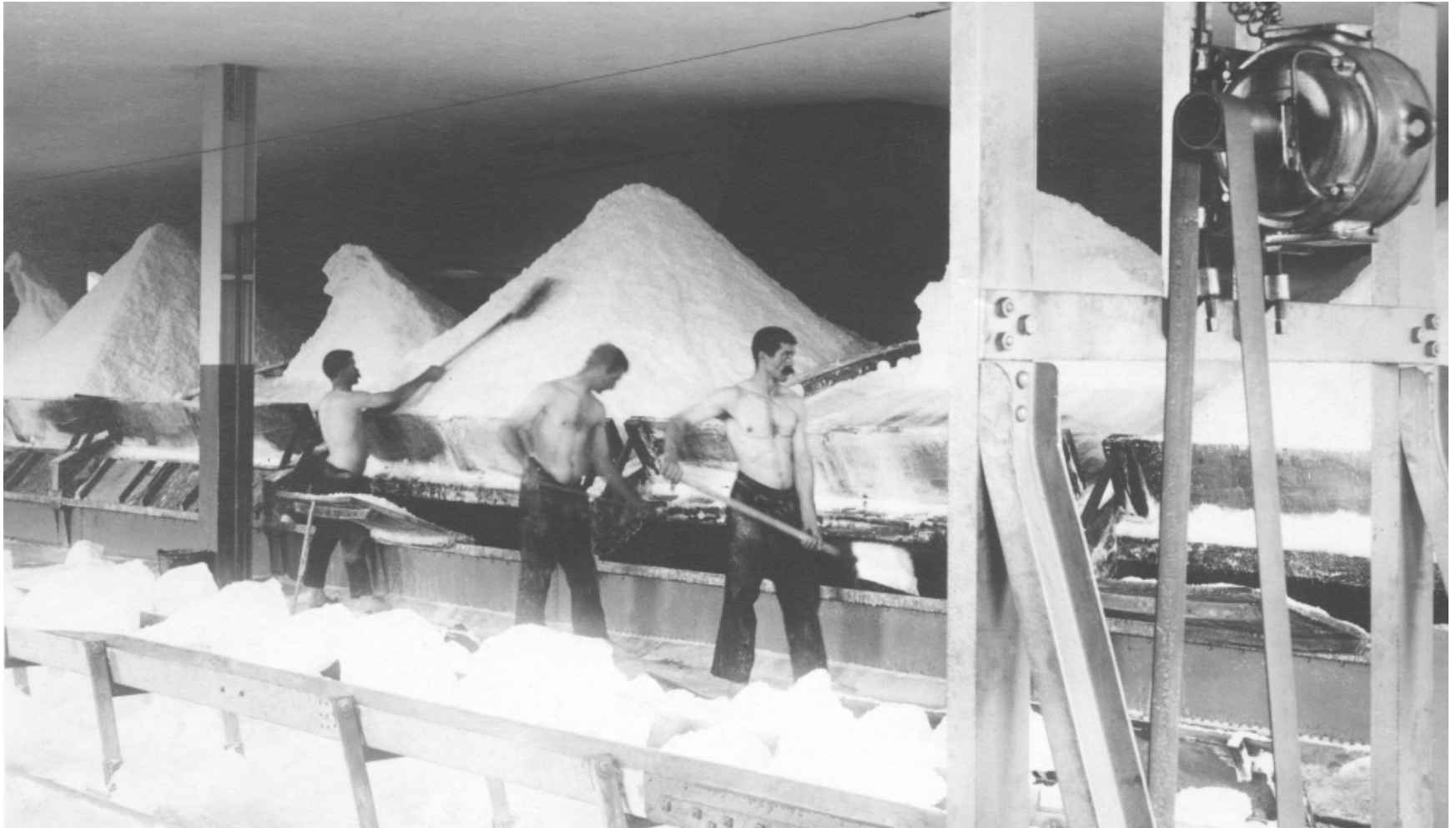
Saline Riburg (AG) 1922

## Salzproduktion vor 100 Jahren...



Speisesalzproduktion in der Saline Schweizerhalle (BL) um 1920

## Salzproduktion vor 100 Jahren...

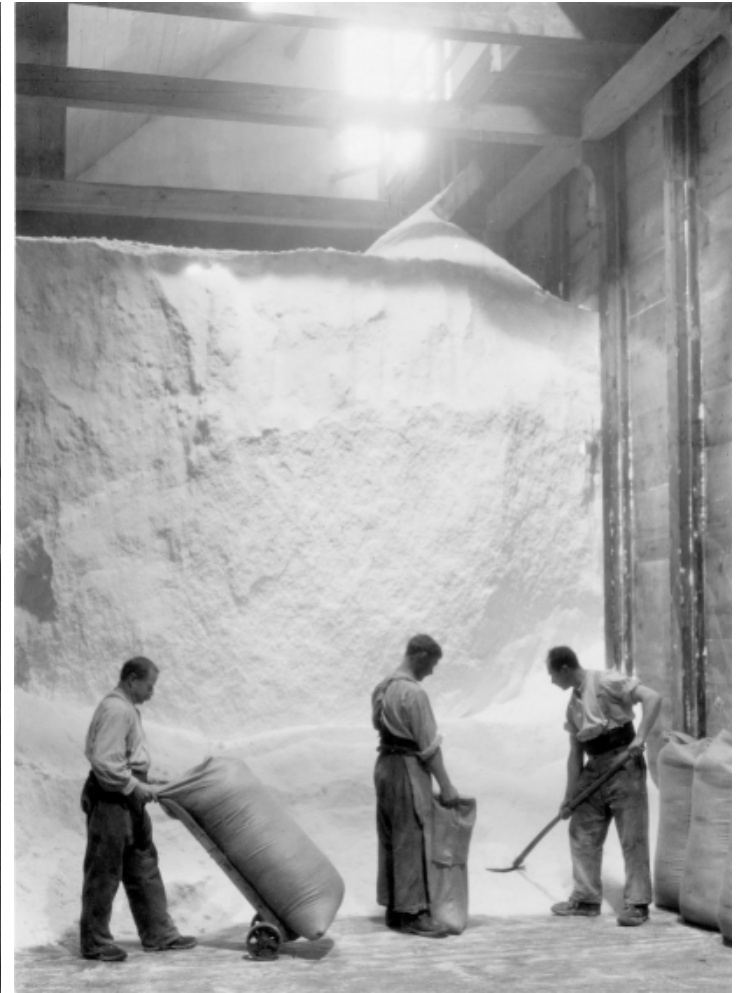


«Sieder» schaufeln Salz aus den Salzpfannen und lassen das Salz trocknen (um 1920)

## Salzproduktion vor 100 Jahren...



Jutesäcke werden genäht...



... und mit je 100 kg Salz befüllt

## Salzproduktion heute...



Saline Schweizerhalle (BL)



Saline Riburg (AG)

## Salzproduktion heute...



Tourismus in der Mines de Sel de Bex



Siedesalz in der Mines de Sel de Bex

## Salzproduktion heute...



Leitstand der Saline Schweizerhalle



Befüllung der Speisesalzsilos

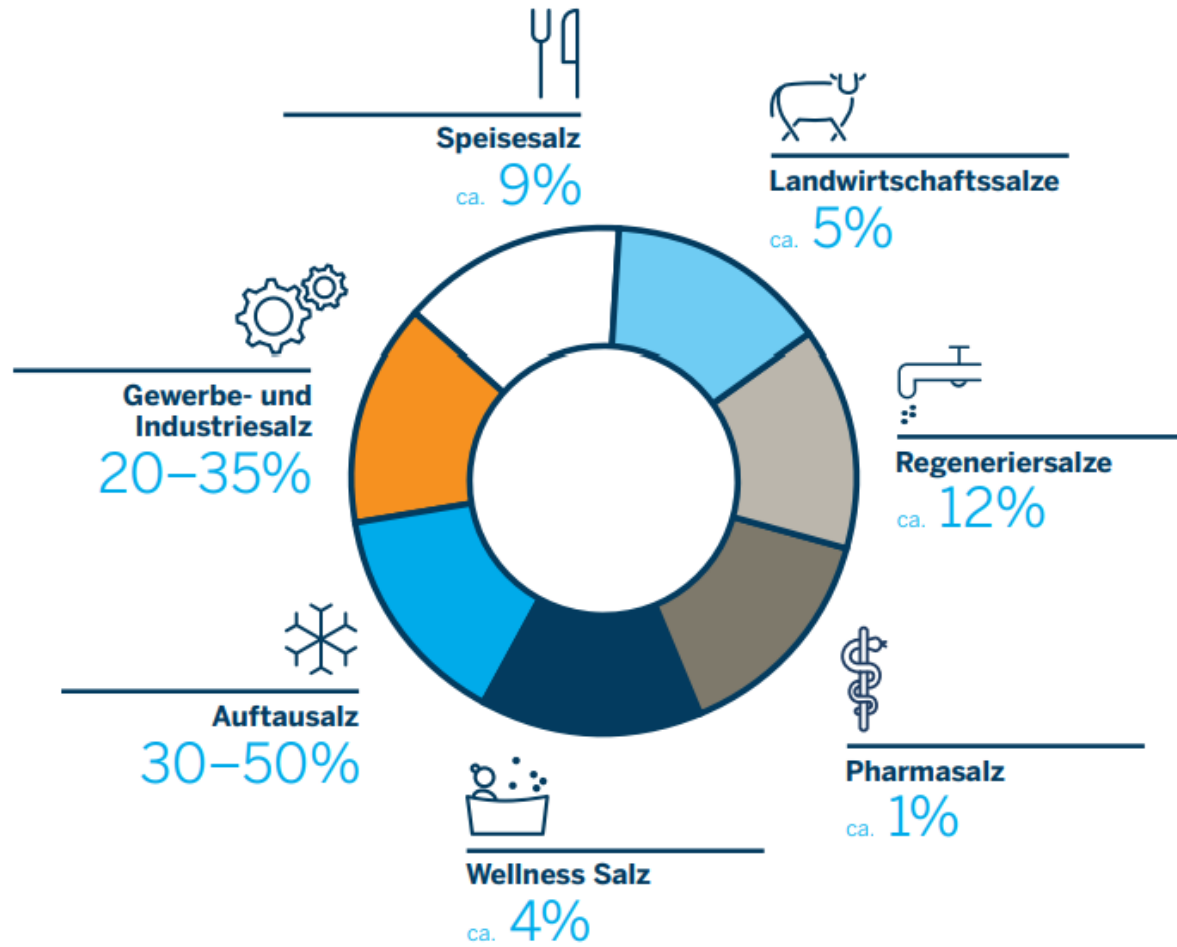


## Salzproduktion heute...



Moderne Verpackungsstrassen für Speisesalz

# 10'000 Produkte entstehen nur dank NaCl - im Fokus steht die sichere Mobilität im Winter



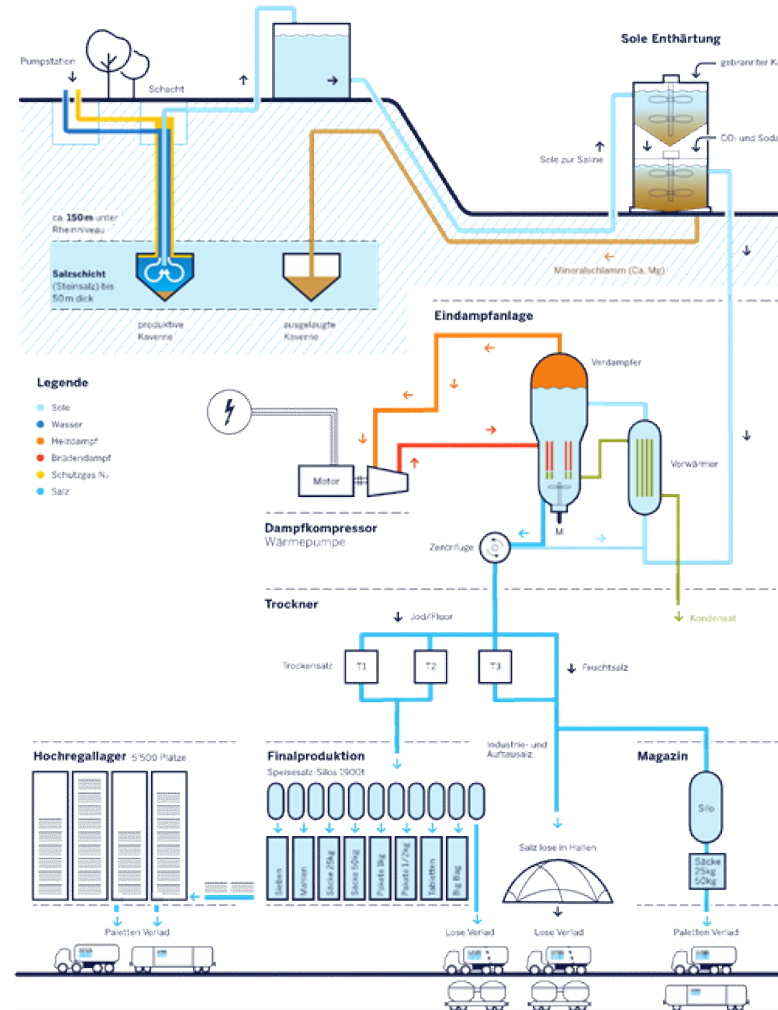
# Salzlager in der Nordwestschweiz und im Waadtland

## Die Schweizer Vorräte reichen noch für Jahrhunderte



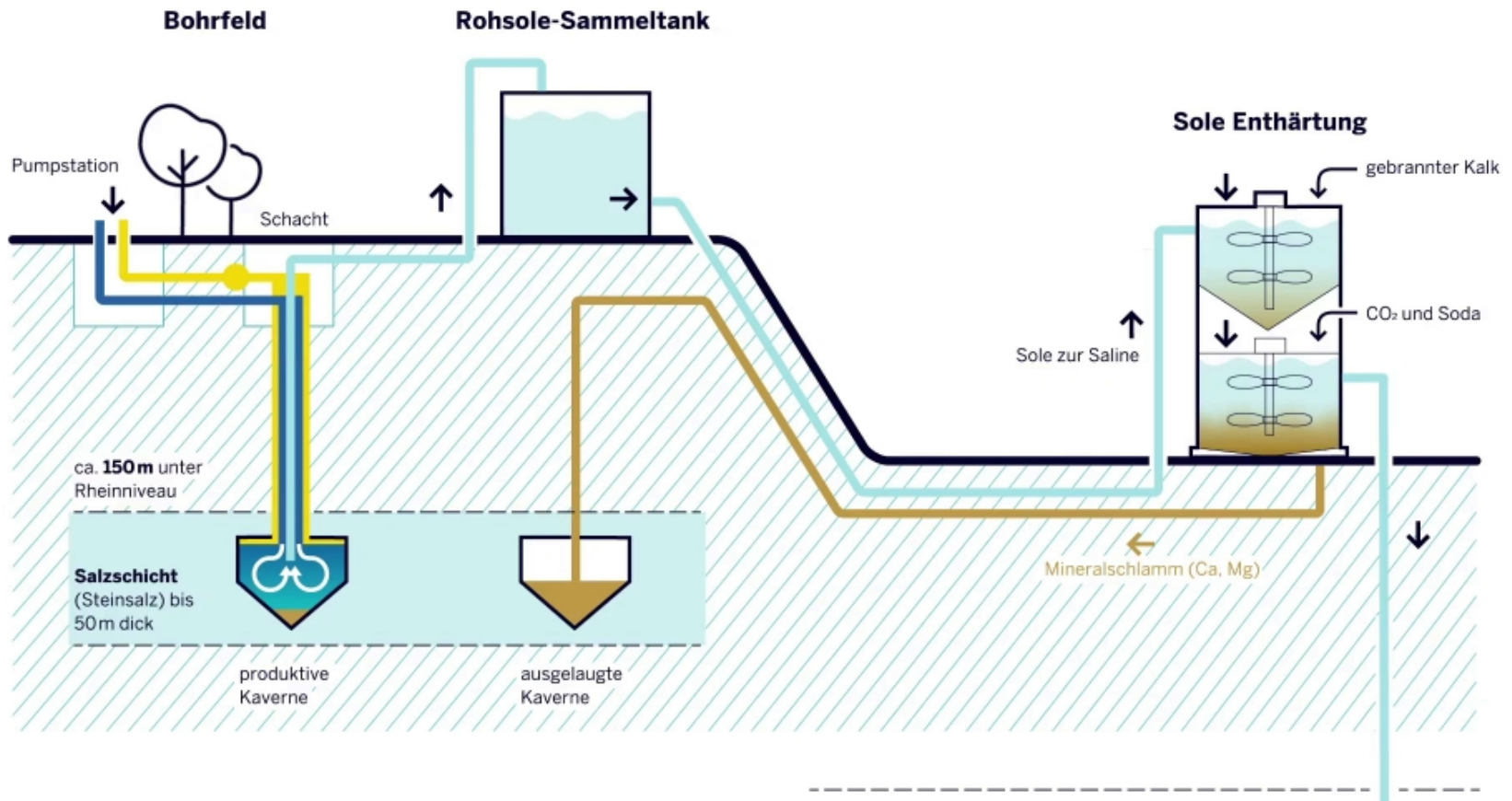
# Modernste Prozesse zur Salzherstellung

## Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



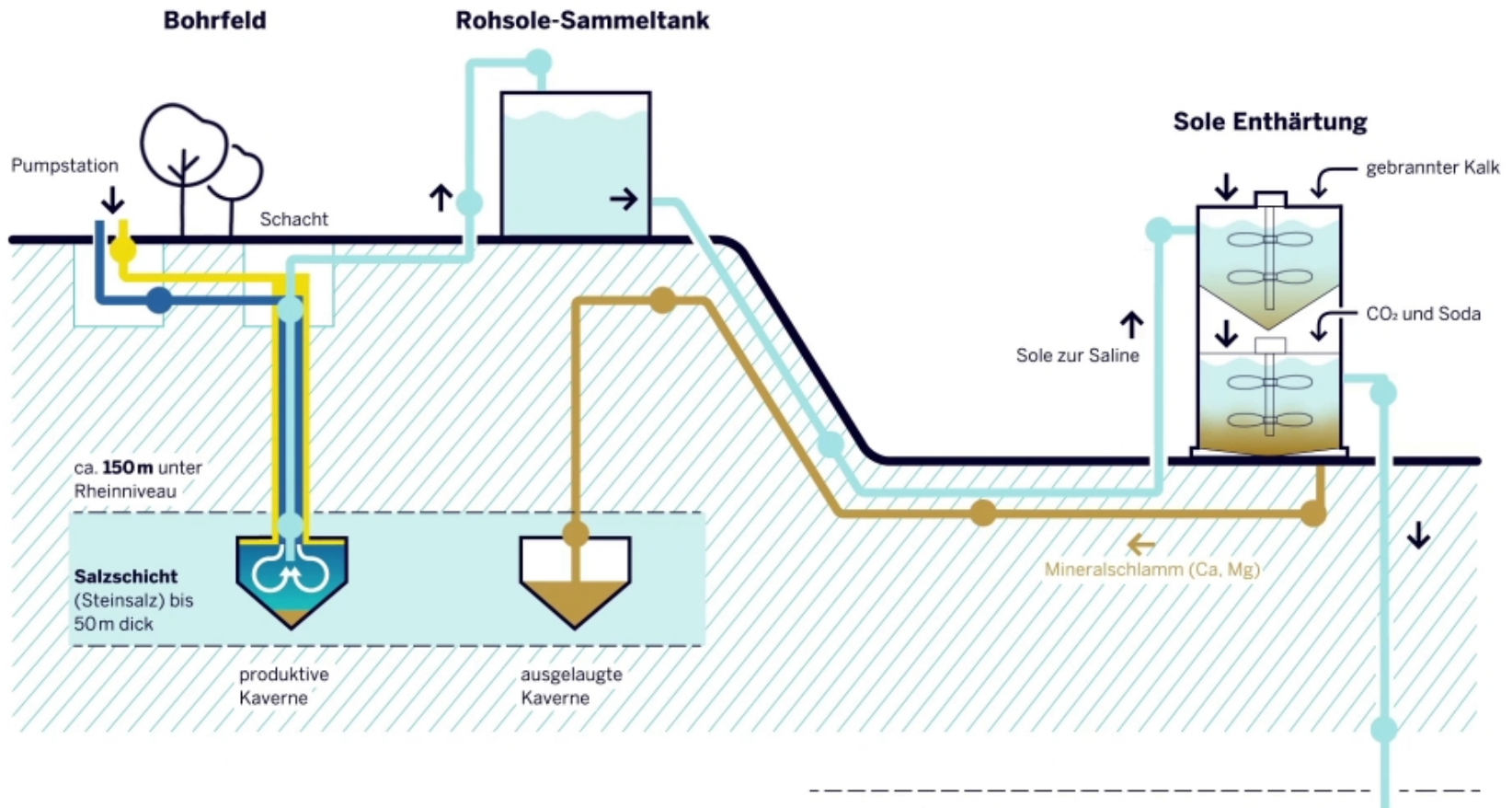
# Modernste Prozesse zur Salzherstellung

## Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



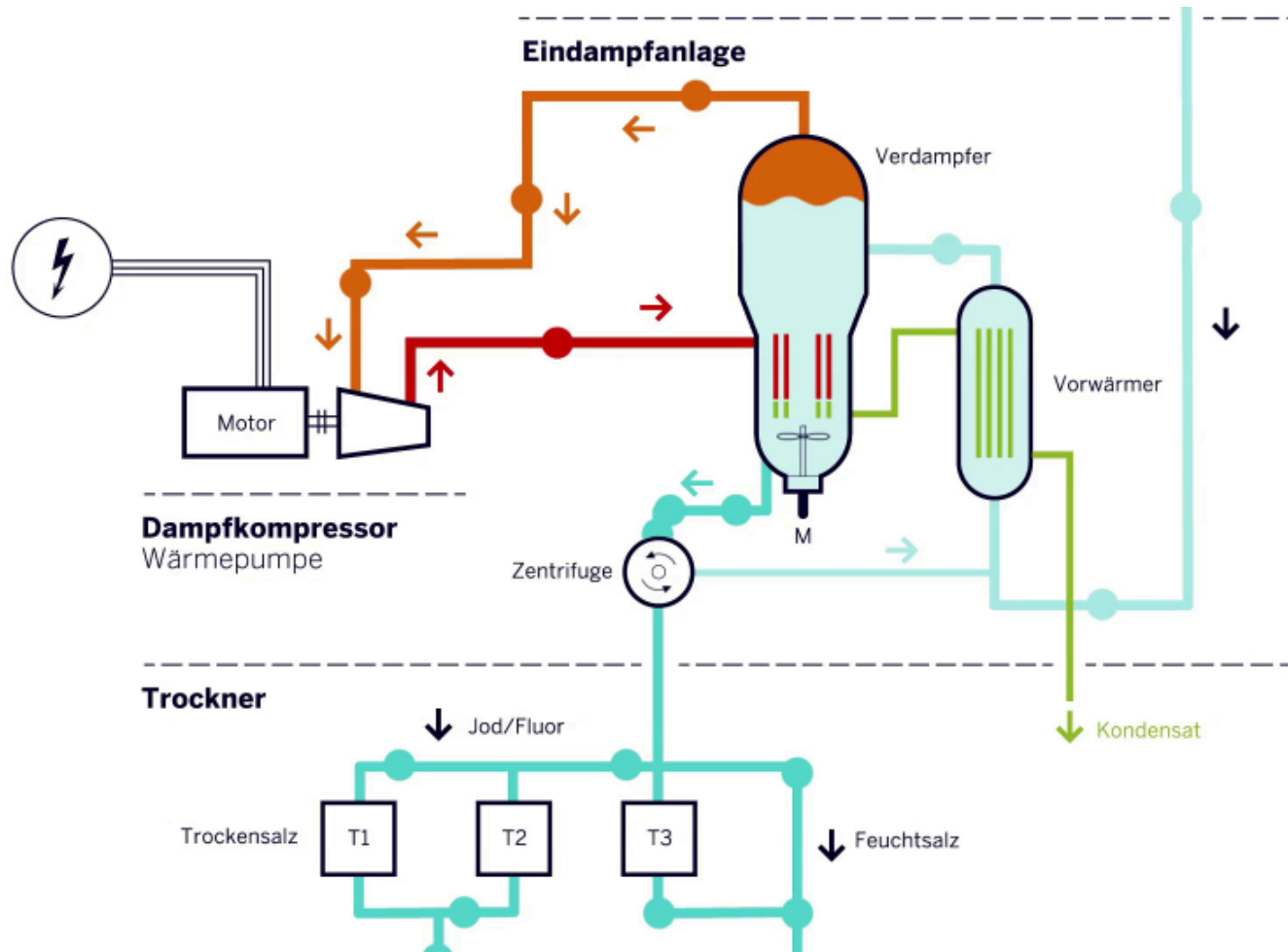
# Modernste Prozesse zur Salzherstellung

## Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



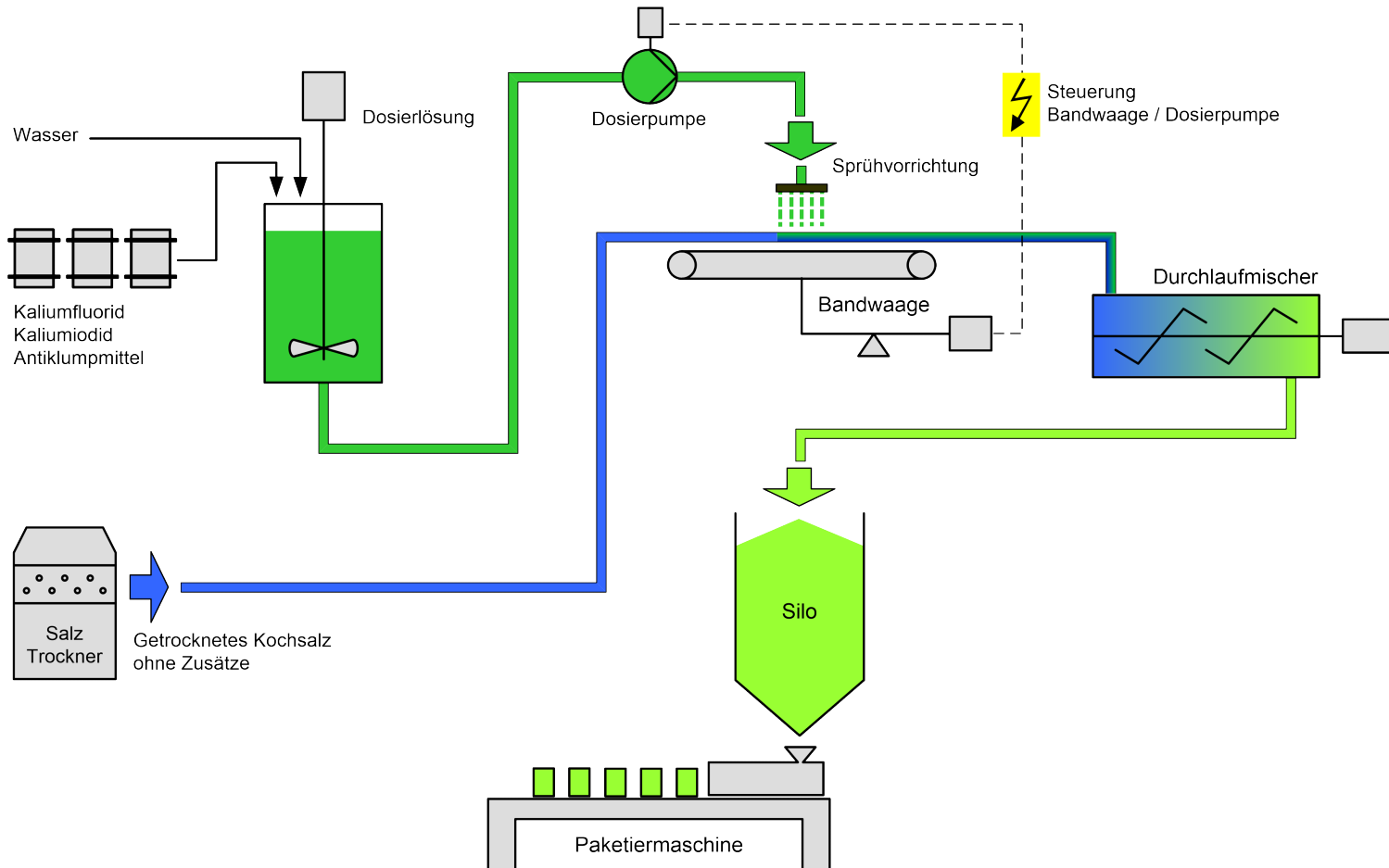
# Modernste Prozesse zur Salzherstellung

## Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



# Die Iodierung ist in den Herstellungsprozess integriert

## Iodierung – Fluoridierung - Antiklumpmittel





# Die Iodierung ist in den Herstellungsprozess integriert

## Iodierung – Fluoridierung - Antiklumpmittel



Transportband mit Salz



Tanks und Dosierpumpen



Sprühvorrichtung für Dosierlösung



mischen - verpacken

# Die Iodierung ist in den Herstellungsprozess integriert

## Iodierung – Fluoridierung - Antiklumpmittel



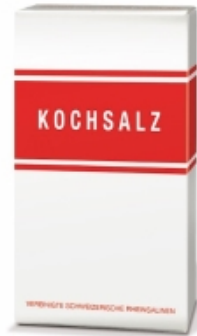
### Analyseautomat für Iod und Fluor

- Ionenchromatograph für Iodid
- Direkt-Potentiometrie für Fluorid

### Jährlich rund 3'500 Salzproben

- Gehalt: 25 mg Iod pro kg Salz
- Abweichung BLV: +/- 20 %
- Erreichte Abweichung < +/- 10 %
- Zusatzstoffe erfüllen gesetzliche Vorgaben und werden streng kontrolliert

# Einheitliche Codierung erhöht die Erkennbarkeit für die Konsumentinnen und Konsumenten



1949-1963



1968-1992



2000-2005



2006-2008



2009-2017



2018-2021



ab 2022



ab 2022



ab 2022

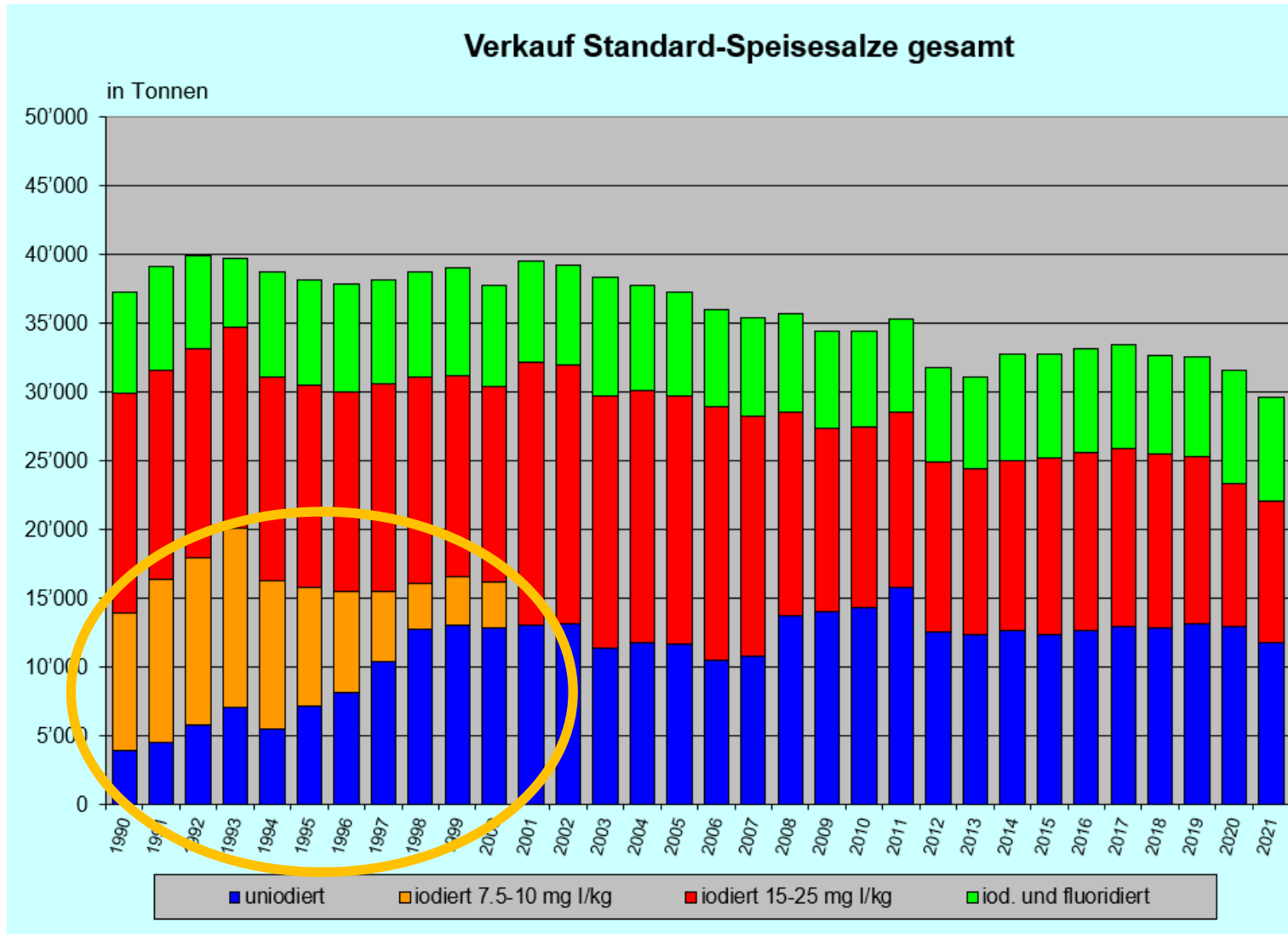


ab 2022

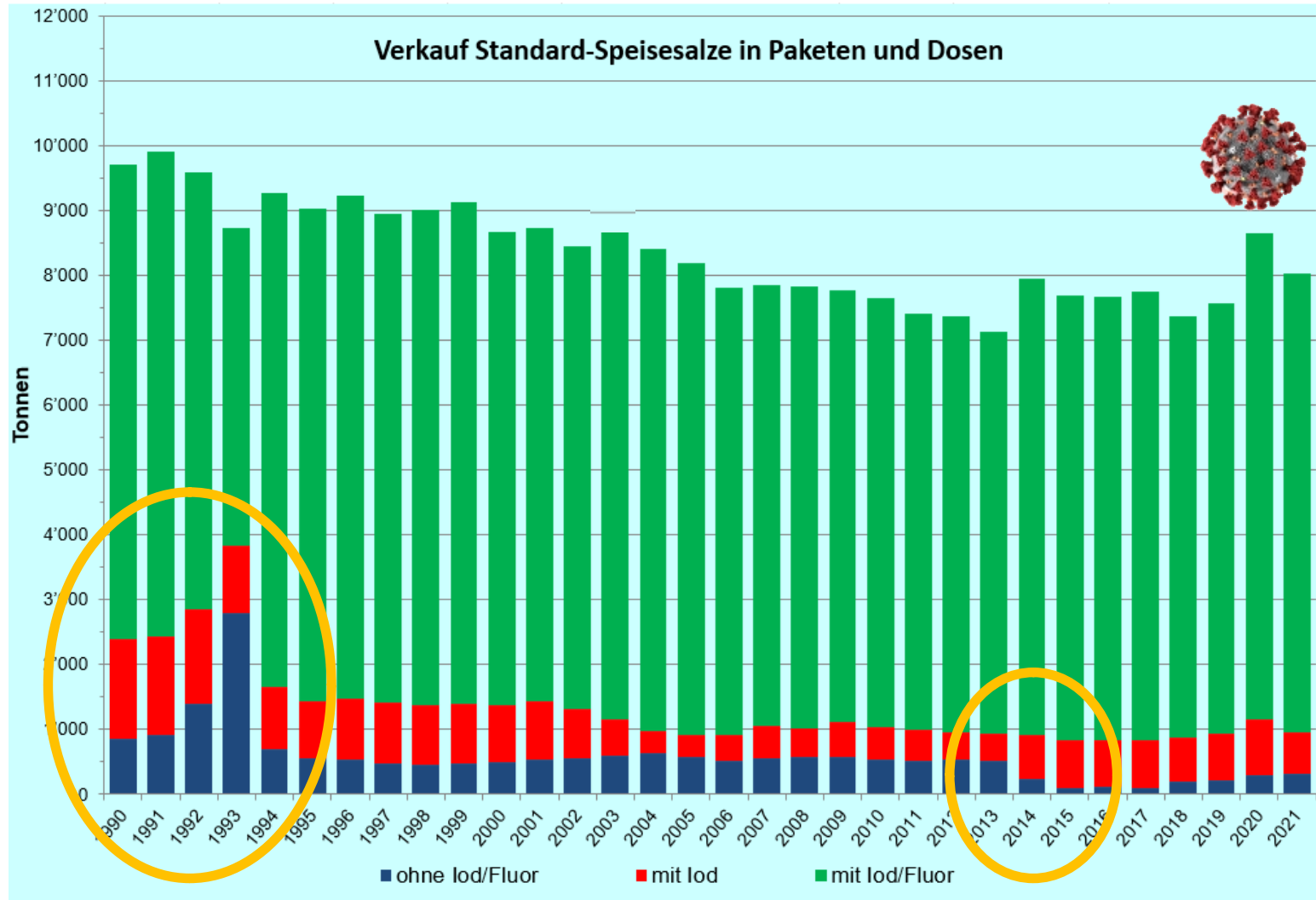
# Breite Distribution in der ganzen Schweiz für Grundversorgung und Spezialitäten



# Der Konsum von mit Iod angereichertem Speisesalz hat sich auf hohem Niveau stabilisiert



# Die Haushalte konsumieren auf hohem Niveau mit Iod angereichertes Salz



# Die Verbindungen, Mengen, Deklarationen und Auslobung sind auf dem Verordnungsweg geregelt

## Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM)

817.022.32

<sup>3</sup> Speisesalz, dem Iodide oder Iodate zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 20–40 mg Iodid oder Iodat, berechnet als Iod, enthalten.

2.5

Iod

Kaliumiodid

Kaliumiodat

Natriumiodid

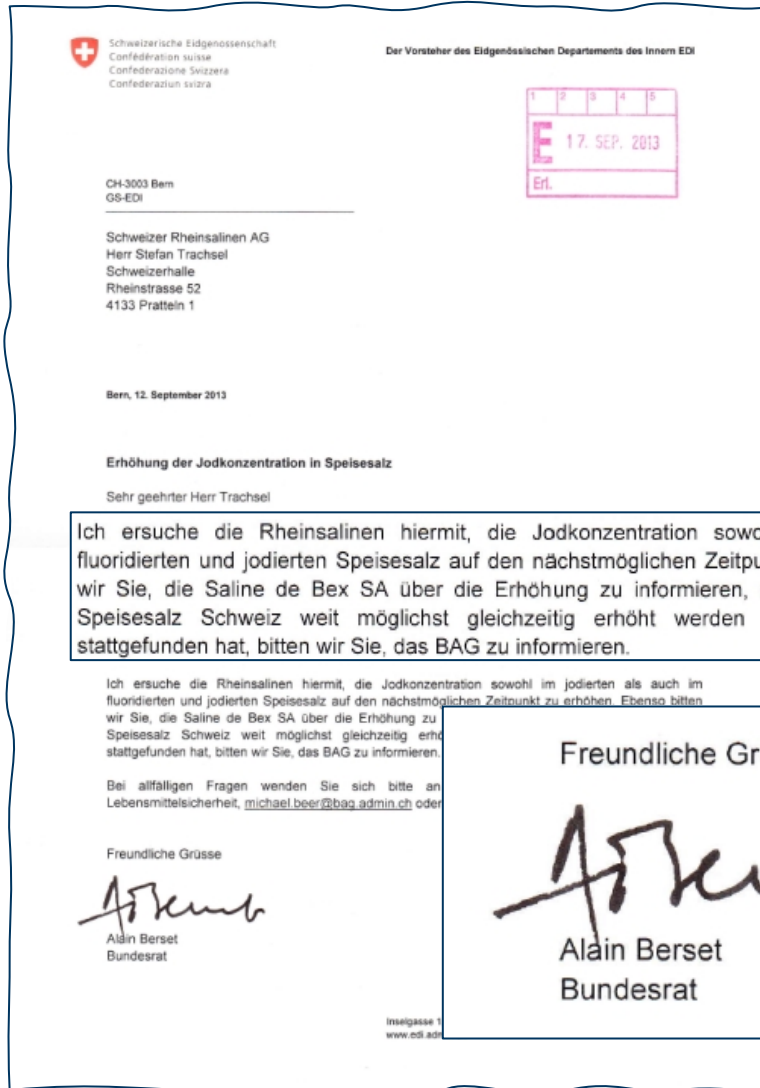
Natriumiodat

<sup>3</sup> Iodiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz muss als «iodiertes Speisesalz», «iodiertes Kochsalz», «iodiertes Salz» oder als «Speisesalz iodiert», «Kochsalz iodiert», «Salz iodiert» bezeichnet werden.

<sup>5</sup> Bei Speisesalz sind folgende Hinweise zulässig:

- a. bei iodiertem Speisesalz: «Genügende Iodversorgung verhindert Kropfbildung»;

# Langjährige unkomplizierte Zusammenarbeit mit dem BLV als Grundlage der Iod Anreicherung



## ZUTATEN

Salz, Fluorid (0,025 %),  
Iodid (0,0025%),  
Antiklumpmittel (E536)

**Trocken gelagert ist Salz  
unbeschränkt haltbar.**

## INGRÉDIENTS

Sel, fluorure (0,025 %),  
iodure (0,0025 %),  
antiagglomérant (E536)

**Tenu au sec, le sel est d'une  
conservation illimitée.**

## INGREDIENTI

Sale, fluoruro (0,025 %),  
ioduro (0,0025 %),  
antiagglomerante (E536)

**Mantenuto in luogo asciutto,  
il sale ha una durata illimitata.**

## INGREDIENZAS

Sal, fluorid (0,025 %),  
jodid (0,0025 %), med cunter la  
farmaziun da gnocs (E536)

**En in lieu sitg pon ins conservar  
sal sur onns.**

Schweizer Salinen AG  
CH - 4133 Pratteln 1

[www.jurasel.ch](http://www.jurasel.ch)



# Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

**Dr. Urs Ch. Hofmeier**  
CEO  
Schweizer Salinen AG  
Schweizerhalle  
4133 Pratteln 1  
[urs.hofmeier@saline.ch](mailto:urs.hofmeier@saline.ch)  
[www.salz.ch](http://www.salz.ch)