



**INIA**

# ¿Cómo se desarrolla la apicultura en el Territorio Patagonia Verde, Región de Los Lagos?

**Autores:** Iris Lobos Ortega, Investigadora INIA Remehue y Paula Pavez Andrades, Médico Veterinario, INIA-Remehue

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N° 219 - AÑO 2020**

## Antecedentes generales

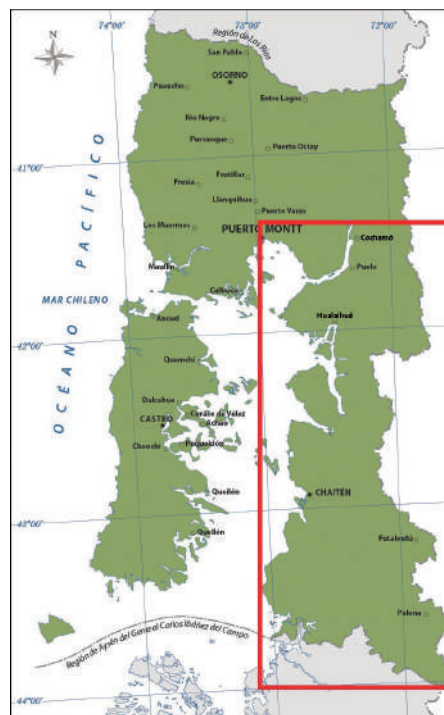
Actualmente, los consumidores no solo están preocupados de la calidad e inocuidad de los productos, sino también del origen de los mismos y es aquí donde el lugar de procedencia cobra gran relevancia, ya que muchas veces el consumidor lo asocia con una calidad o características únicas. En este sentido, se han desarrollado y potenciado mercados específicos para productos que presentan característica vinculadas a su lugar de origen. Estos productos se pueden diferenciar mediante los denominados “sellos de origen”.

En Chile, el programa “Sello de Origen” es reconocido y protegido por la ley 19.039, artículo 92 de Propiedad Industrial, destinado a la creación, promoción, preservación, protección y desarrollo de productos tradicionales o singulares de nuestro país, caracterizados por contar con un fuerte componente local, reconociendo y retribuyendo el esfuerzo y el trabajo asociados a ellos y su particular forma de producción.

Entre los beneficios asociados al sello de origen está el aumento de la competitividad, entre otras cosas gracias al necesario esfuerzo de asociatividad que se debe generar entre los productores, aumentar la vinculación con “lo nuestro” y destacar las tradiciones locales, contar con protección frente a la competencia desleal e informar calidades y características sobre el producto, favoreciendo el valor de lo único y distinto en los consumidores, además de fomentar el turismo y nuevos servicios, gracias a la existencia de productos que se vinculan con determinados territorios.

En el sur de Chile, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA-Remehue, en el marco del programa “Capacitación para la valorización sello de origen de productos silvoagropecuarios”, impulsado por la Secretaría regional ministerial de Agricultura de la región de los Lagos y financiado por el respectivo

Gobierno Regional, está trabajando en la recopilación de antecedentes probatorios para postular a un sello de origen ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) de la miel producida en el Territorio Patagonia Verde (Foto 1).



**Foto 1.** Mapa del territorio Patagonia Verde en la Región de Los Lagos.

Para lograr este objetivo, INIA se encuentra trabajando con los productores apícolas del territorio, bajo la hipótesis “La miel producida en el territorio Patagonia Verde (TPV) posee características diferenciadoras que le permitirían sustentar la solicitud de un sello de origen”.

Fue así, como durante el año 2018 se visitó el Territorio Patagonia Verde y se aplicó una encuesta, que si bien tenía varios objetivos el más importante era saber cómo se desarrolla la apicultura en el territorio.



**Foto 2.** Grupos tecnológicos (Hualaihué, Cochamó, Futaleufú y Chaitén, respectivamente)

Durante el año 2018 se realizó la presentación del programa a los productores y funcionarios de las distintas instituciones del agro presente en el territorio. Además, se aplicaron 44 encuestas de reconocimiento de la miel en el Territorio Patagonia Verde (TPV), la que constaba de dos partes, i) la primera, tenía como objetivo conocer qué porcentaje de la población presente en el territorio reconocía la miel como un producto típico y ii) la segunda parte, tenía como objetivo conocer la forma de utilización, manejo y producción de la miel en el territorio.

Como resultado de estas presentaciones fue posible formar 4 grupos tecnológicos en el rubro apícola, en las siguientes localidades: Hualaihue (Hornopirén), Cochamó (Río Puelo), Futaleufú y Chaitén (Ayacara) (Foto 2, letras a, b, c y d, respectivamente).

A continuación, se presentan los resultados del análisis de las encuestas agrupados por objetivo.

**Objetivo 1. Conocer qué porcentaje de la población reconocía la miel como un producto típico del territorio**

Al consultar desde cuándo sabe usted que se produce miel de abeja en su comuna, el 36% respondió que había producción de miel entre los años 1930 y 1959, el 32% en los años 1960- 1989, el 18% en los años 1990- 2018, el 11% en los años 1900- 1929 y solo un 2% no sabía en qué año comenzó la producción de miel en el territorio.

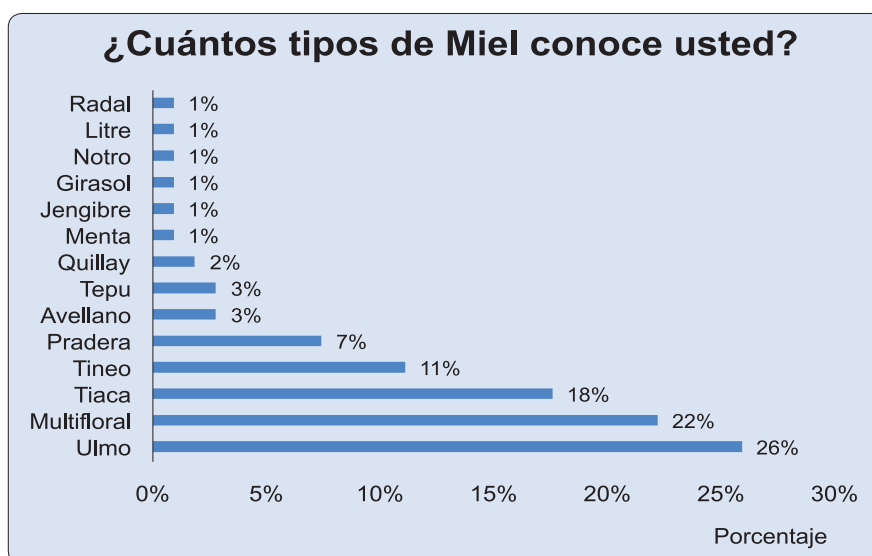
Al preguntar si conocía canciones, poemas o payas que hablen de abejas, colmenas o miel un 63,64% contesta conocer material al respecto, mientras que un 31,82% dice no conocer y el 5% omite la pregunta. Cuando se les consultó si conocen algún libro o revista que hable de la miel de su comuna el 68% indica si conocer, el 27% dice no conocer y un 5% nuevamente omite la pregunta.

Finalmente fueron consultados por cuantos tipos de miel conocen, a lo que un 26% contestó ulmo, 22% multifloral y 18% miel de tiaca, seguidos por tineo, pradera, quillay entre otros (mayor detalle en el gráfico 1).

**Objetivo 2. Conocer manejo, producción y forma de utilización de la miel.**

Los encuestados fueron consultados respecto al origen de sus abejas a lo que el 67% reconoció traerlas de fuera del Territorio Patagonia Verde, un 22% lo hace dentro de él y solo el 11% no sabe de dónde vienen sus abejas (mayor detalle en el gráfico 2a).

Por otra parte, se puede observar que el 40% de las abejas provienen de la región de Los Ríos y de Los Lagos, el 11% no sabe el origen de sus abejas y solo el 9% las trae de otras regiones. Al consultar por el origen de sus reinas el 55% indica traerlas desde fuera del Territorio Patagonia Verde, 41% dentro de éste y solo el 4% no sabe el origen (mayor detalle en el gráfico 2b).



**Gráfico 1.** Tipos de mieles conocidas por los apicultores del territorio PV.

Al preguntar si realizan trashumancia o no, el 77% de los encuestados dijo no realizarla, el 9% afirma realizar trashumancia y el 14% no sabe si lo hace o no.

Al consultar cual creían ellos que es la principal especie floral en su miel el 30% responde ulmo, 22% tiaca y 21% girasol, seguidos por praderas, tineo, luma, arrayan, entre otros (mayor detalle en el gráfico 3).

Respecto al tipo de miel que pide la gente, los encuestados dicen que un el 65% de los compradores pidemiel de ulmo, el 20% la prefiere pura, 8% multifloral, 6% local y solo el 2% indica que el comprador no pide una miel en específico y al consultar de qué color es su miel el 51% de los encuestados indica color amarillo, un 35% dice que su miel es café y el 15 % indica que su

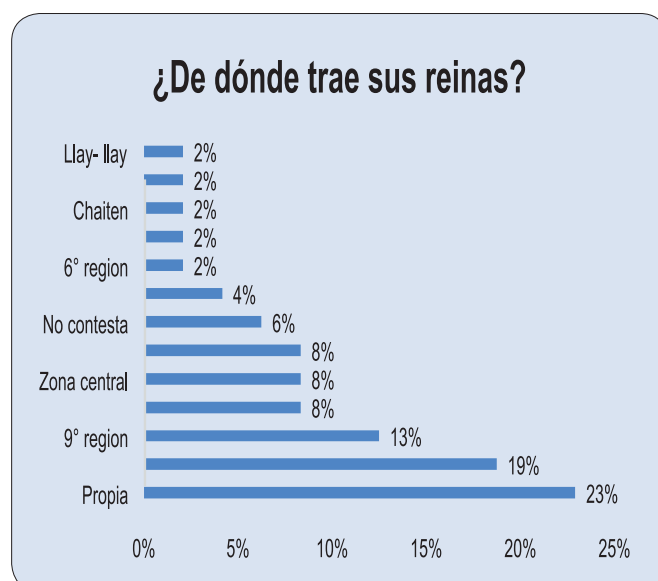
miel es blanca (Foto 3).

En lo que respecta al número de cosechas por año que cada uno realiza el 67% indica 2 cosechas, un 20% realiza 3 cosechas, un 6% solo 1 cosecha y el 8% realiza 4 cosechas en la temporada. Los meses en que se realizan estas cosechas son diciembre (17%), enero (29%), febrero (22%), marzo (28%) y abril (5%). Al consultar el tipo de envase en el cual vende su producción, indican: envases plásticos (63%), vidrios (19%), PET (14%) y un 4% en otros tipos de envase.

Finalmente, se les consulto en que preparaciones utiliza frecuentemente la miel, a lo que un 35% indico repostería, 19 % infusiones y un 17% de forma directa (mayor detalle en el grafico 3).



**Gráfico 2a.** Origen de las abejas



**Gráfico 2b.** Origen de las reinas



Foto 3. Coloración de mieles recolectadas en Cochamó, Hornopirén, Futaleufú y Península de Comau



Gráfico 3. Preparaciones con miel

## Comentario final

La información recopilada es parte fundamental de los antecedentes probatorios necesarios a la hora de postular a un Sello de Origen ante el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) de la miel producida en el Territorio Patagonia Verde.

La conformación de los 4 grupos tecnológicos y el posterior trabajo desarrollado con ellos ha sido muy beneficioso, ya que cada grupo ha recibido capacitaciones orientadas hacia el mejoramiento de la producción de miel, sobre todo en comunas donde el

rubro esta recién comenzando como Futaleufú.

Las comunas de Chaitén, Hualaihue y Cochamo tienen bastante desarrollado el rubro por lo que poder obtener un sello de origen les permitirá mejorar la comercialización de su miel.

“El beneficio obtenido por el hombre de las abejas tiene dos dimensiones, el directo, por poder aprovechar los excedentes de miel que las abejas acumulan para el invierno y el indirecto debido al enorme beneficio que la polinización procura para muchas especies botánicas”.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y el autor.

La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA.

Editores: Rodrigo De La Barra, Investigador INIA Remehue; Germán Holmberg, Investigador INIA Remehue y Luis Opazo, Periodista, M.C.E., INIA Remehue.

INIA Remehue, Ruta 5, km 8, Osorno, Chile. Fono +5664 2334819

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)

