

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...

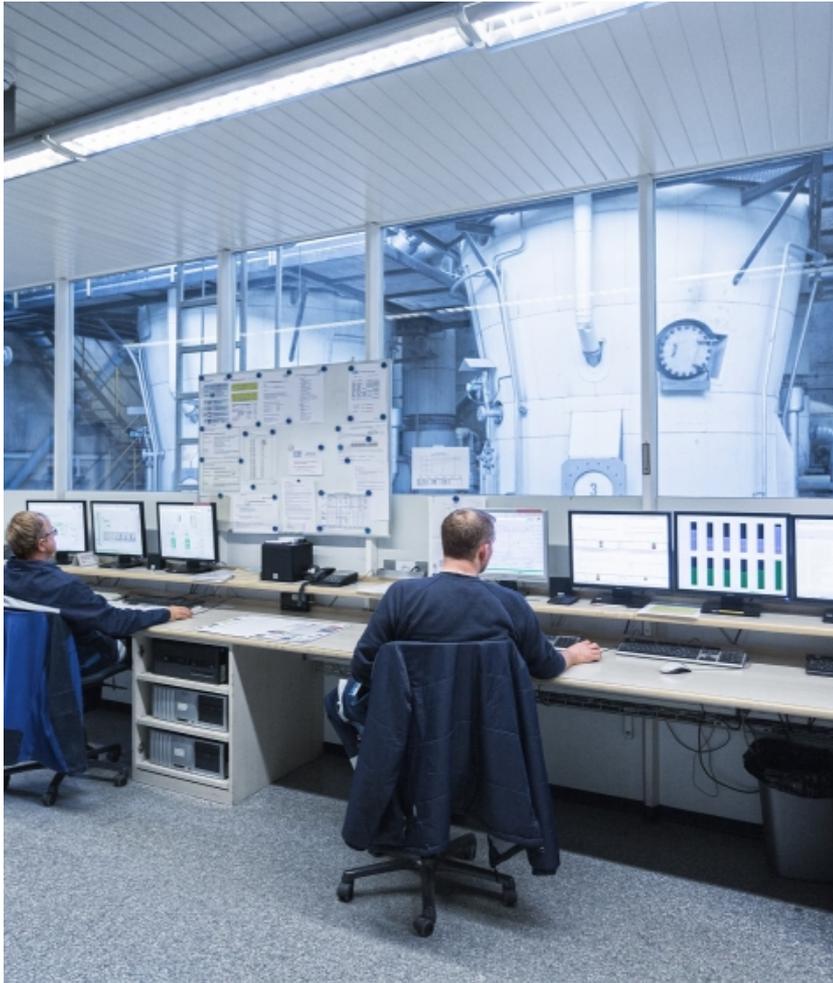


Tourismus in der Mines de Sel de Bex

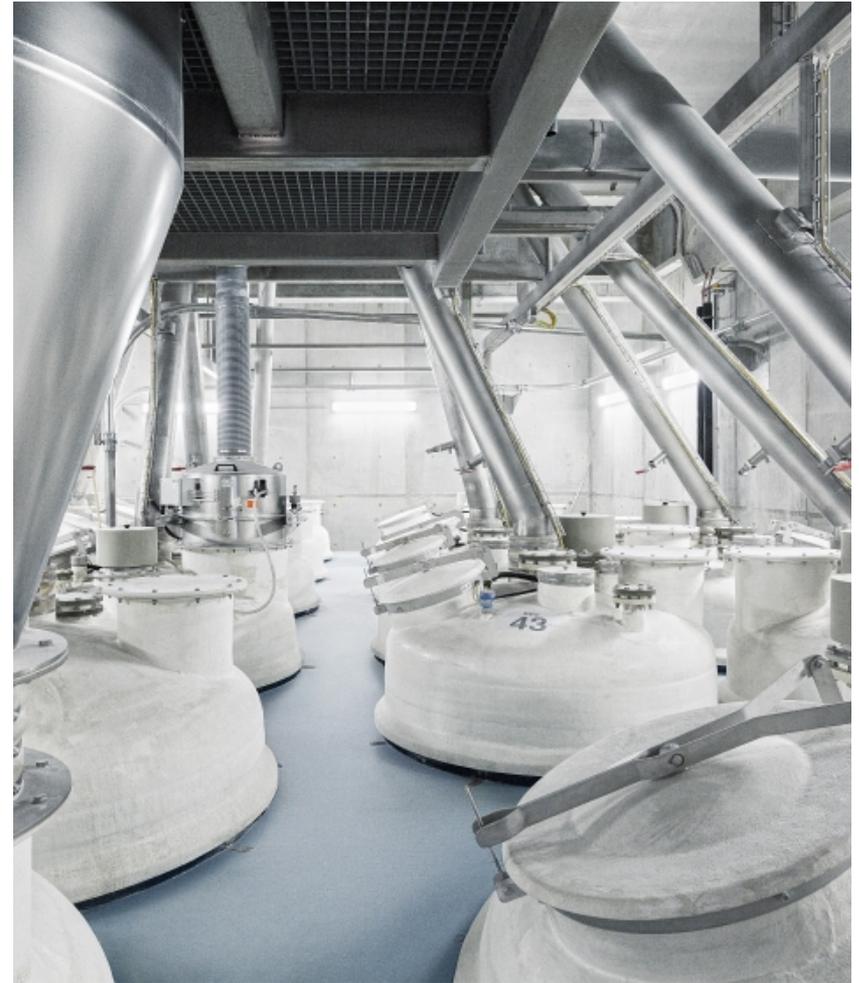


Siedesalz in der Mines de Sel de Bex

Salzproduktion heute...



Leitstand der Saline Schweizerhalle



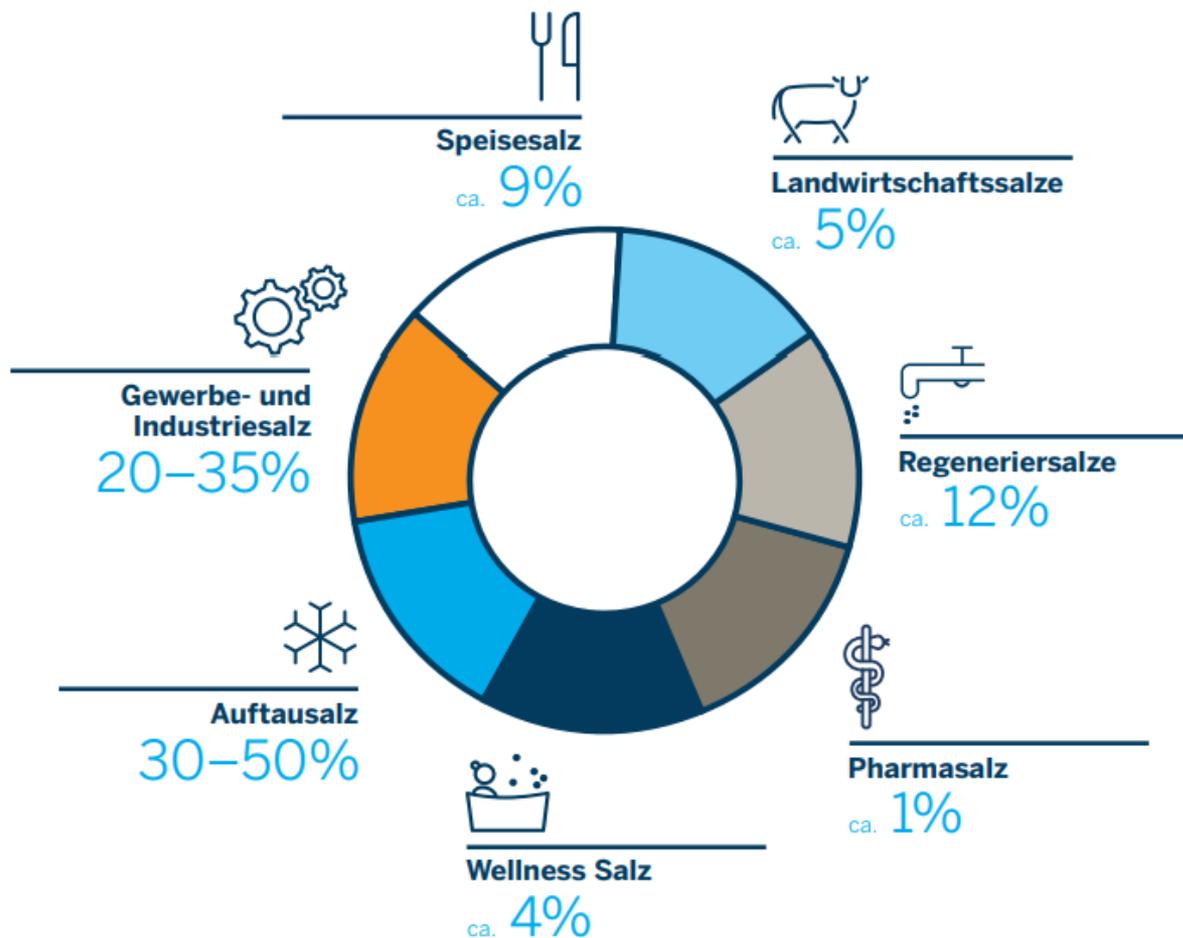
Befüllung der Speisesalzsilos

Salzproduktion heute...



Moderne Verpackungsstrassen für Speisesalz

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



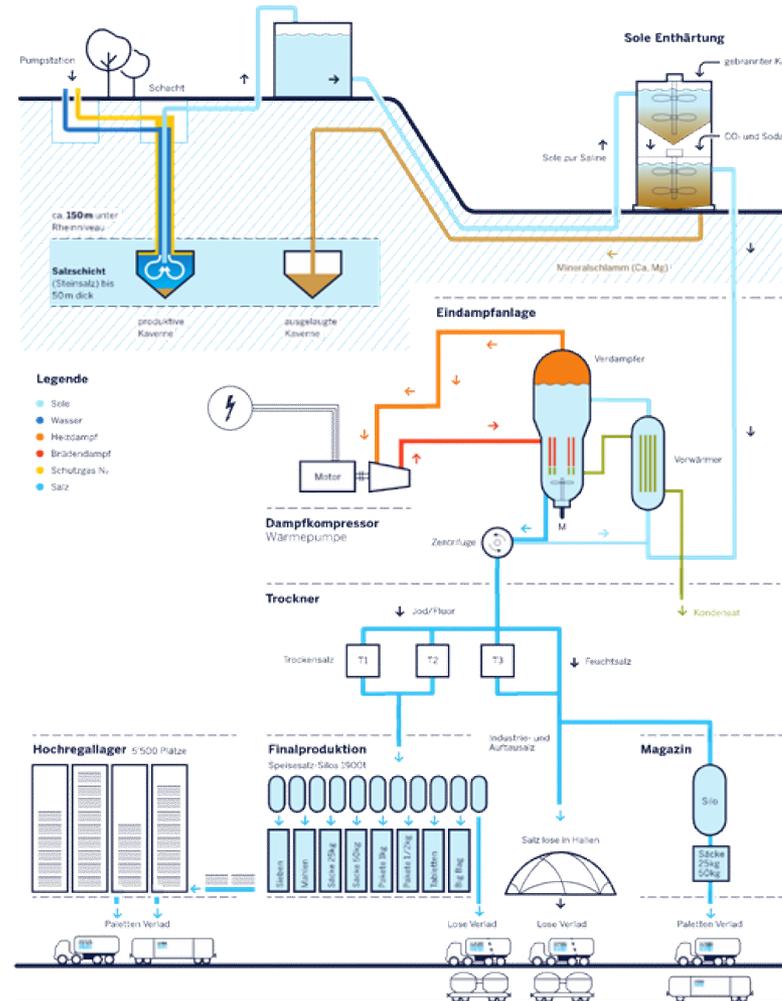
Salzlager in der Nordwestschweiz und im Waadtland

Die Schweizer Vorräte reichen noch für Jahrhunderte



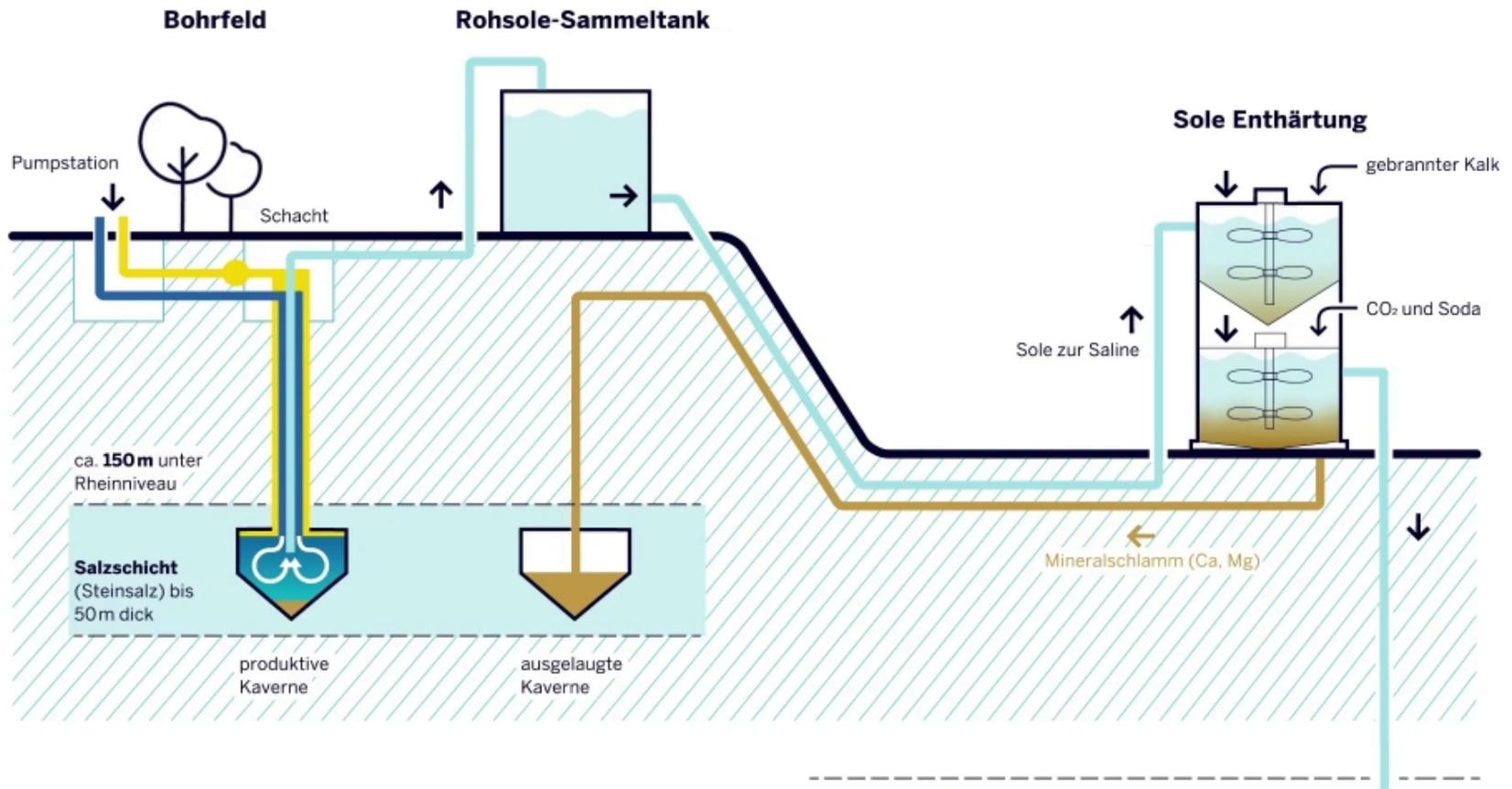
Modernste Prozesse zur Salzherstellung

Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



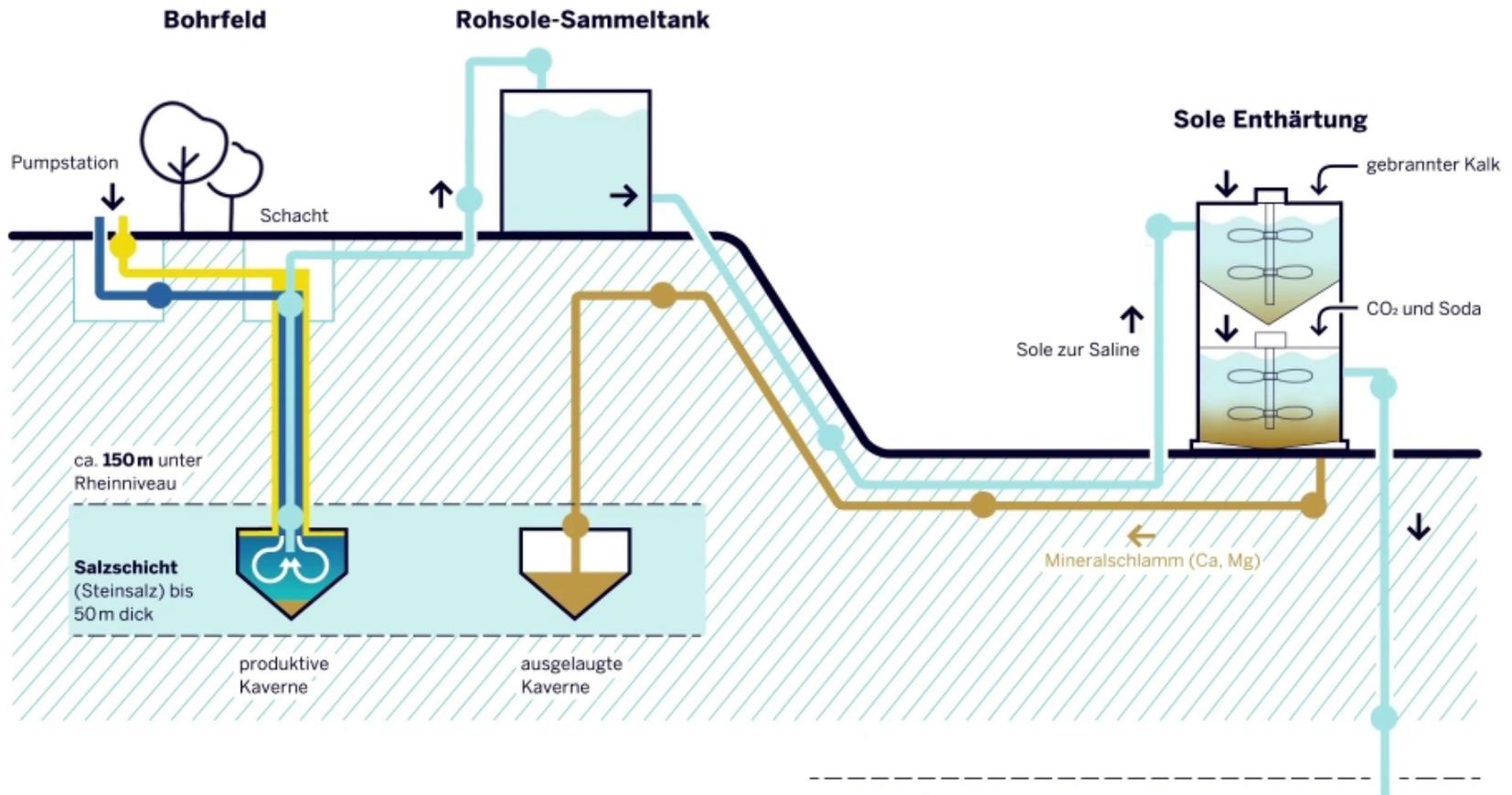
Modernste Prozesse zur Salzherstellung

Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



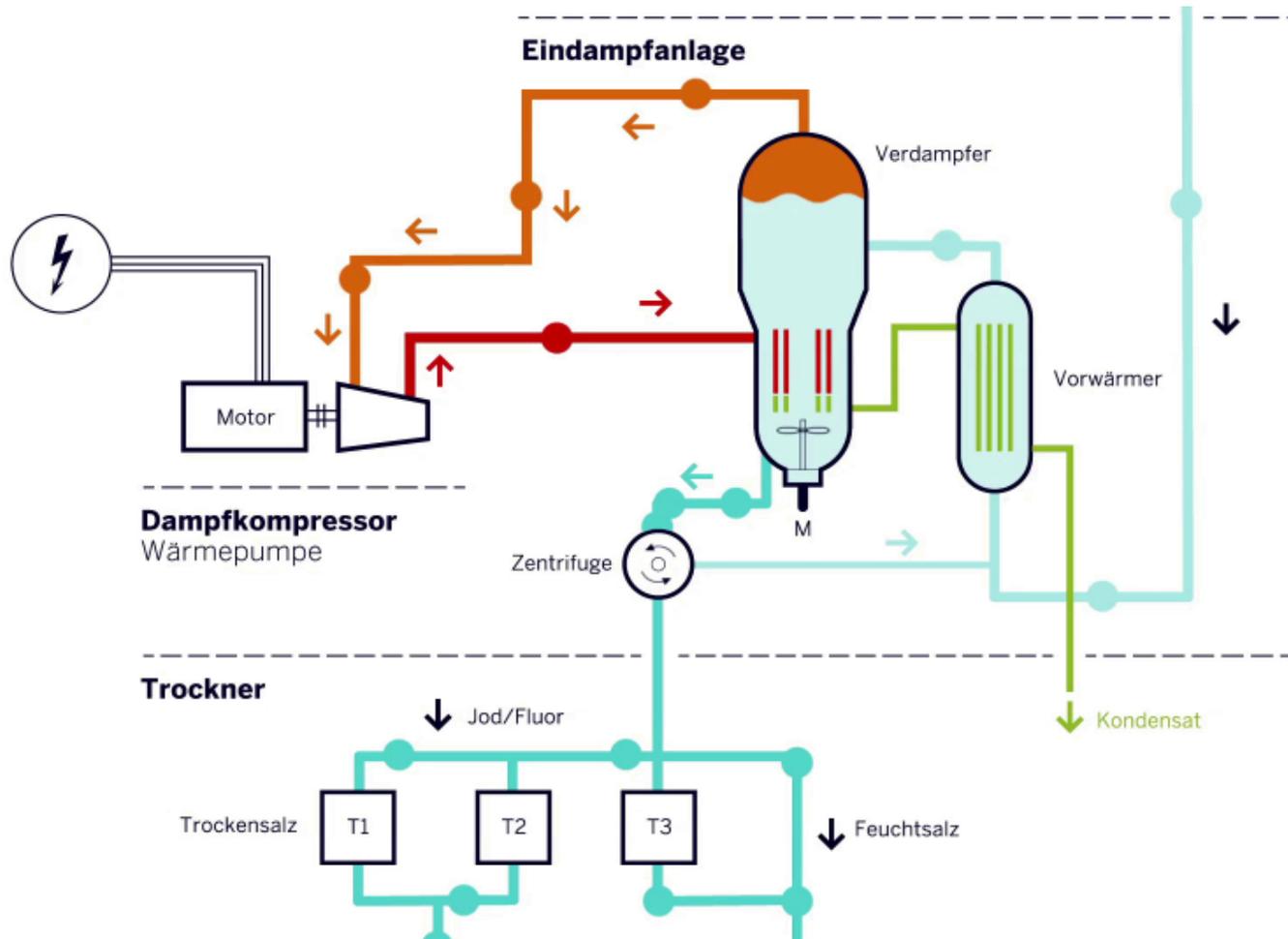
Modernste Prozesse zur Salzherstellung

Von der Sole bis zur Auslieferung an den Kunden



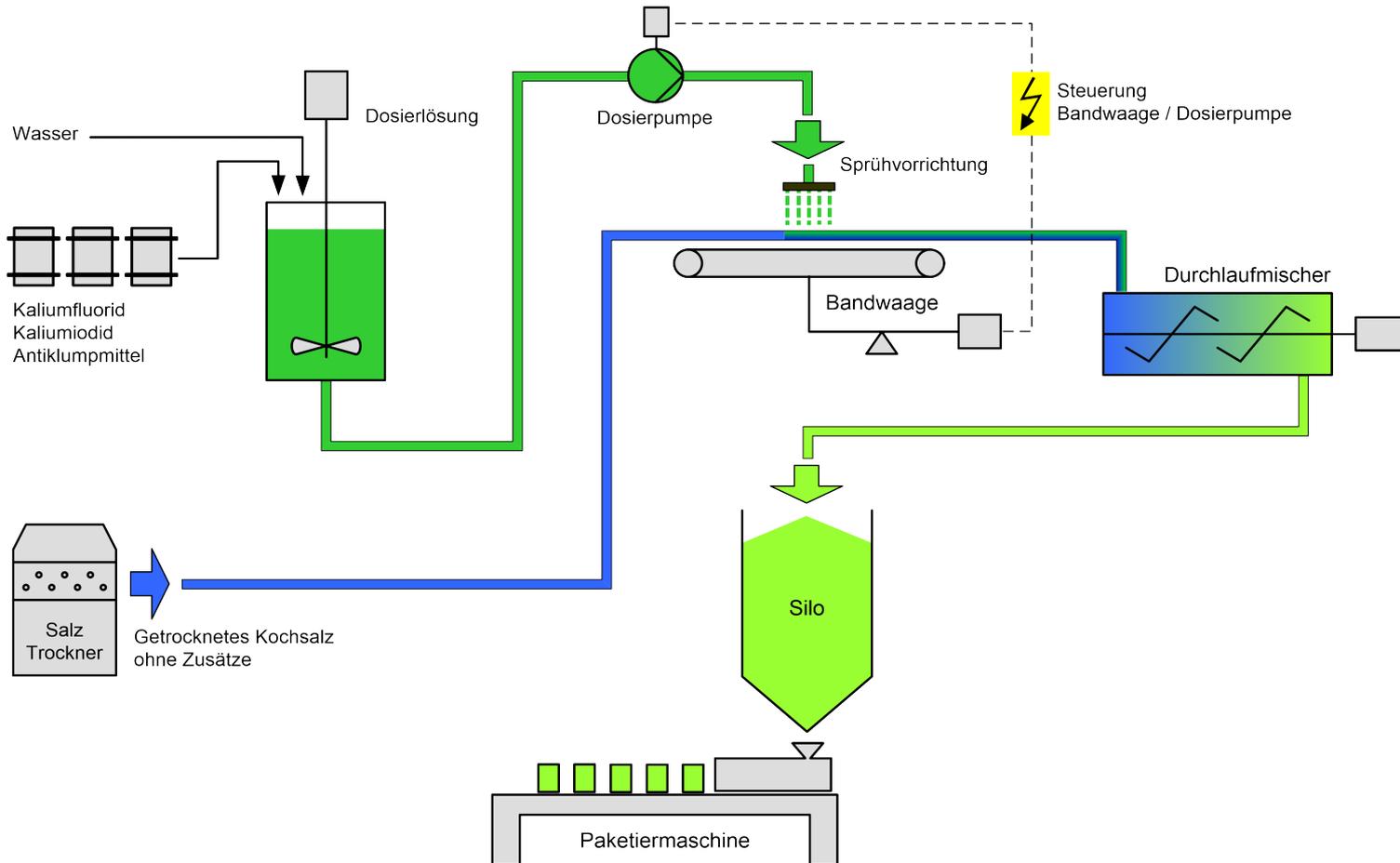
Modernste Prozesse zur Salzherstellung

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



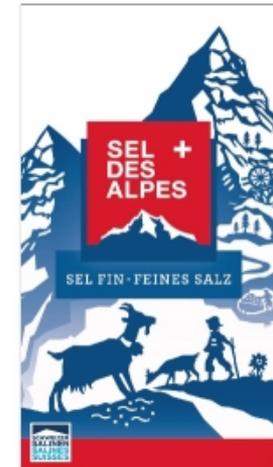
ab 2022



ab 2022



ab 2022

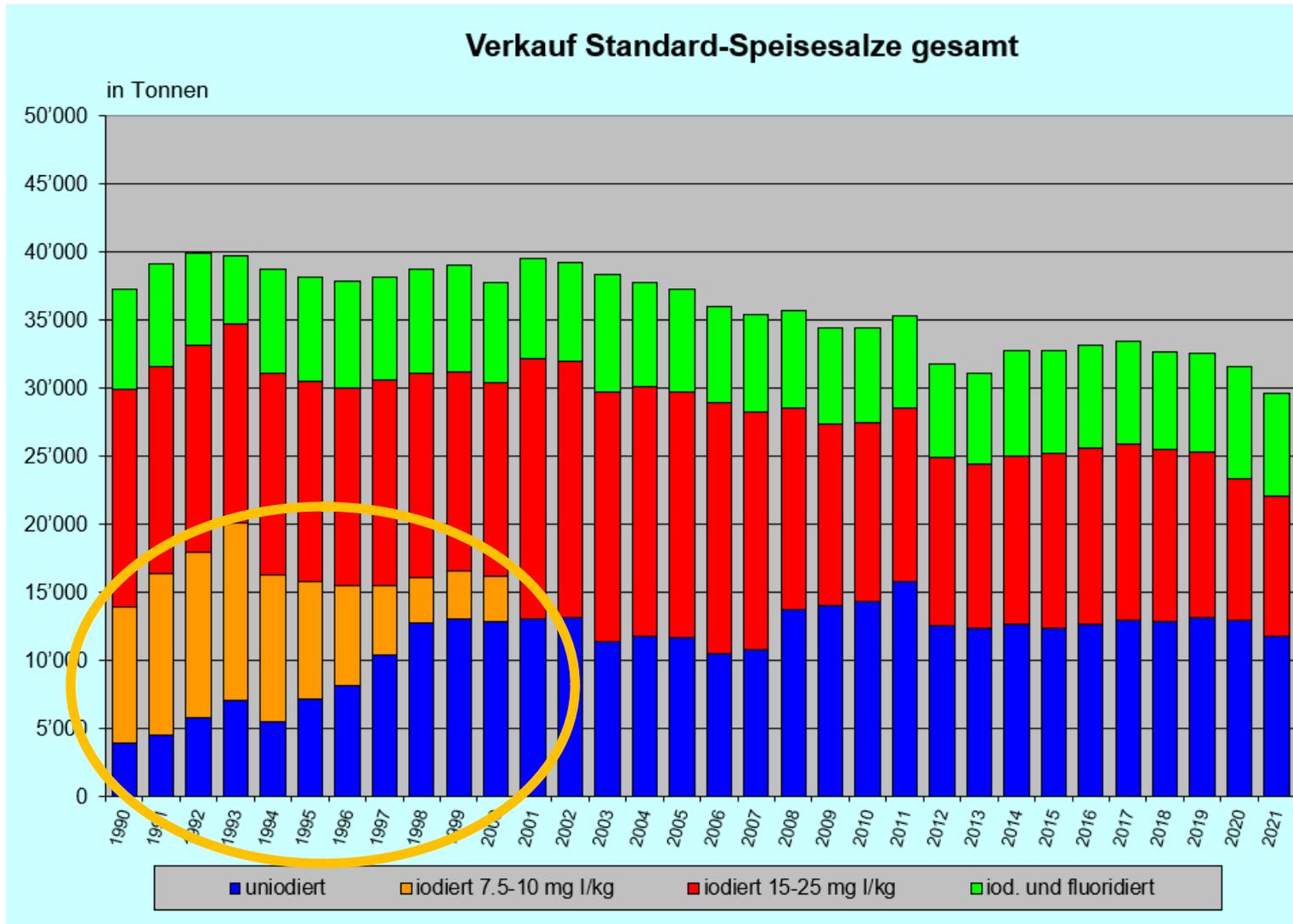


ab 2022

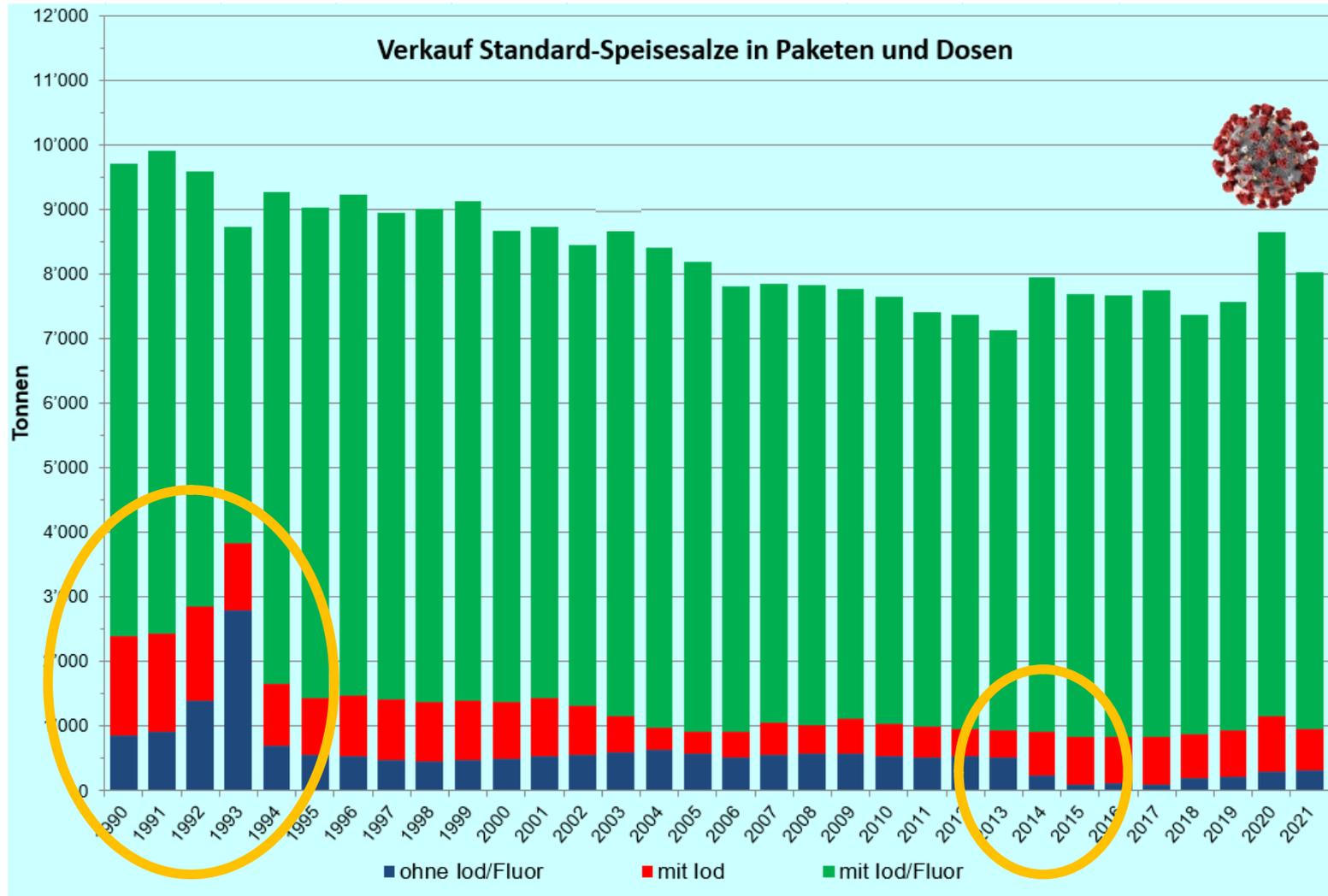
Breite Distribution in der ganzen Schweiz für Grundversorgung und Spezialitäten



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

³ 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

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

⁵ 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

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Der Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Innern EDI

CH-3003 Bern
OS-EDI

Schweizer Rheinsalinen AG
Herr Stefan Trachsel
Schweizerhalle
Rheinstrasse 52
4133 Pratteln 1

Bern, 12. September 2013

Erhöhung der Jodkonzentration in Speisesalz

Sehr geehrter Herr Trachsel

Ich ersuche die Rheinsalinen hiermit, die Jodkonzentration sowohl im jodierten als auch im fluoridierten und jodierten Speisesalz auf den nächstmöglichen Zeitpunkt zu erhöhen. Ebenso bitten wir Sie, die Saline de Bex SA über die Erhöhung zu informieren, damit die Jodkonzentration im Speisesalz Schweiz weit möglichst gleichzeitig erhöht werden kann. Sobald die Erhöhung stattgefunden hat, bitten wir Sie, das BAG zu informieren.

Ich ersuche die Rheinsalinen hiermit, die Jodkonzentration sowohl im jodierten als auch im fluoridierten und jodierten Speisesalz auf den nächstmöglichen Zeitpunkt zu erhöhen. Ebenso bitten wir Sie, die Saline de Bex SA über die Erhöhung zu informieren, damit die Jodkonzentration im Speisesalz Schweiz weit möglichst gleichzeitig erhöht werden kann. Sobald die Erhöhung stattgefunden hat, bitten wir Sie, das BAG zu informieren.

Bei allfälligen Fragen wenden Sie sich bitte an
Lebensmittelsicherheit, michael.beer@bag.admin.ch oder

Freundliche Grüsse

Alain Berset
Bundesrat

Freundliche Grüsse


Alain Berset
Bundesrat

Insellasse 1
www.edi.admin.ch

Stamp: E 17. SEP. 2013

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

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Dr. Urs Ch. Hofmeier
CEO
Schweizer Salinen AG
Schweizerhalle
4133 Pratteln 1
urs.hofmeier@saline.ch
www.salz.ch