



ACCIÓN E3.3 – Manual del certificado: indicadores y procedimiento

Katia Hueso Kortekaas, PhD

Instituto del Patrimonio y los Paisajes de la Sal
Collado Mediano, julio de 2022

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

1. QUÉ ES EL CERTIFICADO “VIDA EN LA SAL”	2
1.1 Objetivo del certificado (y qué no es este certificado)	2
1.2 Qué lo hace diferente de otros certificados similares	2
1.3 Quién puede solicitar este certificado	2
1.4 En qué beneficia a las entidades adherentes	3
2. QUIÉN ES QUIÉN EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN	3
3. ASPECTOS QUE SE EXAMINAN	4
3.1 Indicadores y requisitos de calidad	4
3.2 Documentación que debe aportar la salina	7
4. PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN	9
ANEXO I: FORMULARIO DE SOLICITUD	11
ANEXO II: ACUERDO DE CERTIFICACIÓN	13
ANEXO III: TABLA-RESUMEN DE ASPECTOS A EVALUAR Y EVIDENCIAS	16



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

1. Qué es el certificado “Vida en la Sal”

1.1 Objetivo del certificado (y qué no es este certificado)

Este certificado pretende dar visibilidad a una sal...:

- ...con unas características físicas y organolépticas uniformes y predecibles, conforme a lo indicado por el productor en su publicidad
- ...cuya producción respeta los objetivos de conservación de la naturaleza en el espacio en el que se obtiene
- ...que contribuya al desarrollo socioeconómico local en una medida justa y equilibrada, reconociendo los valores culturales, naturales y humanos del espacio salinero y su entorno

Este certificado no pretende sustituir otros ya existentes, pero sí complementarlos.

1.2 Qué lo hace diferente de otros certificados similares

Este es el único certificado que evalúa la sal desde los tres puntos de vista citados: producto, proceso y paisaje. El consumidor podrá así decidir con conocimiento de causa si adquiere una sal que contribuye a la conservación de la naturaleza y al desarrollo socioeconómico local, sin perder calidad en el producto final. La elección del producto se debe basar, precisamente, en que éste debe tener una calidad superior a la media, para que el argumento de adquisición sea duradero, inteligente y sostenible. No debe responder al impulso de compra tras una visita ocasional o a la adquisición de un recuerdo que no tiene más recorrido que lo anecdótico. El certificado tiene vocación, ante todo, de ofrecer una sal para su uso culinario, de tal manera que el paisaje y la cultura formen parte del acabado final del plato.

1.3 Quién puede solicitar este certificado

Las entidades que pueden solicitar el certificado son:

- Salinas de evaporación solar, de cualquier tamaño, escala de producción y ubicación
- Dichas salinas deben contar con algún grado de protección natural, cultural y/o paisajística
- Deben producir sal para consumo alimentario, ya sea con fines empresariales, educativos o demostrativos

Nótese que lo que se certifica es la sal, y no la salina, pese a que el sistema de certificación afecta al funcionamiento de la instalación en su conjunto. La certificación de diferentes sales requiere más tiempo y esfuerzo que una sola, pero es significativamente más eficiente realizar el proceso de forma simultánea para varias. Pese a ello, este certificado no puede ser



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

solicitado por intermediarios o distribuidores, pues su fin es reconocer el conjunto del trabajo salinero en los tres ámbitos del certificado (producto-proceso-paisaje).

Existe la posibilidad de convalidar algunos aspectos de la certificación, si ya existen otros certificados para las sales que se pretenden examinar. Para ello será necesario proveer a la entidad certificadora de evidencias que demuestren el cumplimiento de los aspectos relevantes en los diferentes certificados en suficiente grado de detalle como para eximir del examen de estos aspectos.

1.4 En qué beneficia a las entidades adherentes

Con este certificado, las empresas podrán mostrar a sus clientes (tanto intermediarios como finales) su compromiso con la conservación de la naturaleza, el desarrollo socioeconómico local y la sostenibilidad. Los clientes a su vez podrán tomar decisiones de compra informadas y razonadas, con la seguridad de contribuir a estos valores con ese gesto.

2. Quién es quién en el proceso de certificación

A continuación, se detallan los principales actores en el proceso de certificación:

Tabla 1: Agentes implicados en el proceso de certificación

Actor	Función
Solicitante	Empresa o emprendedor interesado en certificar la sal que produce. Debe demostrar que es el responsable de la producción de la sal y conservación del espacio salinero. Si estas dos tareas recaen sobre actores diferentes, deberá existir un acuerdo de colaboración entre ambos.
Organismo certificador	<i>Mae d'Água & IPAISAL</i> . El secretariado permanente es quien otorga el certificado y hace de mediador en caso de dudas o dificultades con el auditor.
Auditor	Personal asignado por la entidad certificadora.
Secretariado permanente	<i>Mae d'Água & IPAISAL</i> . Coordina todas las tareas relacionadas con la certificación, mejoras de la herramienta, formación y asignación de auditores, etc.
Asesoría técnica	<i>Universidad de Murcia & Universidad Pontificia Comillas</i> . Revisan la herramienta de certificación y asesoran en aspectos técnicos que puedan afectar a su implantación (plazos, puntos de muestreo, indicadores, métodos de evaluación).



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

3. Aspectos que se examinan

3.1 Indicadores y requisitos de calidad

En este epígrafe se detallan los aspectos que se examinarán en el proceso de certificación, a saber:

- Se clasifican en las tres grandes áreas que abarca el certificado (producto, proceso y paisaje) y se clasifican en “aspectos”, que están numerados para facilitar la organización de la documentación y las evidencias.
- Cada aspecto recoge uno o varios indicadores, que deben cumplir con los requisitos indicados en la columna “recomendaciones/requisitos”.
- El formato de las evidencias a solicitar se clasifica como (D) documentación; (I) imágenes y (E) entrevista con los responsables y/o trabajadores.

Las siguientes tablas muestran los indicadores y el criterio que debe cumplirse para poder acceder al certificado. Se exige un cumplimiento mínimo del 75% de todos los indicadores de cada grupo (producto, proceso y paisaje). Para algunos indicadores, el cumplimiento es obligatorio. Así, existen tres tipos de indicadores en función del cumplimiento requerido:

- **Indicadores de obligado cumplimiento:** en general, aquellos que marca la normativa legal vigente
- **Indicadores opcionales:** aquellos que, sin ser obligados por la normativa, son los que otorgan valor añadido a la sal. Los porcentajes exigidos de cumplimiento garantizan que muchos de ellos deban ser respetados, pero queda a elección del espacio salinero a cuáles da prioridad.
- **Indicadores recomendados:** aquellos que están reflejados en las recomendaciones de los anexos. Se especifican como de “cumplimiento recomendado” en las tablas adjuntas. Véase el documento “E2. Diseño de certificado”.

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

Tabla 2a: Indicadores y requisitos de calidad para el producto

Aspecto	Indicador	Cumplimiento
Producto (P1)		
1. Composición	Análisis físico-químico	a) Los resultados de la analítica deben coincidir con la realidad, con un margen de error inferior al 1%
2. Características físicas	Denominación (debe ser acorde con las características físicas de cada tipo de sal)	a) La sal debe cumplir con las características descritas en la ficha de descripción de cada una
3. Contaminación biológica (p.ej. Contacto con aguas fecales / residuales / ganado)	Microorganismos patógenos	a) No debe haber presencia de microorganismos patógenos en la sal
4. Contaminación química (p.ej. vertidos al mar, al subsuelo; corrosión)	Metales pesados / COVs	a) No debe haber presencia de metales pesados o COVs en la sal
5. Contaminación física (p.ej. insectos, paja, plásticos)	Cuerpos extraños	a) No debe haber presencia de cuerpos extraños en la sal (máximo 2 partículas visibles por kg)
6. Trazabilidad	Etiqueta	a) La etiqueta debe indicar de forma fiable la procedencia geográfica de la sal

En este epígrafe (*P1 Producto*) se debe alcanzar un cumplimiento de al menos 5 de los 6 indicadores, siendo los indicadores 1 y 3-5 de obligado cumplimiento.

Tabla 2b: Indicadores y requisitos de calidad para el proceso

Aspecto	Indicador	Cumplimiento
Proceso (P2)		
1. Identificación de impactos sobre la flora	Pisoteo y compactación de taludes con vegetación	a) Confirmación de presencia de especies de flora identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.) b) Vegetación y taludes en aparente buen estado
2. Identificación de impactos sobre invertebrados	Espacios adecuados para los nidos	a) Confirmación de presencia de especies de invertebrados identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.) b) Presencia de vegetación y zonas húmedas adecuadas para alimento, refugio y nidificación
3. Identificación de impactos sobre aves	Pisoteo de zonas de nidificación / Ruido en época de cría	a) Confirmación de presencia de especies de aves identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.) b) Áreas de nidificación (islas, diques, taludes) en aparente buen estado
4. Empleo	Contratación salineros	a) Contratos conforme a la normativa vigente b) Porcentaje de satisfacción elevado (>70%) en las encuestas a los trabajadores c) Los trabajadores reciben formación anual en materia de sostenibilidad y calidad
5. Desarrollo local	Proveedores locales	a) Si existen, los proveedores deben ser en su mayoría (>50%) de origen local y regional

En este epígrafe (P2 Proceso) se debe alcanzar un cumplimiento de al menos 8 de los 10 (sub-)indicadores, siendo los indicadores 1a, 2a, 3a y 4a de obligado cumplimiento.

Tabla 2c: Indicadores y requisitos de calidad para el paisaje

Aspecto	Indicador	Cumplimiento
<i>Paisaje y medio natural / cultural (P3)</i>		
1. Cumplimiento con la normativa de protección del ENP	Cumplimiento de la normativa ENP	a) Se cumple con los requisitos de la normativa de protección del ENP (PORN, PRUG, PDS...)
2. Respeto a las épocas de cría de aves (Anexos I y II de la Directiva Aves)	Calendario de trabajo y de cría	a) Se conoce el lugar de permanencia de las aves identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Aves y el Libro Rojo o equivalente b) El calendario de nidificación de las aves es conocido por la gerencia c) Los calendarios de trabajo de adaptan a él d) Se siguen las recomendaciones de gestión ¹
3. Protección de espacios de nidificación de aves	Medidas de actuación específicas y adecuadas para la protección de las aves	a) Se conocen los lugares de cría de las aves b) Los lugares de trabajo de adaptan a los espacios de nidificación c) Se siguen las recomendaciones de gestión ¹
4. Protección de especies no ornitológicas (Anexos II y IV de la Directiva Hábitats)	Medidas de actuación específicas y adecuadas para la protección de la flora	a) Se conoce el lugar de permanencia de las especies no ornitológicas identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Hábitats y el Libro Rojo correspondiente, o equivalente b) Hay un plan específico para monitorización y gestión de especies invasoras c) Se siguen las recomendaciones de gestión ¹
5. Protección de especies de flora y hábitats vulnerables, (Anexos II y IV de la Directiva Hábitats)	Medidas de actuación específicas y adecuadas para la protección de la flora	a) Se conoce la ubicación de las especies de flora identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Hábitats y el Libro Rojo correspondiente, o equivalente b) Los lugares de trabajo de adaptan a la presencia de estas especies c) Hay un plan específico para monitorización y gestión de especies invasoras d) Se siguen las recomendaciones de gestión ¹
6. Funcionalidad del ecosistema	El ecosistema está en equilibrio	a) No hay presencia de mucílago, algas y materia orgánica en los cristalizadores b) La salmuera es transparente c) Se aprecia presencia de microorganismos e invertebrados habituales de ecosistemas salinos
7. Protección del paisaje	Paisaje natural o con predominancia de elementos naturales	a) No hay presencia de elementos disruptores del paisaje en las inmediaciones de la salina de reciente instalación b) Las infraestructuras se encuentran en buen estado c) No hay basura, vertidos, maquinaria abandonada ni elementos dispersos que muestren descuido en el trabajo y el mantenimiento del espacio
8. Patrimonio cultural	Protección del patrimonio cultural e	a) El patrimonio protegido debe estar en buen estado b) Los elementos protegidos como BIC o normativa similar,

¹ Véase el documento “E2. Diseño de certificado”.



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

	inmaterial	deben abrirse al público según indica la normativa
--	------------	--

En este epígrafe (*P3 Paisaje y medio natural/cultural*) se debe alcanzar un cumplimiento de al menos 17 de los 23 (sub-)indicadores, siendo los indicadores 1a y 8b de obligado cumplimiento.

Para la obtención del certificado será necesario un cumplimiento del 75% de los requisitos en cada categoría (producto/proceso/paisaje), excepto aquellos marcados con asterisco, que son de obligado cumplimiento (véase también el Anexo III). En cualquier caso, la empresa que solicita el certificado podrá acogerse a exenciones de cumplimiento, si éstas están debidamente justificadas y documentadas. La entidad verificadora examinará la solicitud de exención, valoración que en ningún caso dependerá del auditor que realiza la visita. Nótese que existe la posibilidad de convalidar algunos requisitos, mediante documentación oficial que provea de la información requerida y que no tenga una antigüedad mayor a dos años (p. ej. otros certificados, Registro Sanitario, estudios de impacto ambiental, etc.).

Algunos requisitos son de obligado cumplimiento, dado que los exige la normativa vigente en aspectos como seguridad alimentaria, conservación del espacio natural o legislación laboral, por poner un par de ejemplos. Otros requisitos son de adhesión voluntaria, pero el porcentaje del total que debe cumplirse garantiza que muchos de ellos sean respetados y se consiga, así, un producto de mayor calidad. Se permite un cierto margen de elección, que da cabida a adaptarse a las circunstancias particulares (geográficas, tomográficas, socioeconómicas, tecnológicas...) que puedan darse de las diferentes salinas que soliciten el certificado.

Además de todo ello, los Anexos I y II, así como la bibliografía de la documentación del certificado, ofrecen recomendaciones adicionales de calidad a las que se debería, idealmente, acoger las salinas. Se otorga así un cierto grado de flexibilidad, dado que cada espacio salinero es diferente a otros y no es siempre posible establecer normas universales que puedan cumplirse en igualdad de condiciones en todos los espacios.

3.2 Documentación que debe aportar la salina

Dado que muchos de los indicadores que se van a examinar exigen evidencias documentales, es necesario preparar esas evidencias en las diferentes visitas de control, muy especialmente en la primera. Para poder solicitar el certificado, **la empresa responsable de la producción de sal presentará por tanto la siguiente documentación:**

1. Nombre y datos de contacto de la persona responsable de la certificación dentro de la empresa
2. Plano de la salina
3. Fotografía aérea reciente
4. Esquema sobre plano o foto en el que se muestra el circuito del agua hasta el almacenamiento de la sal, pasando por todas las fases de producción
5. Denominación de los espacios protegidos que afectan al espacio y su delimitación sobre plano



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

6. Indicación sobre plano o foto de las zonas de nidificación/campeo/descanso de especies y hábitats protegidos, así como aquellas (especies y hábitats) de mayor interés de conservación
7. Descripción escrita del proceso productivo, con un diagrama de flujos
8. Informe de Gestión Ambiental o documentación similar en el que se identifiquen los siguientes aspectos:
 - Descripción de los valores naturales de la salina, incluyendo épocas de cría de especies protegidas o vulnerables
 - Riesgos ambientales sobre la flora, fauna, aire, agua y suelo
 - Medidas de prevención, corrección y compensación
 - Plan de Vigilancia Ambiental

Este documento se puede reemplazar por uno ya existente que cubra estos aspectos, siempre y cuando sea reciente y no se hayan producido cambios significativos en la salina desde su elaboración.
9. Denominación comercial y descripción de las sales que se van a certificar, incluyendo imágenes de la sal y los envases o ficha de producto, si la hubiere
10. Sistema de gestión de APPCC, plan de calidad o similar que incluya, para cada etapa del proceso de producción:
 - Identificación de riesgos y cuantificación de límites aceptables
 - Medidas de prevención y corrección
 - Sistemas de vigilancia
 - Sistemas de registro
11. Plan de formación y cualificación de los trabajadores que estén en puestos directamente relacionados con la producción
12. Cualquier otro documento que la empresa estime oportuno aportar para facilitar el proceso de certificación

Toda la documentación se tratará con la máxima confidencialidad, en cumplimiento de la normativa de protección de datos, y no será compartida con personas ajenas al proceso de certificación.

Idiomas que se aceptan: Castellano, portugués, francés, inglés. Los idiomas oficiales del secretariado/entidad certificadora común son el castellano, portugués e inglés.

4. Procedimiento de obtención

En general, los pasos necesarios para obtener un certificado de este tipo son²:



1. **Información:** El solicitante interesado en la certificación es informado de los requisitos, normas a cumplir y cuotas del servicio.
2. **Solicitud:** El solicitante entrega el formulario de solicitud de certificación (ver anexo).
3. **Comprobación de la solicitud:** La entidad certificadora revisa que solicitud está correctamente cumplimentada e indicará la documentación que necesita recibir y en qué formato (ver epígrafe 3.2). Se entregará al solicitante un presupuesto para la auditoría y éste deberá aceptarlo antes de continuar con los siguientes pasos. Se abonará por adelantado el 50% del presupuesto.
4. **Acuerdo de certificación:** El solicitante y la entidad certificadora firman un acuerdo de que recoge los compromisos y responsabilidades de ambas partes. Entre esos acuerdos se incluye un compromiso de confidencialidad de la documentación que se va a requerir y de ausencia de conflicto de intereses por parte del auditor (ver anexo).
5. **Documentación:** La entidad certificadora comprueba que la documentación recibida en la solicitud está completa y se la entrega al auditor a examinarla.
6. **Auditoría inicial:** El auditor designado por la entidad certificadora realiza una evaluación de la solicitud recibida realizando una auditoría completa “in situ” al solicitante. Se estima que una visita de auditoría tendrá una duración de un día completo, que se programaría de la siguiente manera:

² Según CPAEN, obtenido de <http://cpaen.org> en agosto 2019



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

- Mañana: visita guiada a las instalaciones con una persona de la empresa. Toma de imágenes
 - Tarde: Entrevista con responsables y trabajadores. Estas entrevistas podrán realizarse en grupo o de forma individual, a criterio del auditor
 - En caso necesario se podrá programar una visita de dos días, si las características del espacio o los productos a certificar así lo requieren
 - El auditor gestionará su propio traslado y desplazamiento hasta la puerta de las instalaciones salineras. Los gastos de viaje, dietas y alojamiento corren de su cuenta.
7. **Revisión:** La evaluación de la solicitud es revisada por personal de la entidad certificadora, diferente al auditor.
 8. **Decisión:** El Comité de Certificación de la entidad certificadora decide sobre la concesión de la certificación. En esta etapa el solicitante deberá abonar el 50% restante del presupuesto de certificación.
 9. **Emisión del certificado:** En caso favorable se entrega al solicitante el certificado que sirve como documento justificativo.

El procedimiento de certificación no debería superar los **tres meses** desde el momento en que toda la documentación obra en poder de la entidad certificadora, salvo fuerza mayor.

El certificado tiene una **vida de tres años**. En ese tiempo, se harán los siguientes tipos de controles:

1. **Control inicial:** El necesario para obtener el certificado (se verifican todas las evidencias)
2. **Controles regulares:** Cada tres años, para prorrogar el certificado (se verifican todas las evidencias)
3. **Controles aleatorios:** Visitas de control intermedias, con un preaviso de tres días (se verifican algunas evidencias)

Para cada visita se elaborará una agenda detallada, en función de las características y tamaño de cada lugar. La empresa deberá tener la documentación preparada y liberar la agenda de las personas que van a ser entrevistadas. Se procurarán evitar las visitas en las épocas de mayor intensidad de trabajo.



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · *Katia Hueso Kortekaas* · julio 2022

Anexo I: Formulario de solicitud

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

MODELO DE SOLICITUD DE CERTIFICADO "VIDA EN LA SAL"¹

D/D^a. _____ en calidad de _____,
en representación de la empresa _____
con CIF _____ y domicilio en _____

SOLICITA

la certificación para las siguientes marcas:

¹ Este modelo sólo recoge los aspectos más importantes. Se elaborará un documento más completo bajo supervisión jurídica, una vez realizadas las auditorías piloto



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · *Katia Hueso Kortekaas* · julio 2022

Anexo II: Acuerdo de certificación

MODELO DE ACUERDO DE CERTIFICACIÓN “VIDA EN LA SAL”¹

Con la obtención del certificado “Vida en la sal”, el solicitante se compromete a:

- Asegurar que todos los datos que se proporcionan en esta solicitud son ciertos.
- Permitir el acceso a sus instalaciones del personal de la entidad certificadora necesario durante la auditoría, así como de los observadores que se considere oportuno.
- Facilitar la entrevista a miembros del personal que puedan ser considerados relevantes por la entidad certificadora para verificar el cumplimiento de los indicadores del certificado.
- Dar acceso a la documentación necesaria para verificar los indicadores necesarios para la certificación.
- Informar a la entidad certificadora de todo cambio significativo en su organización, notificando cualquier modificación a las informaciones comunicadas, en especial toda modificación que pueda tener una influencia importante en los productos certificados.
- Cumplir con la legislación vigente que le aplique.
- Cumplir con los criterios establecidos en el Procedimiento de Uso de Marca.
- Intentar, en la medida de sus posibilidades, de cumplir con las buenas prácticas de gestión de procesos y paisajes, según el documento de recomendaciones
- Implantar los cambios que se produzcan en los requisitos de certificación cuando se los comunique la entidad certificadora.
- Consentir la publicación o puesta a disposición de quien lo solicite, de la información sobre la validez de la certificación de sus productos.
- Abonar todos los gastos de auditoría y administración con independencia del resultado de la misma.
- Identificar y mantener separado el producto que cumple los requisitos de certificación de aquellos no conformes o descalificados, así como de cualquier otro producto que elabore o almacene hasta su expedición.
- Retirar del mercado aquel producto que, en su caso hubiere motivado la suspensión o la retirada de la certificación o, en su defecto, retirar la publicidad de marca en el mismo
- No utilizar su certificación de manera que ocasione mala reputación para la entidad certificadora, así como no hacer ninguna declaración relacionada con su certificación que se pueda considerar engañosa o no autorizada.
- Dejar de utilizar su referencia a la certificación en todo el material, en el caso de suspensión, retirada o finalización de la certificación.
- Dar su conformidad para que sus datos personales sean tratados por la entidad certificadora de acuerdo a la legislación vigente de protección de datos.

¹ Este modelo sólo recoge los aspectos más importantes. Se elaborará un documento más completo bajo supervisión jurídica, una vez realizadas las auditorías piloto (fuera del ámbito del proyecto Life)



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022



- Dar su conformidad para que su producto y empresa sea difundido por la entidad certificadora como portadora de la marca

Con la concesión del certificado “Vida en la sal”, la entidad certificadora se compromete a:

- Conceder a la empresa con certificado en vigor el uso de la marca para los productos elaborados en sus instalaciones de acuerdo al Pliego de Condiciones de la marca.
- Dar publicidad a la concesión del certificado a una empresa así como a la retirada de éste, según corresponda.
- Mantener el compromiso de confidencialidad y actuar con independencia e imparcialidad.
- Cumplir con el plan de control de auditorías establecido en el Procedimiento de Certificación.
- Atender a las correspondientes quejas o apelaciones y proceder a una resolución eficaz.
- Poner a disposición el personal técnico cualificado para el proceso de evaluación (auditorías).
- Cumplir con la Ley de Protección de datos
- Mantener la confidencialidad sobre los procesos industriales y estrategias comerciales de la empresa, así como de cualquier otra información que pueda comprometer a su competitividad

Documentos de referencia

- Manual del certificado
- Recomendaciones de buenas prácticas
- Pliego de condiciones de la marca*
- Tarifas de certificación*

*Fuera del ámbito del proyecto Life

NOTA: El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la obtención del certificado

En _____, a ____ de _____ de 20__

Firmado (el solicitante, indicar cargo)

Firmado por (entidad certificadora)

Anexo III: Tabla-resumen de aspectos a evaluar y evidencias

Aspecto	Cumplimiento	Evidencia
Producto (P1)		
1. Composición	Los resultados de la analítica deben coincidir con la realidad, con un margen de error inferior al 1%	D: Analítica de la sal
2. Características físicas	La sal debe cumplir con las características descritas en la ficha de descripción de cada una	I: Información impresa y contenido de un envase, muestra al azar, de cada sal D: Información escrita en las fichas de producto y documentos de otros certificados (p. ej. DOP)
3. Contaminación biológica (p.ej. Contacto con aguas fecales / residuales / ganado)	No debe haber presencia de microorganismos patógenos en la sal	D: Analítica de la sal
4. Contaminación química (p.ej. vertidos al mar, al subsuelo; corrosión)	No debe haber presencia de metales pesados o COVs en la sal	D: Analítica de la sal
5. Contaminación física (p.ej. insectos, paja, plásticos)	No debe haber presencia de cuerpos extraños en la sal (máximo 2 partículas visibles por kg)	I: Muestra al azar, de cada tipo de sal
6. Trazabilidad	La etiqueta debe indicar de forma fiable la procedencia geográfica de la sal	D: Registro del lote de sal en el que se debe incluir lugar de producción, almacenamiento y envasado I: Muestra al azar, de cada tipo de sal

D: Documento, E: entrevista, I: Inspección

Aspecto	Cumplimiento	Evidencia
Proceso (P2)		
1. Identificación de impactos sobre la flora	a) Confirmación de presencia de especies de flora identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.)	I: fotografías de la salina
	b) Vegetación y taludes en aparente buen estado	I: fotografías de la salina
2. Identificación de impactos sobre invertebrados	a) Confirmación de presencia de especies de invertebrados identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.)	D: Informe de gestión ambiental o similar
	b) Presencia de vegetación y zonas húmedas adecuadas para alimento, refugio y nidificación	I: fotografías de la salina
3. Identificación de impactos sobre aves	a) Confirmación de presencia de especies de aves identificadas en el formulario de la Red Natura 2000 y documentos afines (PORN, etc.)	D: Informe de gestión ambiental o similar
	b) Áreas de nidificación (islas, diques, taludes) en aparente buen estado	I: fotografías de la salina
4. Empleo	a) Contratos conforme a la normativa vigente	E: entrevista con empresa
	b) Porcentaje de satisfacción elevado (>70%) en las encuestas a los trabajadores	E: entrevista a trabajadores
	c) Los trabajadores reciben formación anual en materia de sostenibilidad y calidad	E: entrevista a trabajadores
5. Desarrollo local	a) Si existen, los proveedores deben ser en su mayoría (>50%) de origen local y regional	E: entrevista con empresa

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

D: Documento, E: entrevista, I: Inspección

Aspecto	Cumplimiento	Evidencias
<i>Paisaje y medio natural / cultural (P3)</i>		
1. Cumplimiento con la normativa de protección del ENP	a) Se cumple con los requisitos de la normativa de protección del ENP (plan de gestión, PORN, PRUG, PDS...)	D: plan de gestión
2. Respeto a las épocas de cría de aves (Anexos I y II de la Directiva Aves)	a) Se cumple con los requisitos de la normativa de protección del ENP (plan de gestión, PORN, PRUG, PDS...)	D: plan de gestión
	b) Se conoce el lugar de permanencia de las aves identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Aves y el Libro Rojo o equivalente	D: informe de gestión ambiental o similar I: Planos y fotografías de la salina
	c) El calendario de nidificación de las aves es conocido por la gerencia	D: informe de gestión ambiental o similar
	d) Los calendarios de trabajo de adaptan a él	D: calendario de trabajo
	e) Se siguen las recomendaciones de gestión	D: plan de gestión
3. Protección de espacios de nidificación de aves	a) Se conocen los lugares de cría de las aves	I: Planos y fotografías de la salina
	b) Los lugares de trabajo de adaptan a los espacios de nidificación	D: plan de gestión
	c) Se siguen las recomendaciones de gestión	D: plan de gestión
4. Protección de especies no ornitológicas (Anexos II y IV de la Directiva Hábitats)	a) Se conoce el lugar de permanencia de las especies no ornitológicas identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Hábitats y el Libro Rojo, o equivalente	D: Informe de gestión ambiental o similar I: planos y fotografías de la salina
	b) Hay un plan específico para monitorización y gestión de especies invasoras	I: planos y fotografías de la salina
	c) Se siguen las recomendaciones de gestión	D: plan de gestión
5. Protección de especies de flora y hábitats vulnerables, (Anexos II y IV de la Directiva Hábitats)	a) Se conoce la ubicación de las especies de flora identificadas como vulnerables o prioritarias según la Directiva Hábitats y el Libro Rojo correspondiente, o equivalente	D: Informe de gestión ambiental o similar I: planos y fotografías de la salina
	b) Los lugares de trabajo de adaptan a la presencia de estas especies	D: plan de gestión
	c) Hay un plan específico para monitorización y gestión de especies invasoras	D: plan de gestión
	d) Se siguen las recomendaciones de gestión	D: plan de gestión
6. Funcionalidad del ecosistema	a) No hay presencia de mucílago, algas y materia orgánica en los cristalizadores	I: Fotografías de la salina
	b) La salmuera es transparente	I: Fotografías de la salina
	c) Se aprecia presencia de microorganismos e invertebrados habituales de ecosistemas salinos	E: entrevista a empresa
7. Protección del paisaje	a) No hay presencia de elementos disruptores del paisaje en las inmediaciones de la salina de reciente instalación	I: Fotografías de la salina
	b) La infraestructura y edificaciones se encuentran en buen estado	I: Fotografías de la salina
	c) No hay basura, vertidos, maquinaria abandonada ni elementos dispersos que muestren descuido en el trabajo y el mantenimiento del espacio	I: Fotografías de la salina E: entrevista a trabajadores / empresa
8. Patrimonio cultural	a) Los elementos patrimoniales protegidos deben estar en buen estado	I: Fotografías de la salina
	b) Los elementos protegidos como BIC o similar,	D: Plan director o similar

IPAiSAL
Instituto del Patrimonio y los Paisajes de la Sal



life
salinas
SAN PEDRO DEL PINATAR

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · *Katia Hueso Kortekaas* · julio 2022

	deben abrirse al público según la normativa	
--	---	--

D: Documento, E: entrevista, I: Inspección