

## SALSAS

El sector de las salsas mantuvo en 2024 el ritmo de crecimiento de años anteriores, gracias al aumento de las ventas con marca de distribuidor (MDD), a la mejora de las exportaciones y al desarrollo de nuevos productos. Dentro de las salsas, la mayonesa fue la que tuvo un mejor comportamiento gracias a la apuesta de la industria por el canal hostelero.

La producción total de salsas a nivel nacional es difícil de calcular, por la diversificación del producto. Según los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, la producción de salsa de tomate y "ketchup" superó en 2024 las 465.736 toneladas, un 14,5% más que un año antes. El valor de esa producción ascendió a 595,2 millones de euros, un 11,4% más también.

Por su lado, la producción de mayonesa y otras salsas emulsionadas llegó a 178.628 toneladas (un 30% menos que un año antes), por un valor de 275 millones de euros (frente a los 450 millones de 2023).

Asimismo, se produjeron en las industrias 4.581 toneladas de mostaza elaborada (un 14% menos), por un valor de 11,9 millones de euros.

La producción de salsa de soja alcanzó en 2024 un volumen cercano a las 115,5 toneladas, por un valor de 622.000 euros. Igualmente, se produjeron en España 122.834,7 toneladas de otras salsas y condimentos sazonadores, por un valor de 584 millones de euros. A pesar de que el volumen fue mucho menor, el valor de estas producciones fue superior al de un año antes.

En cuanto al consumo, según el Panel del Ministerio de Agricultura, en 2024 se consumieron en los hogares 134,4 millones de kilos de salsas, un 4% más que un año antes, por un valor de 683 millones de euros, un 2,2% más.

El consumo doméstico per cápita aumentó también un 2,7% hasta los 2,87 kilos. Las salsas más consumidas fueron el tomate frito, la mayonesa y el ketchup, pero también han ido ganando cuota de mercado otras como la mostaza y las salsas para cocinar.

El sector de las salsas lleva años apostando por los envases de vidrio para sus novedades de alta gama y por los productos más saludables (menos sal, menos azúcar, etc.).

En este sentido, el subsector de la mayonesa, que es la segunda salsa más consumida en España, es el que más se ha decantado por productos saludables en los últimos años.

Otra novedad en el sector son las salsas étnicas y picantes, así como también las elaboradas con la receta de cocineros de renombre.

### ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En este sector conviven grandes grupos empresariales de ámbito internacional con empresas especializadas de ámbitos como las conservas vegetales o las aceitunas de mesa.

El principal fabricante de salsas ambiente en volumen (no en facturación como grupo), es una conservera que tiene su fortaleza en el tomate frito. En 2024 produjo cerca de 120.000 toneladas y facturó hasta 520 millones de euros.

El segundo grupo en volumen producido es una filial de una compañía multinacional, con una producción en 2024 de 90.000 toneladas entre tomate, ketchup y mayonesa, mientras que la tercera empresa en volumen producido también es local y sobresale en salsa de tomate (produjo 65.000 toneladas en 2024).

Las marcas de distribución (MDD) volvieron a ser las primeras en cuota de mercado, incrementando además los porcentajes del año anterior. Así, por ejemplo, en el segmento de la mayonesa, tuvieron un 51,1% de

#### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE SALSAS REFRIGERADAS Y EN AMBIENTE

EMPRESA	Mill. Euros
Nestlé España, S.A. * Grupo	2.582
Conservas El Cidacos *	520
Unilever España, S.A Grupo (*)	380
Grupo Helios*	268
Industrias Alimentarias de Navarra, S.A.U (Grupo IAN)*	267
H.J. Heinz Food Spain, S.L*	150
Grupo Ybarra Alimentación, S.L. (GYA) *	110
TOMCOEX	70
Salsa Rica, S.L	69,5
Carnes Y Vegetales (APIS Group)*	52,4

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024. \* Incluye la facturación de otras producciones.

la cuota en volumen, en las ventas de hipermercados y supermercados, según datos de la consultora Circana.

En el caso del ketchup, el porcentaje fue del 66%. En este último caso, el primer grupo con marca de fabricante (MDF), que tiene varias reseñas, incluida una baja en calorías, obtuvo una cuota de mercado en volumen del 225% en 2023, porcentaje inferior al del año anterior.

La gran mayoría de las empresas del sector están optando por la sostenibilidad empresarial, centrandose sus inversiones en nuevos envases y materias primas más ecológicas y respetuosas con el bienestar animal.

## COMERCIO EXTERIOR

Tradicionalmente, la balanza comercial en el sector de las salsas tiene saldo positivo porque las ventas siempre son mayores a las compras. De acuerdo con los datos de Comercio, en 2024 se exportaron un total de 288.198 toneladas y se importaron 114.223 toneladas. En ambos casos se produjo un notable aumento con respecto a las cifras del año anterior (del 8,2% en el primero y del 10% en el segundo).

Tanto dentro de las exportaciones como de las importaciones, la principal partida fue la de ketchup y las salsas similares: 125.431 toneladas exportadas y 22.450 toneladas importadas. En ambos casos hubo incrementos

notables con relación a las cifras del año anterior.

Otras partidas significativas dentro de las importaciones fueron las de mostaza y las de salsa de soja, mientras que la de mayonesa fue muy pequeña.

La exportaciones de salsas españolas van a parar principalmente a los países de la Unión Europea, mientras que las importaciones proceden, además de los países comunitarios, de otros como Estados Unidos.

## CONSUMO Y GASTO EN SALSAS

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 134,4 millones de kilos de salsas y gastaron 683,2 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 2,9 kilos de consumo y 14,6 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la mayonesa (1,1 kilos por persona y año), seguido del ketchup (0,5 kilos per cápita) y de la mostaza (0,1 kilos por persona al año). El resto de salsas supone 1,2 kilos per cápita. En términos de gasto, la mayonesa concentra el 32,2%, con un total de 4,7 euros por persona, el ketchup presenta un porcentaje del 10,9% y un total de 1,6 euros por persona al año, y la mostaza supone el 3,4% del gasto total en salsas, con 0,5 euros per cápita, mientras que el resto de salsas alcanza un importante porcentaje del gasto, un 53,4%, con 7,8 euros por persona al año.

### CONSUMO Y GASTO EN SALSAS DE LOS HOGARES, 2024

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CÁPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CÁPITA (Euros)
TOTAL SALSAS	134,4	2,9	683,2	14,6
KETCHUP	23,0	0,5	76,0	1,6
MAYONESA	52,5	1,1	219,1	4,7
MAYONESA LIGHT	9,2	0,2	39,8	0,8
MOSTAZA	3,7	0,1	22,4	0,5
OTRAS SALSAS	55,2	1,2	365,7	7,8



## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

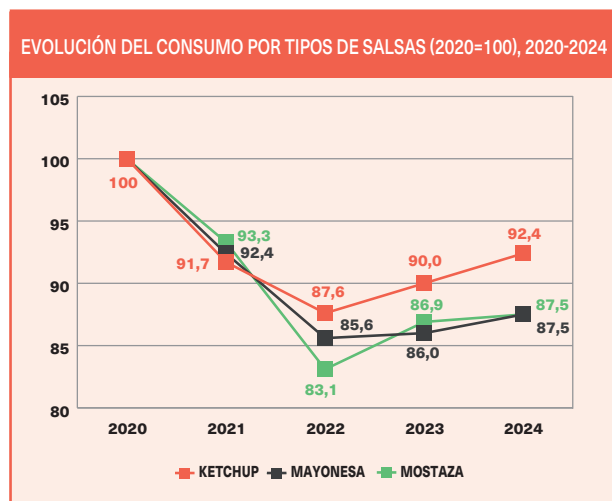
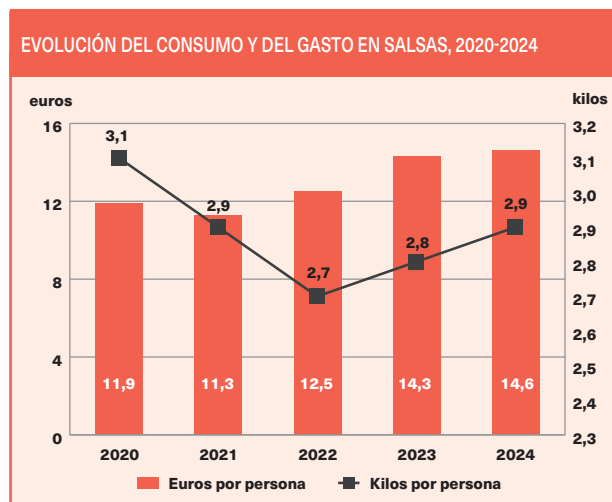
En términos per cápita, el consumo de salsas durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de nivel alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de salsas, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra trabaja fuera del hogar, el consumo de salsas es superior.
- En los hogares donde compra una persona con menos de 35 años, el consumo de salsas es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene entre 35 y 49 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de salsas, mientras que los índices son más reducidos en los hogares conforme aumenta el número de miembros.
- Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de 100.001 a 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de salsas, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de jóvenes y adultos independientes, parejas jóvenes sin hijos, retirados y hogares monoparentales, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, y las parejas adultas sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Canarias, Cantabria y Murcia cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra, La Rioja y Galicia.

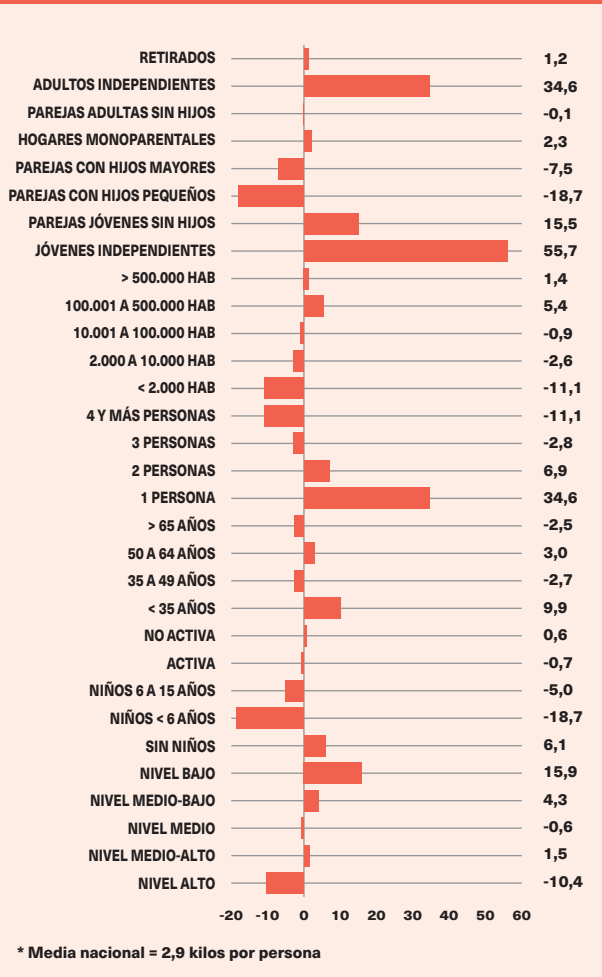
## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de salsas ha disminuido 0,2 kilos por persona y el gasto ha experimentado un incremento de 2,7 euros per cápita. El consumo ha experimentado diferentes oscilaciones con bajadas en 2021 y 2022 y una recuperación en los dos ejercicios siguientes. En cuanto al gasto, se aprecia una elevación progresiva, año a año. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado tuvo lugar en el ejercicio 2020 (3,1 kilos por consumidor) mientras que el gasto más elevado se produce en 2024 (14,6 euros por persona).

En la familia de salsas, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 ha seguido una tendencia similar en los distintos productos, destacando el descenso desde el año 2020 y la recuperación en los ejercicios siguientes. Respecto a la demanda de 2020, el consumo de todos los productos analizados es inferior. ■



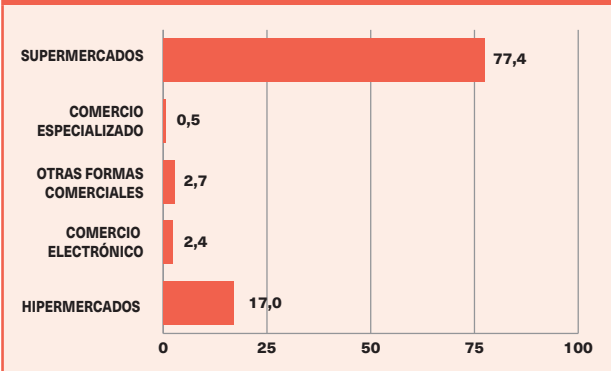
**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE SALSAS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***



**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de salsas a los supermercados (77,4% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 17,0%. Los establecimientos especializados representan un 0,5%, el comercio electrónico el 2,4% y las otras formas comerciales el 2,7% restante.

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SALSAS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024**



**DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE CONDIMENTOS**

**CANARIAS**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COCHINILLA DE CANARIAS

**EXTREMADURA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PIMENTÓN DE LA VERA \*

**CASTILLA-LA MANCHA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

AZAFRÁN DE LA MANCHA \*

**MURCIA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PIMENTÓN DE MURCIA \*

\* Inscrita en el Registro de la UE

## Cochinilla de Canarias

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona geográfica de producción de la Cochinilla, abarca las siete islas del archipiélago Canario. En Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, La Palma y El Hierro, la cochinilla se produce en la zona de costa y en la zona de medianías hasta 1.200 msnm. En Fuerteventura y Lanzarote, la zona de producción abarca todo el territorio agrario por debajo de los 600 msnm.

**CARACTERÍSTICAS:** Es el producto en bruto de origen animal obtenido en Canarias resultante de la desecación natural de las hembras adultas del insecto hemíptero de la familia de los cóccidos *Dactylopius coccus* (conocido tradicionalmente como cochinilla), una vez recolectado de las palas de la tunera (*Opuntia ficus indica*). La textura del producto es de apariencia granulosa y seca al tacto. Contenido en ácido carmínico: mayor o igual a 19 % sobre sustancia seca y humedad: menor o igual a 13 %. El color varía dentro de la gama de gris oscuro al negro, con tonalidades rojizas y blanquecinas por los restos de la cera algodonosa que protege al gránulo. Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica son: cultivo de la planta huésped, inoculación, desarrollo y recolección del insecto, secado del producto cribado y acondicionamiento antes del envasado. El envasado se debe efectuar de la forma más inmediata posible al secado y cribado, motivo por el cual el envasado del producto final debe producirse en la zona geográfica de Canarias y concretamente en el lugar de producción, evitando así cualquier alteración de las características fisicoquímicas y organolépticas del producto, al objeto de salvaguardar su calidad.

**DATOS BÁSICOS:** Al ser muy reciente la aprobación de esta Denominación de Origen Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.



## Azafrán de La Mancha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración amparada abarca 82,7 hectáreas en 332 términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

**CARACTERÍSTICAS:** Es una especia constituida por los estigmas florales del *Crocus sativus* L. unidos a

su correspondiente estilo y adecuadamente desecados. Este azafrán se caracteriza por sus hebras flexibles y resistentes, de un color rojo vivo brillante, aroma intenso, seco y penetrante, ligero aroma a mies o hierba fina con reminiscencias florales y un sabor ligeramente amargo, aromático y seco (no astringente).

**DATOS BÁSICOS:** En los registros de la DOP hay inscritos 250 productores y 19 empresas envasadoras, que producen y comercializan 520 kilos al año de Azafrán de La Mancha con DOP.



## Pimentón de La Vera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción amparada abarca 50 términos municipales del norte de la provincia de Cáceres, con unas 1.400 hectáreas en la comarca de La Vera, que goza de un microclima privilegiado y suelos con gran proporción de materia orgánica.

**CARACTERÍSTICAS:** Los pimientos son del género *Capsicum annuum* y dan lugar a 3 tipos de pimentón: dulce, agri dulce y picante. En marzo se inicia su cultivo

en semilleros en los que permanecen hasta mayo, procediéndose a su trasplante a terrenos de asiento. El ciclo de cultivo de la planta se prolonga hasta primeros de octubre, mes en el que tiene lugar la recolección y su posterior selección, secado y molienda para la obtención del pimentón.

**DATOS BÁSICOS:** En el registro del Consejo Regulador hay inscritos 433 agricultores y 16 empresas cuya producción supera los 4 millones de kilos anuales, de los que 2,2 millones de kilos se venden con DOP.

## Pimentón de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:**

Esta DOP ampara una zona geográfica de producción que se extiende por 14 términos municipales de la provincia de Murcia, en la comarca del Campo de Cartagena, mientras que la zona de elaboración y envasado comprende todos los términos

municipales de la Región de Murcia.

**CARACTERÍSTICAS:** El producto resulta de la molienda de pimientos rojos del género *Capsicum annuum* L., de la variedad Bola, recolectados maduros, sanos, limpios y secos. El producto obtenido es dulce, con un fuerte y penetrante olor característico, de gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante y presenta gran estabilidad de color y aroma.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 300 hectáreas de cultivo y 13 empresas que producen más de medio millón de kilos y comercializan una media anual de 250.000 kilos con DOP.