



## El Mercado de Sal de Mar de mesa (*gourmet*) en España 2016 / Oficina Comercial en España



### Un recurso por explorar a pesar de lo cotidiano

Actualmente, las variedades de sal más conocidas en España a nivel culinario son: sal refinada (cloruro sodio), sal marina, sal del atlántico y sal del Himalaya, siendo las tres últimas conocidas por ser las más saludables y sobre ellas destaca la del Himalaya por sus condiciones de pureza. La alimentación saludable es la gran tendencia del consumo actual ante un tipo de consumidor bien informado. Teniendo en cuenta esta premisa, existen opciones de comercializar en este mercado sal marina sin refinar con propiedades destacadas como las que presenta la sal rosa o del Himalaya. Sin embargo, dichos potenciales beneficios tienen que ser probados ante el canal de comercialización e informados al consumidor para posicionar el producto frente a la oferta existente en el lineal del punto de venta. Las oportunidades para una sal de mar con atributos de producto como equilibrado, responsable y seguro son valores al alza. Se habla de un mercado receptivo a las sales para todos los gustos, clasificadas en el segmento gourmet, con un consumo residual y con precios medio/alto. Son sales en escamas o en cristales, blancas, grises, negras o rosas, marinas o de roca, que proceden de todos los rincones del mundo. Este es el nicho para la sal de mar chilena.



### PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES DE ESPAÑA

25010091 Sal para la alimentación humana	2014						2015						
	EXPORT US\$ DE ESPAÑA	EXP. KG	valor medio export. US\$/kg	IMPORT US\$ ESPAÑA	IMP. KG	valor medio importación US\$/kg	EXPORT US\$ ESPAÑA	EXP. KG	valor medio exportación us\$/kg	IMPORT US\$ ESPAÑA	IMP. KG	Crecimiento 2014/2015	valor medio import. US\$/kg
<b>Total Mundo</b>	<b>48.502.694</b>	<b>198.583.822</b>	<b>0,3</b>	<b>8.863.090</b>	<b>7.677.093</b>	<b>1,2</b>	<b>18.852.481</b>	<b>198.302.594</b>	<b>0,3</b>	<b>7.797.000</b>	<b>7.932.485</b>	<b>-12%</b>	<b>1,0</b>
1 Reino Unido	226.234	1.194.706	0,2	2.557.967	607.543	4,2	185.833	1.232.901	0,12	2.895.340	488.152	13%	5,93
2 Irlanda	65.428	31.888	2,1	71.097	62.381	1,1	120.007	203.239	0,59	1.068.120	96.783	1402%	11,04
3 Alemania	2.229.528	4.493.010	0,5	2.025.868	2.167.361	0,9	1.587.261	3.401.427	0,47	943.931	1.452.314	-53%	0,65
4 Francia	8.982.632	55.382.301	0,2	2.298.669	2.165.348	1,1	6.480.522	56.000.540	0,12	758.355	2.094.490	-67%	0,36
5 Suecia	6.211	295	21,0	187.501	41.976	4,5	1.967	166	11,84	799.025	168.927	326%	4,73
6 Países Bajos	1.628.768	70.974	22,9	422.905	1.436.152	0,3	23.840	248.014	0,10	307.466	1.830.533	-27%	0,17
7 Portugal	2.233.888	13.825.841	0,2	216.920	677.746	0,3	1.740.371	13.753.914	0,13	225.173	874.566	4%	0,26
8 Pakistán				60.148	122.600	0,5				181.032	316.743	201%	0,57
9 Chipre	3.200	2.451	1,3	555.208	92.928	6,0	3.001	3.218	0,93	167.270	35.000	-70%	4,78
10 Italia	141.707	56.326	2,5	237.297	33.427	7,1	87.611	33.689	2,60	133.159	25.922	-44%	5,14
11 Dinamarca	8.384	6.456	1,3	37.192	99.002	0,4	8.677	6.732	1,29	78.077	201.484	110%	0,39
12 Argentina				27.745	23.616	1,2				51.514	46.584	86%	1,11
13 China				53.292	5.526	9,6	5.819	10.572	0,59	43.568	5.569	-18%	7,82
14 Chile	15.368	16.085	1,0	37.785	9.866	3,8	6.373	16.025	0,40	39.414	9.500	4%	4,15

Fuente: Ministerio de Economía y Competitividad de España

#### PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

En 2015, fueron los países de la Unión Europea los principales abastecedores, aglutinando un 95% del total del valor importado (US\$ 7,4 millones), siendo el año precedente el 97%. Sin bien es cierto que, con dicho grado de concentración España podría parecer un mercado poco atractivo, hay que considerar el buen precio medio de importación que alcanzan algunas de las sales gourmets presentes en el mercado. Ejemplo de ello, podría ser la sal de origen japonés, que por 45 kg. se pagaron US\$. 2.100 (46,8 US\$/KG).

Reino Unido, Irlanda, Alemania y Francia son los proveedores principales (73% del valor y 52% de la cantidad).

#### EXPORTACIONES CHILENAS

Chile en 2015 exportó a España US\$ 39,4 mil por 9.500 kg., a un valor promedio de 4,15 US\$/kg. La variación observada respecto a 2014 fue un crecimiento del 4% sobre el valor, disminuyendo los envíos en 366 kg., lo que implicó que el 2015 el valor medio aumentó un 8,3% en relación al año anterior.

En el ranking global Chile es el 14º proveedor, y dentro del grupo de terceros países proveedores ostenta una atractiva posición 4ª.



## ANÁLISIS Y COMENTARIOS

Las importaciones que realizó España en 2015 de la partida arancelaria 25010091 “Sal para la alimentación humana” alcanzaron los US\$ 7,9 millones, cayendo un 12% respecto al ejercicio presente. Sin embargo, el volumen ingresado desde el exterior aumentó un 3,3% haciendo bajar el precio medio de importación del 1,2 US\$/kg de 2014 a 1,0 US\$/kg en 2015.

Son 30 los países que suministraron sal para consumo humano en 2015, dos más que en 2014, principalmente de Europa del Este (Rumanía, Eslovenia, Bulgaria, Eslovaquia, Noruega) y Australia con la reconocida sal MURRAY RIVER. Pero desaparecen otros como Islandia, Turquía o México.

El Reino Unido envía 488,1 mil kg de sal, por un valor US\$ 2,8 millones (5,9 US/kg), un dato relevante es el gran posicionamiento que han alcanzado en las mesas españolas sales como MALDON o en menor grado HALEN MÔM. El mayor crecimiento lo presenta Irlanda con un 1.402%, la sal originaria de este país pasa de un valor medio de importación de 1,1 US\$/kg a 11,0 US\$/kg.

## La distribución y el consumo de sal de mesa en España

En el mercado español, la mitad de los consumos del producto se destina a la industria química, el 22% se exporta, otro tanto se utiliza en otros fines y, solo un 7% va dirigido a la industria alimentaria y, dentro de este último valor, el 53% va destinado a consumo humano, otro 33% a piensos animales y el 14% a la producción de bloques de sal. Se exportan al año en torno al millón de toneladas de sal (destinos principales: Francia, Alemania, Irlanda, Reino Unido y Portugal) e importan 117 mil toneladas.

Según los últimos datos disponibles, en 2014 el consumo de sal en los hogares españoles fue de 57,2 millones de kg., por un valor de US\$ 25,6 millones, así pues, cada español consumió 1,3 kg y gastó 0,55 dólares per cápita.

El consumidor se puede segmentar como sigue: - Los hogares de clase media y alta son los que más consumen sal, mientras que la clase baja consume menos. - Aquellos hogares sin niños consumen más, registrando los consumos más bajos se dan en los hogares con niños menores de 6 años. - Es superior el consumo si el responsable de hacer la compra no trabaja. - Si la persona que hace la compra es mayor de 65 años el consumo de sal es más alto, y en el lado contrario están los hogares donde el comprador es menor de 35 años. - Los hogares unipersonales presentan consumos más elevados, reduciéndose en los hogares de 4 o más individuos. - En cuanto al tamaño del núcleo de población, son los de menos de 2.000 habitantes quienes más consumen, frente a las ciudades (+ 500.000 hab.) donde cae el consumo. - Por tipología de hogar, son positivas las desviaciones de consumo en aquellos conformados por retirados, parejas adultas sin hijos, adultos independientes y parejas con hijos mayores, en el lado opuesto se posicionan las parejas con hijos pequeños, los jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos y en hogares monoparentales. - Por comunidades autónomas se observa que los mayores consumos se dan en Canarias, Cataluña y País Vasco y la demanda menor se presenta en Castilla León, Castilla-La Mancha y Andalucía.

La evolución de la demanda de la sal durante el último quinquenio (2010-2014) ha permanecido estable. Por su parte, el gasto ha aumentado US\$ 0,66 per cápita. En el citado periodo, el consumo más elevado se observó en 2013 con 1,34 kg. por persona y el gasto mayor se dio en ese mismo año y en 2014 con US\$ 0,57 per cápita.

Por su parte el consumo de sal por habitante en este intervalo de tiempo - utilizando como año base el consumo de 2010 - presentó un interesante crecimiento en 2013, volviendo a descender en 2014 a niveles de 2012.

Fuente: MERCASA

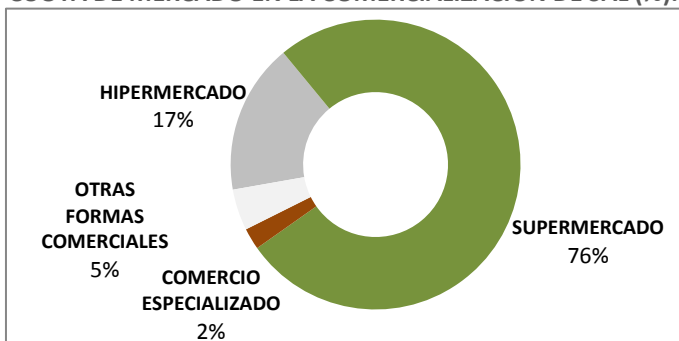
## Principales actores en la distribución

En España hay poco menos de 50 empresas productoras de sal, que generan 3 millones de toneladas de sal gema, 1,2 millones de sal marina y 100 mil de sal de manantial. De éstas, destinadas a la producción de sal de manantial son el 44%, a sal marina el 43% y a sal gema el 13% restante. Por comunidades autónomas Cantabria produce el 37% del total español y solo sal gema, le sigue Valencia (17%), Cataluña (16%), Aragón (11%), Andalucía (6%), Murcia (3%) y Navarra (3%). Mundialmente China es el primer productor de sal (64 millones Ton.), el segundo es USA (44 millones Ton.) e India (22 millones Ton.). Dentro de Europa destacan como principales productores Alemania (14,5 millones Ton.), Holanda (6,9 millones Ton.), Reino Unido (6,7 millones Ton.) y Francia (6 millones Ton.).

La comercialización de la sal en formatos para el hogar muestra una importante concentración en los supermercados (76% de la cuota de mercado). Los hipermercados, con una tasa de mercado cercana al 17%. Los puntos de venta especializados tienen una cuota del 2% y las otras formas comerciales suponen casi el 5% restante.



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SAL (%). 2014



El canal online forma parte del segmento denominado “otras formas comerciales”. Es reseñable que este tipo de comercialización está creciendo en España a dos dígitos en los últimos 5 años; sin embargo por sectores del comercio electrónico el menos desarrollado en este país es el de las compras de alimentación (según datos del Ministerio de Agricultura se estima que solo un 0,8% sobre el total de las compras online).

Los importadores están presentes en los cuatro canales de comercialización. El comercio especializado y el comercio electrónico son los que cuentan con mayor número de referencias de sal gourmet. Sin embargo, estos son los que menos operaciones de importación realizan al ser los que menor cuota de comercialización absorben. El perfil del importador puede ser importador/mayorista, importador/distribuidor. El volumen de producción determinará a qué perfil de los anteriores habrá que dirigirse.

## ■ Principales actividades y ferias especializadas para productos gourmets (sal de mesa)

### FERIAS INTERNACIONALES RELEVANTES:

- Salón de Gourmets. Feria Internacional de alimentación y bebidas de calidad. Carácter anual. Próximo evento: abril 2017 [www.gourmets.net/salon/](http://www.gourmets.net/salon/)
- Alimentaria 2018. Salón Internacional de la alimentación y bebidas. Carácter bienal. Próximo evento: abril, Barcelona. [www.alimentaria-bcn.com/](http://www.alimentaria-bcn.com/)

### ACTIVIDADES PROCHILE 2016 - (Sal de Mesa gourmet)

En 2016, ProChile participó con stand en el Salón de Gourmets. Se trató de la primera participación oficial. La oferta nacional estuvo representada por 7 empresas de distintos productos todos de calidad premium. El grado de satisfacción de los exportadores nacionales fue muy alto. En este espacio tienen cabida exportadores de sal de mesa.

## ■ Normativas aplicables y requisitos importación.

Para que la sal de mesa como producto terminado y dispuesto para consumo humano pueda ser importado por una empresa española debe cumplir con la normativa que comprende desde la fabricación hasta su puesta en el mercado, estando sujeto a inspección sanitaria en frontera (SNNIM). A continuación, se cita la legislación aplicable a la sal de mesa:

**NORMATIVA TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE A LA SAL Y SALMUERAS COMESTIBLES** (se fundamenta en la normativa mundial del Codex Alimentario para la sal calidad alimentaria (STAN 150-1985<sup>1</sup>).

### DISPOSICIONES ESPAÑOLAS:

Real Decreto 1424/1983<sup>2,3</sup> por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la Sal y Salmueras Comestibles. (B.O.E. 01.06.1983)

- Modificación de los puntos 2 y 3 del artículo 17 por Real Decreto 1095/1987<sup>4</sup>
- Derogados los puntos 12 y 3 del artículo 9º por Real Decreto 145/1997<sup>5</sup>
- Modificado dando nueva redacción al artículo 14.3 por Real Decreto 1801/2008<sup>6</sup>
- Derogado el punto 6 del apartado 1 del artículo 13, relativo a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios

# FICHA MERCADO PRODUCTO



por Real Decreto 135/2010<sup>7</sup>.

- Modificado por el Real Decreto 1634/2011<sup>8</sup> los apartados 2 y 4 del artículo 3 y párrafos 1 y 3, del apartado 1, del artículo 13 y se incorpora una disposición final única.
- Derogados los artículos 4 a 11, el artículo 12 excepto su apartado 1.1, el apartado 2.2 del artículo 13, los artículos 14 y 15 excepto el apartado 1.1 de este último, los artículos 16 y 17, el apartado 2 del artículo 18 y los artículos 19, 20 y 21 por el Real Decreto 176/2013<sup>9</sup> en su artículo 23.

## NORMATIVA APLICABLE AL ETIQUETADO DE LA SAL

Aplicación del Reglamento (CE) nº 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (en adelante denominado CLP, acrónimo de clasificación, etiquetado y envasado de sus siglas en inglés).

- De cara al Reglamento CLP, los fabricantes, importadores y usuarios intermedios tienen obligación de clasificar, etiquetar y envasar las sustancias y mezclas conforme a CLP, antes de comercializarlas (Art. 4 del Reglamento CLP).

- De acuerdo con el artículo 1(5)(e), las sustancias y mezclas en forma de alimentos o piensos (inclusive cuando se utilicen como aditivos alimentarios, aromatizantes, aditivos en piensos, alimentación animal) en la fase de producto terminado, destinadas al usuario final, estarían exentas de la aplicación del Reglamento CLP.

## NORMATIVA RELATIVA A SEGURIDAD E HIGIENE

No se considera una sustancia peligrosa según las normas de clasificación del Reglamento (CE) nº 1272/2008.

Y en relación a la seguridad química, no se requiere informe al respecto según Reglamento REACH<sup>10</sup>.

Acceso a la información sobre la normativa: <http://www.magrama.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/productos-quimicos/reglamento-clp/>

<sup>1</sup> Acceso al Codex: [http://www.codexalimentarius.org/download/standards/3/CXS\\_150s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/3/CXS_150s.pdf)

<sup>2</sup> Acceso a la normativa consolidada: <http://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1983-15544>

<sup>3</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1983-1554>

<sup>4</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1987-21013>

<sup>5</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/boe/dias/1997/03/22/pdfs/A09378-09418.pdf>

<sup>6</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/boe/dias/2008/11/04/pdfs/A43706-43712.pdf>

<sup>7</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/boe/dias/2010/02/25/pdfs/BOE-A-2010-3032.pdf>

<sup>8</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/boe/dias/2011/11/25/pdfs/BOE-A-2011-18537.pdf>

<sup>9</sup> Acceso a la normativa: <http://www.boe.es/boe/dias/2013/03/29/pdfs/BOE-A-2013-3402.pdf>

<sup>10</sup> Nota: REACH - El Reglamento (CE) nº 1907/2006 (en adelante denominado REACH, acrónimo de Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de sustancias y mezclas químicas) entró en vigor el 1 de junio de 2007 y tiene como objetivo principal mejorar la protección para la salud humana y el medio ambiente frente al riesgo que puede conllevar la fabricación, comercialización y uso de las sustancias y mezclas químicas.

## ■ Conclusiones

Hoy el segmento gourmet permite una verdadera revalorización de la sal mineral o marina con cualidades específicas. Alrededor del mundo se pueden encontrar sales de excepcional calidad y variedad, en escamas o en cristales, líquidas, blancas, grises, rosas o negras, sin añadido de conservantes y más ricas en micronutrientes, llegando a adquirir denominaciones de origen. Así pues, ofertar en el segmento premium un producto diferenciado con valor agregado consumido en hostelería, tiendas especializadas y alta restauración.

Llegar a posicionar la sal de origen chileno en el sector gourmet va de la mano de un sello distintivo de calidad salina con un denominador de exclusividad e identidad geográfica de un producto que ostente un marcado análisis organoléptico valorado por los expertos en sus paneles de catas.

Chile ingresa al mercado (CE) con un arancel preferencia del 0% + 10 % de IVA, frente al 2,6 euros/Ton. que gravan el grupo de Terceros países, incluidos los pertenecientes al Sistema de Preferencias Generalizado.

Para más información por favor comuníquese con *Lorena Sepúlveda* al e-mail [prochilespain@prochile.gob.cl](mailto:prochilespain@prochile.gob.cl)