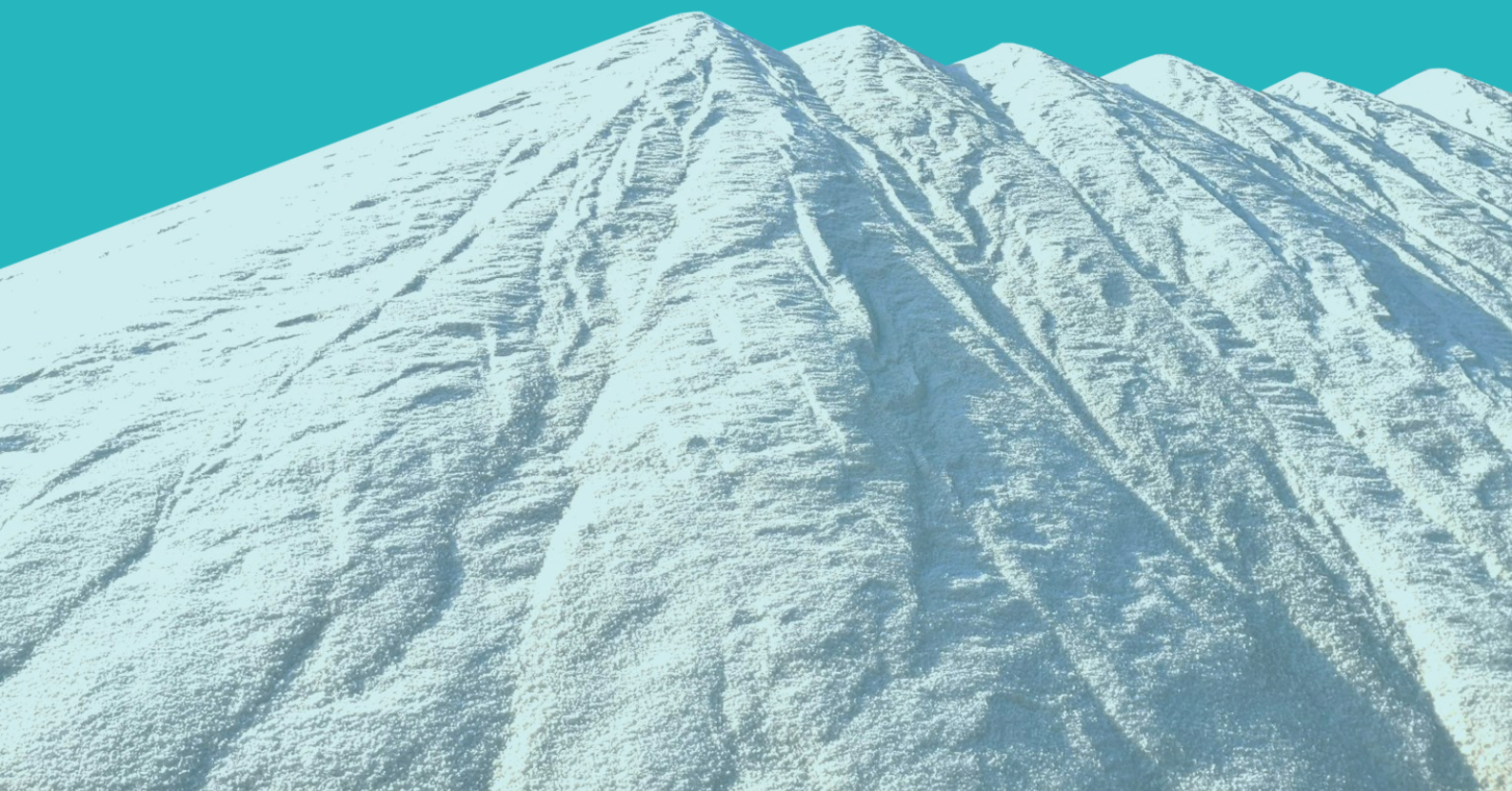
Dossier de prensa

2026

SALIMAR
ASOCIACIÓN DE SALINAS MARINAS

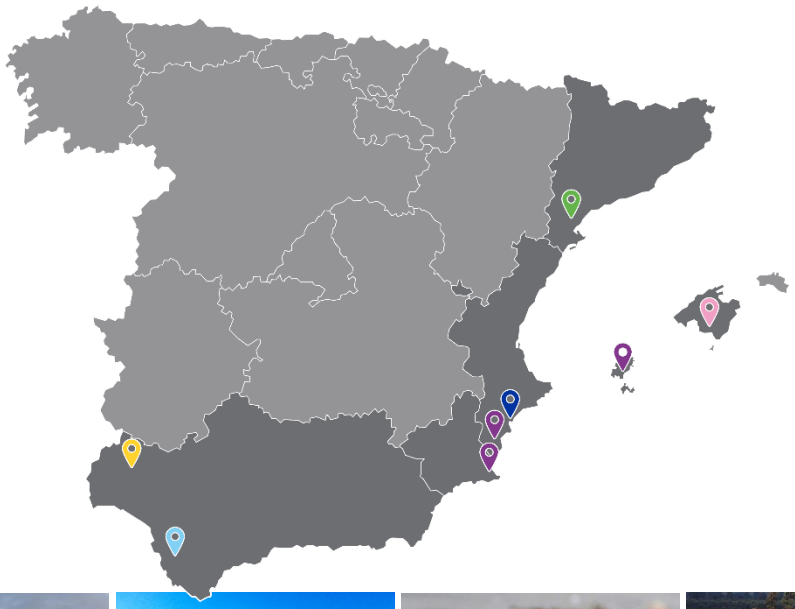


Sobre SALIMAR

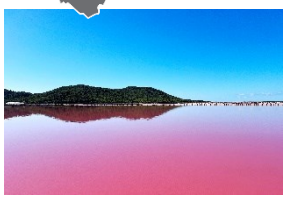
La **Asociación Española de Salinas Marinas (SALIMAR)** es una entidad sin ánimo de lucro constituida en 2019 para **promover y fortalecer la industria salinera de origen exclusivamente marino en España**. La asociación trabaja por un modelo de desarrollo que combine la sostenibilidad de la actividad salinera, la dinamización económica de los territorios y el mantenimiento del empleo en el ámbito rural.

SALIMAR reúne en su seno como miembros asociados de pleno derecho a las seis productoras de sal marina más importantes de España:

- **Grupo Asal** (Cádiz)
- **Infosa** (Tarragona)
- **Salinas d'Es Trenc** (Mallorca)
- **Salinera Española** (Ibiza, Murcia y Alicante)
- **Bras del Port** (Alicante)
- **Salinas del Odiel** (Huelva)











Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

El sector en cifras

Nuestros asociados concentran el **90 % de la producción de sal marina en España** y el **40 % de la sal marina producida en Europa**, lo que traducido en cifras representa alrededor de **8.500 hectáreas destinadas a la producción**; una producción media de **850.000 toneladas de sal marina anuales** para diferentes usos alimentarios e industriales; y **una facturación conjunta anual de 60 millones de euros** aproximadamente.

90 %
de cuota nacional

8.500
hectáreas productivas

850.000
toneladas de sal marina por año

60
millones de facturación



Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

Organigrama

Actualmente la Junta Directiva de SALIMAR la componen los siguientes miembros:



Presidente:
D. Gonzalo Diaz Caicoya



Tesorero:
D. Fco. Armenteros Sánchez



Secretario:
D. Cristino Juan Elías Mir



Vocal:
D. Fco. Javier De Ramón Crespí



Vocal:
D. Manel Salvadó Tenesa

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

Nuestra misión



SALIMAR tiene como misión **defender, divulgar y poner en valor la sal marina y la actividad salinera**, apoyándose en dos características esenciales:

- Su **valor ambiental y sostenible**, basado en una auténtica simbiosis entre actividad salinera y naturaleza. La gestión y circulación del agua necesarias para producir sal marina crean y mantienen humedales salinos de gran valor ecológico, que albergan una extraordinaria biodiversidad. La continuidad de la actividad salinera resulta fundamental para preservar las condiciones ambientales que favorecen su biodiversidad y conservación. Las salinas son, por tanto, generadoras y custodias de estos ecosistemas.
- Su condición de **producto de origen natural y esencial para el organismo**, ya que sus componentes intervienen en funciones fisiológicas básicas, siempre dentro de las recomendaciones de un consumo responsable.

Nuestros objetivos

- Propiciar el **desarrollo de la industria de la sal marina** mediante la investigación, el desarrollo de normas y las relaciones con las autoridades políticas y administrativas.
- **Dar a conocer y defender entre la sociedad las características y los beneficios de la sal de origen exclusivamente marino**, una sal completamente natural, muy valorada en países del norte de Europa, y cuya extracción es totalmente respetuosa con el medioambiente.
- **Visibilizar la función medioambiental de las salinas**, entornos en los que naturaleza e industria conviven en equilibrio. Las salinas marinas configuran ecosistemas en los que viven y nidifican centenares de especies animales, como demuestra su catalogación como Parques Naturales.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

- **Promover el consumo responsable de sal en beneficio de la salud**.
- Contribuir a **mejorar las condiciones de trabajo** en la industria de la sal marina, así como las de Higiene y Seguridad.
- **Recopilar información, datos y estadísticas** para dimensionar la producción, el uso y el comercio de la sal marina en España.

¿Por qué surge SALIMAR?



SALIMAR surge de la necesidad de **proteger, representar y poner en valor a los productores de sal marina**, cuya principal característica es el origen marino de la materia prima y un proceso productivo basado fundamentalmente en el uso de sol y el viento para su cristalización.

La sal marina convive en el mercado con sales procedentes de otros orígenes y obtenidas mediante métodos que distan mucho de nuestro oficio. Sin embargo, esta diferencia no siempre ha sido suficientemente clara, pudiendo inducir a error al consumidor sobre el origen y la forma de producción de la sal que compramos en el supermercado.

En este sentido, la asociación creó en 2022 el **Sello 100 % sal marina**, certificado por AENOR, que permite al consumidor identificar su origen natural, su sostenibilidad, su contribución a la conservación de oficios tradicionales y su capacidad para generar biodiversidad (más info en www.sellosalmarina.com).

La asociación nace también para **defender y representar a la sal marina ante las administraciones y los distintos organismos nacionales con capacidad legislativa**. Mientras que en España más del 50 % de la sal producida es de origen marino, en el conjunto de Europa la sal marina representa únicamente alrededor del 5 % de la producción. Esta diferencia de peso hace especialmente importante que las particularidades de su origen y de su proceso de producción estén adecuadamente representadas y sean tenidas en cuenta en los desarrollos normativos que afectan a nuestro sector.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

Nuestra dimensión europea: SEASALT Europe

Con el objetivo de reforzar la representación de la sal marina también a escala europea, **SALIMAR impulsó la creación de SEASALT Europe**, asociación constituida en junio de 2023 y con sede en Bruselas.

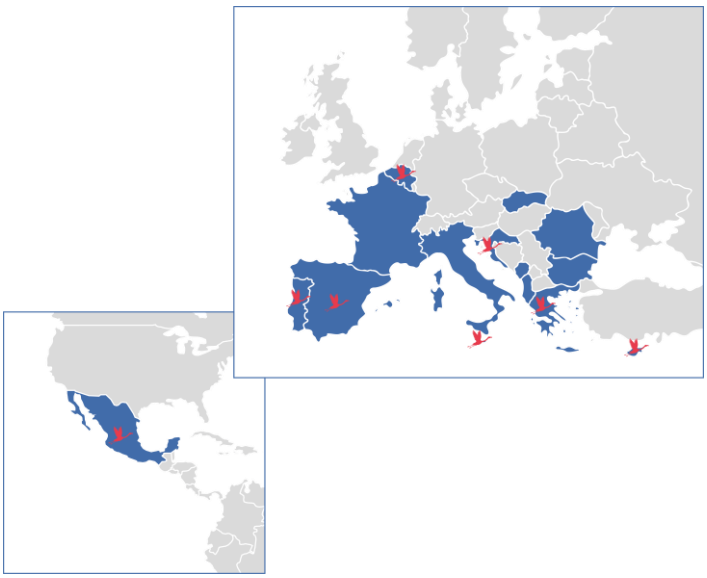
SEASALT Europe nace para **representar, proteger y promover al sector de la sal marina**, dotándolo de una voz común ante las instituciones y organismos europeos.

Presencia institucional europea:

- EFSA Stakeholder Community
- TP Organics
- IFOAM Organics Europe
- Accredited Stakeholder Organisation (ASO) in ECHA
- EU Agri-Food Chain Observatory
- EU Blue Economy Observatory — Community of Practice (CoP)

Actualmente, **SEASALT Europe reúne a 17 miembros de 8 países: España, Grecia, Portugal, Croacia, Bélgica, Malta, Chipre y México**, ampliando progresivamente una red que conecta a productores y organizaciones vinculadas a la sal marina dentro y fuera de Europa.

Más información:
seasalteurope.com



Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

Desafíos del sector de la sal marina

La sal marina tiene una gran variedad de aplicaciones. Aunque tradicionalmente se ha asociado sobre todo a la cocina y a la conservación de alimentos, su uso es esencial en numerosos sectores y procesos industriales.

Está presente, entre otros ámbitos, en la producción de cloro, jabones y detergentes; en la electrólisis salina de piscinas; en el mantenimiento de carreteras durante el invierno para combatir el hielo; y en la elaboración de salmueras destinadas a conservas, salazones o productos cárnicos. A estas aplicaciones se suman muchas otras en las que la sal marina desempeña un papel fundamental.

Aunque el proceso de obtención de la sal marina parte de unos mismos principios, cada una de estas aplicaciones está vinculada a sectores con requisitos específicos, normativas propias y estándares de calidad que deben cumplirse. Son industrias en constante evolución, y esa evolución también exige a los productores de sal marina adaptarse, innovar y responder a nuevas necesidades.

Por ello, cada año surgen nuevos desafíos en los distintos sectores que utilizan la sal marina como parte imprescindible de sus procesos. En la actualidad, algunos de los principales retos para nuestro sector son los siguientes:

- **Imagen y salud:** La percepción de la sal ha cambiado mucho con el tiempo. De ser un producto esencial para conservar y sazonar alimentos, ha pasado en ocasiones a asociarse únicamente con los riesgos de un consumo excesivo. El reto de SALIMAR es contribuir a una visión más equilibrada, basada en datos y evidencia. La sal es necesaria para el correcto funcionamiento del organismo, pero su consumo debe realizarse de forma moderada y responsable, siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias. Nuestro objetivo es informar con rigor, evitando una demonización de un producto esencial para nuestra salud.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

- **El concepto de "sal marina refinada":** En este adjetivo está posiblemente gran parte de la culpa de asociar la sal al azúcar. Al contrario que esta última, la sal marina es blanca de forma natural. Esta confusión tiene su origen, en parte, en la propia legislación española, que utiliza la misma denominación, «sal refinada», para productos sometidos a procesos de purificación muy diferentes: desde el simple lavado de los cristales de sal hasta procesos de disolución y posterior cristalización, en los que pueden emplearse sustancias químicas para purificar la salmuera. En el caso de la sal marina producida en nuestras salinas, el refinado no implica ningún tratamiento químico. La sal marina que vemos en los supermercados es la misma que ha cristalizado de forma natural en nuestras lagunas, y que posteriormente, se lava y, en ocasiones, se seca y se clasifica según el tamaño del grano. Nada más. En algún caso, si así lo solicita el cliente, puede añadirse un aditivo para evitar su apelmazamiento.

- **Microplásticos:** Los medios de comunicación se hicieron eco de este problema ambiental a partir de diversos estudios realizados en sal marina que detectaron diferentes cantidades de microplásticos. Sin embargo, la contaminación por estas pequeñas partículas de plástico es un problema ambiental global que no afecta solamente a los mares. Numerosos estudios recientes demuestran que estas partículas están presentes en el agua corriente, el suelo, el aire y en todo tipo de alimentos. Es fundamental unir esfuerzos para concienciar a la sociedad sobre la importancia de reducir el consumo innecesario de plásticos, fomentar su reutilización y reciclaje y, sobre todo, prevenir su liberación al medioambiente. Asimismo, es necesario armonizar los métodos de análisis para obtener resultados fiables y comparables.

- **Sal marina ecológica:** La sal marina puede certificarse como ecológica en la Unión Europea. El Reglamento (UE) 2018/848 incorporó en su Anexo I la sal marina y otras sales destinadas a alimentación y piensos dentro del sistema europeo de producción ecológica. Aunque la sal es un mineral, su inclusión responde a su utilización en la alimentación, a su producción con métodos naturales y a su contribución al desarrollo de las zonas rurales. En las salinas marinas, la evaporación natural del agua de mar mediante el sol y el viento se combina con la conservación de humedales ricos en biodiversidad, el mantenimiento de oficios tradicionales y la actividad económica en entornos rurales y costeros. Los productores que cumplen los requisitos pueden certificarse y utilizar la **Eurohoja**, el logotipo ecológico de la UE.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

- **Sal marina yodada:** El yodo es un nutriente esencial para el correcto funcionamiento del organismo, especialmente para la producción de hormonas tiroideas. La sal se utiliza habitualmente como vehículo para aportar yodo a la dieta, ya que su contenido natural no suele ser suficiente para cubrir las necesidades nutricionales de la población. El principal reto para los productores es que **los niveles de yodo exigidos o permitidos en la sal varían entre países**. Esta falta de armonización dificulta la producción y comercialización en distintos mercados y obliga a adaptar el producto en función de cada país. Avanzar hacia criterios más homogéneos facilitaría el comercio y aportaría mayor claridad tanto a los productores como a los consumidores.

- **La sal marina como biocida:** La sal marina se utiliza como precursor para generar cloro activo mediante electrólisis, por ejemplo, en sistemas de desinfección de piscinas. El Reglamento europeo de biocidas (UE) 528/2012 incluye estos sistemas de generación *in situ* dentro de su marco regulatorio. Para los productores de sal marina, el reto está en el cumplimiento de los requisitos regulatorios aplicables a determinados usos, incluyendo el acceso a expedientes técnicos, procedimientos de autorización y participación en consorcios. El cumplimento de estas exigencias supone costes económicos muy elevados, especialmente difíciles de asumir para los pequeños productores, y representa una importante carga que afecta a la competitividad de nuestro sector.

- **Cambio climático:** La producción de sal marina está estrechamente vinculada a las condiciones meteorológicas. La alteración de los patrones climáticos, los episodios de precipitaciones extremas y los cambios en las condiciones de evaporación representan desafíos crecientes para la actividad salinera. La adaptación a estos cambios constituye, por tanto, una prioridad para garantizar la continuidad de la producción y contribuir a la conservación de los ecosistemas asociados a las salinas.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.

¡Contáctanos!





Gerencia:

Julio César Martín Aranda

gerencia@asosalimar.com



Comunicación y prensa:

Teresa Ferrández Fernández

comunicacion@asosalimar.com

Av. de las Águilas nº 2-b, 5º 1 | 28044 Madrid

917062416 | 629409381

info@asosalimar.com

www.asosalimar.com

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, Número nacional 617200.