

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 21 / Speisesalz

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0022-II/B/13/2015 vom 3.8.2015

Änderungen, Ergänzungen:

2023-0.422.785 vom 29.6.2023

## INHALTSVERZEICHNIS

1	BESCHREIBUNG .....	3
1.1	Speisesalz.....	3
1.2	Gewinnung.....	3
2	CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN.....	3
2.1	Inhalts- und Zusatzstoffe (Analysevorschriften siehe Abschn. 4) .....	3
2.2	Vollsalz .....	4
2.3	Spezialsalze .....	4
2.4	Natriumreduziertes Salz .....	4
3	BEZEICHNUNG.....	4
3.1	Vollsalz .....	4
3.2	Unjodiertes Salz .....	4
3.3	Rieselfähiges, streufähiges Salz .....	4
3.4	Spezialsalze .....	4
3.4.1	Spezialsalz mit Mineralstoffzusätze .....	5
3.4.2	Beispiele für Spezialsalze.....	5
4	ANALYSEVORSCHRIFTEN.....	6
5	BEURTEILUNG.....	6

# 1 BESCHREIBUNG

## 1.1 Speisesalz

Für die menschliche Ernährung bestimmtes Salz wird durch bergmännischen Abbau (Steinsalz), in Salinen (Siedesalz) oder aus Meerwasser (Meersalz) gewonnen.

## 1.2 Gewinnung

Die Salzgewinnung in Österreich erfolgt überwiegend durch „nassen Abbau“. Das Siedesalz wird durch Auslaugen mit Wasser in eine Rohsole überführt, die in den Salinen gereinigt und aus der mit Hilfe des Thermokompressionsverfahrens unter Druck und Temperatureinwirkung das Feinsalz gewonnen wird.

# 2 CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE ANFORDERUNGEN

## 2.1 Inhalts- und Zusatzstoffe (Analysevorschriften siehe Abschn. 4)

Speisesalz ist nach der Gewinnung rieselfähig, von hohem Reinheitsgrad und geringem Wassergehalt. Speisesalz – ausgenommen zu Ernährungszwecken verwendetes Spezi­alsalz – besteht mindestens zu 97 % aus Natriumchlorid; der Rest setzt sich aus natürlichen Begleitsalzen (Nebensalzen) und Wasser zusammen. Um ein Zusammenklumpen zu verhindern, können dem Speisesalz Zusatzstoffe beigemischt werden<sup>1</sup>.

	<b>Feinsalz</b>
Natriumchlorid	mindestens 97,0 %
Wasser	maximal 0,2 %
Calcium (natürlicher Gehalt)	maximal 0,01 % i. TM.
Magnesium	maximal 0,002 % i. TM.
Kalium	maximal 0,4 % i. TM.
Sulfat	maximal 1,5 % i. TM.
Calciumsulfat	maximal 2,5 % i. TM.
Jod (natürlicher Gehalt)	maximal 1 mg/kg
Wasser- und Säureunlösliches	maximal 0,10 %

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

## 2.2 Vollsalz

Bei Vollsalz gemäß Bundesgesetz über den Verkehr mit Speisesalz<sup>2</sup> werden mindestens 15 und höchstens 20 mg Jod/kg in Form von Jodid oder Jodat zugesetzt. In der Praxis werden bis zu 25 mg Jod/kg toleriert.

## 2.3 Spezi­alsalze

Spezi­alsalze sind Speisesalze mit höheren Anteilen an natürlichen Begleit­mineralien oder mit zugesetzten Mineralstoffen oder mit sonstigen, z. B. schmückenden, färbenden oder geschmacksgebenden Zusätzen.

Spezi­alsalzen werden keine Gewürze zugesetzt<sup>3</sup>.

## 2.4 Natriumreduziertes Salz

Natriumreduziertes Salz ist Speisesalz, bei dem ein Teil des Natriumchlorides durch andere Salze (insbesondere Kaliumchlorid) ersetzt ist, mit oder ohne geschmacks­korrigierende Zusätze. Natriumreduziertes Speisesalz weist bei vergleichbar salzigem Geschmack einen um mindestens 25 % reduzierten Natriumgehalt auf<sup>4</sup>.

# 3 BEZEICHNUNG

Angaben wie „Reformsalz“ werden nicht verwendet.

## 3.1 Vollsalz

Speisesalz dem Jodid bzw. Jodat zugesetzt wurde, wird als „Vollsalz“ oder als „jodiertes Speisesalz“ bezeichnet.

## 3.2 Unjodiertes Salz

Speisesalz ohne Jodid- oder Jodatzusatz ist ausdrücklich als „unjodiert“ zu bezeichnen<sup>2</sup>.

## 3.3 Rieselfähiges, streufähiges Salz

Speisesalz, das mit Mitteln gegen das Zusammenklumpen<sup>1</sup> versetzt ist, kann als „rieselfähig“, „streufähig“ oder gleichsinnig bezeichnet werden.

## 3.4 Spezi­alsalze

Spezi­alsalze werden unter einer geeigneten Bezeichnung, die die Eigenart des Salzes zum Ausdruck bringt, in Verkehr gesetzt.

---

<sup>2</sup> Bundesgesetz über den Verkehr mit Speisesalz (Speisesalzgesetz), BGBl. Nr. 112/1963 idgF.

<sup>3</sup> Gewürzsalze sind im Kapitel B 28 „Gewürze und Gewürzextrakte“ des Österr. Lebensmittelbuches IV. Auflage geregelt.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel.

### 3.4.1 Speziessalz mit Mineralstoffzusätze

Mineralstoffe, deren Gehalt 15 % der empfohlenen Tagesdosis in 5 g Salz nicht erreicht, werden nicht ausgelobt<sup>5 6</sup>.

### 3.4.2 Beispiele für Speziessalze

#### 3.4.2.1 Speziessalze, deren Bezeichnung auf Salz hinweist

- Bergkern, Stein- bzw. Bergsalz, welches bergmännisch gewonnen wird.
- Natursalz ist ein unbehandeltes Stein- oder Meersalz, abgesehen von einer allfälligen Jodierung.
- Unraffiniertes, ungewaschenes Meersalz oder Quellsalz.
- Speisesalz mit Fluorid.
- Persisches Blausalz (persisch Blau), ein Steinsalz aus dem Iran, die Färbung entsteht durch die Lichtbrechung der Kristalle.
- Fleur de Sel (Flor de Sale, Meersalz) ist ein Meersalz aus Portugal und ist die erste an der Oberfläche anfallende Schicht von Salzkristallen, die abgeerntet werden.
- Speisesalz mit Lavendelblüten, Rosenblüten, etc.
- Speisesalz mit ätherischem Zitronenöl.
- Rotweinsalz wird hergestellt, indem Salz in Rotwein einige Tage eingelegt und anschließend getrocknet wird.
- Rauchsatz wird durch Räuchern des Speisesalzes hergestellt.
- Sweet Salt ist ein Steinsalz aus Nordamerika, dessen Färbung durch Vulkanasche entsteht.
- Murray River Salz ist ein in Australien aus einer Salzsole gewonnenes Salz mit schwacher Rosafärbung, die durch Karotin von in der Sole vorkommenden Algen, verursacht wird.

#### 3.4.2.2 Speziessalze, in deren Bezeichnung der Hinweis auf Salz (Speisesalz) zu ergänzen ist

- Kala Namak (Schwarzes Salz) ist eine indisch-pakistanische Spezialität. Steinsalz wird mit Harad Früchten (*Terminalia chebula*) oder *Salsola Stocksii* zum Schmelzen erhitzt, wobei die pflanzlichen Bestandteile verkohlen. Das Salz enthält auch geringe Mengen an Schwefelwasserstoff.
- Alaea (rotes Meersalz aus Hawaii) ist ein Meersalz aus Hawaii, das seine rötliche Färbung durch Verunreinigung mit roter vulkanischer Tonerde erhält.
- Crystal Pink (Steinsalz aus Pakistan), die Farbe variiert von weiß bis tiefrot.

---

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/RG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) 608/2004 der Kommission.

<sup>6</sup> Von der WHO empfohlene, tägliche, maximale Salzaufnahme (siehe „Prevention of Cardiovascular Disease, Guidelines for assessment and management of cardiovascular risk“).

- Guarande ist ein Meersalz von der Atlantikküste, das seine hellgraue Färbung durch den Ton auf dem Boden der Salinenbecken enthält.
- Crystal White ist ein in Nordpakistan gewonnenes Steinsalz.
- White Flakes ist ein Meersalz aus Cypern.

## **4 ANALYSEVORSCHRIFTEN**

Die Verwendung der folgenden Konventionalverfahren ist üblich. Ansonsten können alle allgemein anerkannten, validierten Analyseverfahren eingesetzt werden.

1. Bestimmung des Masseverlustes bei 110 °C, ISO-Norm 2483.
2. Bestimmung des Wasser- und Säureunlöslichen, ISO-Norm 2479.

## **5 BEURTEILUNG**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.