



Miel



MIEL: EL DULCE REGALO DE LA ABEJAS A LA HUMANIDAD

Nutritiva, antioxidante, curativa y, sobre todo... ¡riquísima! Las condiciones naturales climáticas y geográficas ideales de Argentina, con paisajes naturales libres de contaminación y su gran diversidad de flores y plantas melíferas, permiten obtener mieles de sabores y características diferentes y distintivas. Todo esto, sumado a un sector productivo pujante, a la utilización de prácticas sostenibles y respetuosas con el medioambiente y a sistemas avanzados de trazabilidad, ha posicionado al país como uno de los principales productores y exportadores de miel a nivel global.





UN MANJAR NACIONAL

Las características organolépticas de la miel argentina la hacen única y apreciada dentro y fuera del país.

- **Amplia variedad de sabores:** Dependiendo de la fuente floral de la que provengan, las mieles pueden ser suaves y delicadas, con notas dulces y sutiles, o más intensas, con sabores más pronunciados, a veces ligeramente amargos o con matices especiados.
- **Aromas diversos:** Según su origen floral, hay mieles con aromas suaves y perfumados, o más intensos y característicos de la flor de la que provienen. Los aromas también pueden ser sutiles o más pronunciados, lo que agrega complejidad a la experiencia sensorial.
- **Gama de colores:** Los colores de la miel argentina van desde tonos claros, como el ámbar pálido o el amarillo, hasta tonos más oscuros, como el café, el ámbar oscuro e incluso casi negro.

• **Texturas variadas:** Las texturas van desde líquida y fluida hasta cremosa y espesa, con una consistencia más densa.

• **Cristalización:** El proceso natural en el que la miel cambia de su estado líquido a más sólido varía en velocidad y forma, y según su composición y contenido de azúcares. Algunas mieles cristalizan rápidamente en una textura suave y cremosa, mientras que otras pueden tener una cristalización más gruesa y granulada.

La magia del néctar

Las abejas visitan la gran profusión de flores y plantas del campo argentino, y de ahí, se obtiene una rica variedad de néctar, cada cual con su particularidad.

El néctar de las flores de eucalipto, por ejemplo, produce una miel de sabor intenso, de color ámbar claro a oscuro, con propiedades antisépticas y expectorantes, mientras que el

néctar del trébol es muy apreciado por su sabor suave y dulce, y su textura cremosa.

Por otro lado, el néctar de las flores de girasol produce una miel muy popular en Argentina, de color dorado intenso, sabor dulce y suave, con notas ligeramente amargas.

La miel derivada del néctar del cardo es de sabor fuerte y ligeramente amargo, de color ámbar oscuro y consistencia más espesa, mientras que la miel que proviene de las flores de algarrobo es de color oscuro y textura densa, con un sabor intenso y característico, con notas a caramelo y algo amaderado.

Finalmente, el néctar recolectado de las diversas flores presentes en el monte nativo argentino contribuye a la producción de una miel multifloral, con una mezcla de sabores y aromas únicos. Es una miel de color variable y posee una gran diversidad de propiedades y características.

El sector genera empleo para más de 100.000 personas de manera directa e indirecta, quienes realizan la producción primaria tanto de miel como de otros productos de la colmena.

La tarea de producir la mejor miel

La producción apícola nacional está presente en 22 de las 23 provincias que conforman Argentina, lo que genera un sensible impacto en sus economías locales, especialmente en regiones alejadas de los centros urbanos.

Con un total de 48.804 apiarios y más de 3,8 millones de colmenas pertenecientes a 17.000 productores, se estima que el sector genera empleo para más de 100.000 personas de manera directa e indirecta, quienes realizan la producción primaria tanto de miel como de otros productos de la colmena, le dan valor agregado, y realizan también actividades vinculadas con los insumos, la logística y la comercialización.



El mapa federal de la producción

El mayor número de productores se encuentra en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Entre Ríos, pero la variedad y la excelencia de la miel argentina se despliega en casi todos los rincones del país.

En la región Centro, compuesta por las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba, se producen distintos tipos de miel, entre los cuales se encuentra la de pradera, de naranja, de caa tay, de chilca, de girasol y de flor amarilla.

En la región NEA, compuesta por las provincias de Formosa, Chaco, Corrientes y Misiones, se ubican las producciones de miel de eucaliptus, de citrus, de algarrobo, de chilca, de selva paranaense, de loro blanco y de quebracho colorado chaqueño.

En la región NOA, principalmente compuesta por la producción de la provincia de Tucumán, se encuentra la miel de limón, de atamisqui y de mieles multiflorales de monte nativo.

En la región Cuyo, principalmente compuesta por la producción de la provincia de Mendoza, se encuentra la

elaboración de miel de mistol (también conocido como “algarrobo blanco”), una especie de árbol nativo de la región de Cuyo.

Por último, en la región Patagonia, principalmente en las provincias de Neuquén y Río Negro, se produce miel de flor azul, de radial, de confluencia, de alpataco y miel del norte neuquino.

Miel orgánica argentina

La miel orgánica argentina se caracteriza por su alta calidad y pureza. Las abejas se alimentan de flores silvestres y plantas sin pesticidas ni fertilizantes químicos, y se produce siguiendo prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas del medioambiente, sin el uso de productos químicos sintéticos ni organismos genéticamente modificados. Esto se traduce en mieles saludables con sabores y aromas únicos.

Para garantizar la calidad y autenticidad de la miel orgánica –así como de productos orgánicos en general–, los productores deben cumplir con los estándares y requisitos establecidos por varias organizaciones y entidades que se encargan de la certificación:



Organización Internacional Agropecuaria (OIA), Argencert (certificadora líder en el país), S.O.S. (certificadora especializada en miel orgánica) y la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM).

Además de las entidades certificadoras, también existen organismos gubernamentales, como el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), que supervisan y regulan la producción orgánica en Argentina.

El placer empieza por casa

La miel destinada al consumo interno es fraccionada en más de 300 establecimientos con Registro Nacional de Establecimientos (RNE), desde donde la miel llega a la góndola en todas las regiones del país. De acuerdo con los datos de la Cámara Argentina de Fraccionadores de Miel (CAFRAM), los canales comerciales para la distribución son los supermercados (40%), los minoristas y las ferias (50%) y los mayoristas (10%).



ENDULZAR Y NUTRIR AL MUNDO

La miel producida en nuestro país es considerada una de las de mejor calidad del mundo por su pureza, baja humedad y mínimo contenido de impurezas. Cuenta con un importante reconocimiento debido a sus características organolépticas, a los parámetros de calidad encuadrados dentro de los requisitos de los países más exigentes y a la incorporación de sistemas de trazabilidad.

Números

La producción argentina de miel se destina casi en su totalidad al mercado de exportación: es el segundo exportador a nivel mundial. En 2021, se registraron exportaciones por más de 70.000 toneladas, equivalentes a más de USD 214 millones, el 10% de la participación del mercado total. Del total exportado, el 98% se comercializa como producto a granel sin valor agregado, mientras que algo menos del 2% se exporta como miel fraccionada.

En 2022, el principal destino de la miel argentina fue Estados Unidos, mercado que representa más del 75% de las exportaciones y se ha mantenido en esa posición en los últimos cinco años, seguido de Suiza, España y Japón.

En 2021, se registraron exportaciones por más de 70.000 toneladas, equivalentes a más de USD 214 millones, el 10% de la participación del mercado total.



Comercialización

El transporte y la logística internacional de la miel son aspectos críticos para garantizar la entrega segura y oportuna del producto a los mercados internacionales.

La comercialización de la miel argentina conlleva varios pasos:

- **Envasado y etiquetado:** La miel se envasa en recipientes adecuados, como tambores, bidones o frascos de vidrio. Los envases deben ser resistentes, herméticos, diseñados específicamente para el transporte de alimentos, y además, deben cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos por los países importadores.
- **Modalidades de transporte:** El transporte se lleva a cabo generalmente por vía marítima o aérea, dependiendo de la distancia y los requerimientos de tiempo. Los embarques consolidados son en su mayoría efectuados en tambores de 350 kilos, y en contenedores de 20 pies, donde se consolidan cajas con frascos de 250 gramos (esta miel, por lo general, es artesanal).

• **Embalaje y protección:** Durante el transporte, se utilizan técnicas de embalaje adecuadas, como el uso de materiales de amortiguación y aseguramiento de la carga de los contenedores para evitar movimientos bruscos que puedan afectar la calidad del producto.

• **Control de temperatura y humedad:** La miel es un producto sensible a los cambios de temperatura y humedad, de manera que es fundamental mantener condiciones adecuadas durante el transporte y utilizar contenedores refrigerados o sistemas de control de temperatura.

• **Documentación y trámites aduaneros:** Para el transporte internacional de miel, se requiere la preparación de la documentación adecuada, que incluye la factura comercial, certificados fitosanitarios y otros documentos necesarios según los requisitos de los países importadores. También se debe cumplir con los trámites aduaneros y regulaciones específicas de cada país.

• **Seguimiento y monitoreo:** Durante el transporte, se realiza un seguimiento constante de la mercancía mediante tecnologías de rastreo y monitoreo, como sensores de temperatura, para garantizar que se mantengan las condiciones adecuadas durante todo el proceso.

TRAZABILIDAD: GARANTÍA DE PLACER

Los nuevos sistemas electrónicos de trazabilidad que se han incorporado en los últimos años aseguran la calidad y seguridad del producto, desde el inicio hasta el final de la cadena de comercialización, y constituyen una herramienta fundamental para el crecimiento de la comercialización internacional.

Entre los principales sistemas de trazabilidad en la producción apícola argentina, se destacan el Registro Nacional de Productores Apícolas (RENAPA), un sistema obligatorio que permite identificar y registrar a los apicultores y sus colmenas, y la Guía de Tránsito Apícola, un documento obligatorio que acompaña a la miel durante su transporte, desde el lugar de producción hasta el lugar de procesamiento o exportación.

Por otra parte, existen diferentes certificaciones y normas de calidad que los productores de miel en Argentina pueden obtener, como la Norma Alimentos Argentinos (NAA) y la certificación orgánica.

En cuanto al etiquetado, la comercialización de la miel exige utilizar etiquetas adecuadas y sellos de calidad reconocidos, que incluyen información sobre el origen de la miel,

el productor, la calidad del producto y su cumplimiento con normas y certificaciones específicas, lo que le brinda al consumidor una mayor confianza.

El entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca junto con Senasa desarrollaron un sistema informático para simplificar los trámites, optimizar la cadena apícola y proporcionar un sistema que gestione y registre la trazabilidad de la miel, mientras que investigadores del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) desarrollaron etiquetas electrónicas para monitorear todo el proceso de la miel, desde la colmena hasta el tambor de exportación. Este registro tiene carácter obligatorio y es gratuito. Todos los tambores que se comercialicen deben contar con la identificación correspondiente.



El Estado nacional, a través de su Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, lleva adelante políticas para el desarrollo de la apicultura y la promoción del consumo de miel.

LA MIEL, UNA CUESTIÓN DE INTERÉS PÚBLICO Y PRIVADO

Además de los controles que garantizan la calidad del producto, el Estado nacional, a través de su Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, lleva adelante políticas para el desarrollo de la apicultura y la promoción del consumo de miel.

A través de la campaña federal “Más miel todo el año”, se desarrollan y se destacan cuatro aspectos fundamentales en la producción de este alimento:

- La apicultura como actividad productiva fundamental para el desarrollo local y regional, que ayuda a visibilizar el aporte económico y la generación de empleo a través de productos derivados (propóleos, cera, polen, jalea real y apitoxinas) y de actividades afines (carpintería, indumentaria, cosmética, turismo rural, gastronomía, etc.).
- La calidad e identidad de la miel argentina a través de la promoción de las variedades y tipos de mieles de todas las regiones del país.

- La importancia de la abeja para el medioambiente, y su fundamental rol polinizador para preservar la biodiversidad y la producción de alimentos.
- La versatilidad de la miel como alimento para el consumo durante todo el año.

En cuanto al ámbito privado, el sector apícola cuenta con importantes entidades que nuclean a los distintos actores, como la Cámara de Exportadores de la República Argentina (CERA), la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), la Federación Argentina de Cooperativas Apícolas (FACAP) y la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA).

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

