

CAPÍTULO 8

MERCADO Y CONSUMO NACIONAL DE LA MIEL

Maribel Currián Montes

Ing. en Alimentos, INIA Remehue.

José Luis Dolarea Encina

Administrador de Servicios Gastronómicos

Introducción

La miel ha sido utilizada en la antigüedad por su valor nutritivo y medicinal, además, sus beneficios se conocen hace miles de años. El aprovechamiento de la miel se remonta a tiempos prehistóricos, como lo atestiguan diferentes representaciones de arte rupestre del paleolítico halladas en las cuevas de Bicorp y Dos Aguas (Valencia) y en el barranco de la Valltorta, Tirig (Castellón), que muestran a individuos que se sirven de unas sogas para trepar hasta un agujero en la roca, donde se encuentra una colmena silvestre. La primera referencia escrita aparece en una tabla Sumeria y data del año 2100-2000 A.C., en que la miel se usaba como medicamento y como ungüento (Ulloa et al., 2010).

Nuestros antepasados se nutrían de la miel, recolectándola directamente de las colmenas silvestres o naturales; una práctica era ahumar las colmenas para ahuyentar a las abejas, y así, extraer la miel (Schencke, 2016). La apicultura, la técnica de criar y sacar provecho de las abejas, es posterior y data del Neolítico, en los comienzos de la agricultura. La civilización egipcia otorgó a la miel una gran importancia como alimento, medicamento y bebida (hidromiel). La longevidad de médicos como Hipócrates y de poetas como Anacreonte fue atribuida a las cualidades de la miel. Los romanos eran grandes consumidores de miel, procedente en su mayor parte de España. Era un alimento no sólo para patricios, sino también para soldados y gladiadores, que lo consideraban una fuente importante de fortaleza. La civilización musulmana también utilizaba miel, que en el Corán se recomienda como medicina. Aunque en América, al igual que en otras civilizaciones, la miel era conocida, la apicultura no se estableció hasta la llegada de los españoles (Gil, 2010).

Después de haber cumplido un papel importante en la tradición médica de muchos pueblos, la miel fue “redescubierta” por la medicina moderna debido a

los productos de la colmena y sus importantes propiedades (Más detalles en el Capítulo 4).

Mercado mundial de la miel

El mercado mundial de la miel ha experimentado grandes cambios en los últimos años y se ha vuelto más sensible a las condiciones de calidad e inocuidad del producto transado. De acuerdo con datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2019) a nivel mundial los principales productores de miel son China, Turquía, Argentina, Irán y Estados Unidos.

En relación a la demanda mundial de miel, el mercado ha experimentado notables aumentos, debido al mayor consumo desde nuevos mercados y los ya existentes. Sin embargo, los mayores compradores de miel a nivel mundial siguen siendo Estados Unidos con 24,4% y Alemania con 12,9%, seguido de Japón, Francia, Reino Unido y China. Hay que destacar este último mercado, ya que China vende su miel con precios inferiores al promedio mundial, pero importa pagando los mayores valores unitarios a nivel mundial.

Desde el 2017 se han consolidado importantes cambios en la comercialización internacional de la miel, estableciendo una clara diferenciación entre estrategias de comercialización: China, como principal exportador en montos y volumen (129 mil toneladas a un precio de 2,1 dólares FOB/Kg) y Nueva Zelanda como abastecedor de miel totalmente diferenciada por su calidad (11 mil toneladas a un precio de 24 dólares FOB/Kg). La diferencia radica en que una de ellas está orientada al envío de un volumen importante de miel no diferenciada y con precios más bajos que el promedio mundial (China); y la otra está dirigida a la diferenciación respaldada científicamente sobre la base de atributos derivados de recursos melíferos propios y nativos, lo que sustenta altos precios unitarios a apagar (Nueva Zelanda) (Barrera, 2018; Barrera, 2011).

En cuanto al consumo mundial de miel, las mayores demandas provienen desde países europeos, tanto Suiza, Austria y Nueva Zelanda que consumen 1,5 kilos de miel per cápita al año, mientras que Alemania y Ucrania contribuyen con un consumo de 1,2 y 1 kilo per cápita, respectivamente (Consortio del Desarrollo Tecnológico Apícola, 2013). Esto se debe principalmente, porque en el mercado europeo, la miel es considerada un producto de alto valor nutricional, lo que

ha llevado a muchos países a imponer mayores estándares de calidad para el ingreso hacia otros países (Perret et al., 2012).

Chile, como país productor y exportador de miel, está contribuyendo con el 0,6% de las exportaciones mundiales de miel natural, ocupando la posición número 29. Las exportaciones de miel chilena durante el 2019 fueron de 4.474 toneladas recaudando 12.517 miles de USD, a un precio promedio de 2.791 USD/Tonelada. De acuerdo a la tabla 13, el principal destino fue la Unión Europea, principalmente Alemania (75,6%), Francia (9,9%) y Suiza (5%), sin embargo, Estados Unidos, Hong Kong y Japón adquirieron la miel a un valor casi 4 veces mayor al precio promedio adquirido por los demás países (TRADEMAP, 2019).

Tabla 13. Exportación de miel natural chilena en valor y volumen para el año 2019.

	Valor (miles de USD)	Volumen (Ton)	Valor unitario (USD/unidad)
Alemania	9,469	3,417	2,771
Francia	1,240	449	2,762
Suiza	626	207	3,024
República Checa	298	112	2,661
Austria	297	104	2,856
Italia	208	74	2,811
Bélgica	134	43	3,116
Países Bajos	125	42	2,976
España	49	19	2,579
Japón	32	3	10,667
Estados unidos	22	2	11,000
Hong Kong	11	1	11,000
Emiratos Árabes Unidos	7	1	7,000

Elaboración propia, Fuente: TRADE MAP

Mercado nacional de la miel

La producción a nivel nacional oscila entre 7 mil y 11 mil toneladas por año, De acuerdo al Formulario de Registro de Apicultores y Declaración de Apiarios (FRADA, 2017), instituido por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la cadena apícola está enfocada principalmente a la producción de miel (4,574 apicultores), mayoritariamente conformada por pequeños productores, quienes destinan sus productos al comercio local y en menor proporción se

encuentran medianos y grandes productores, estos últimos presentan un mayor nivel tecnológico y su producción está destinada a la exportación y 1,305 apicultores dedicados al servicio de polinización, Esta producción se encuentra distribuida principalmente en dos zonas geográficas; la zona Norte, donde destacan la polinización y la producción de miel, y la zona Centro Sur, enfocadas principalmente a la producción de miel, En cuanto al consumo nacional, no supera el 30% de la producción, con un consumo interno de aproximadamente de 100 gramos per cápita al año, muy por debajo del promedio mundial (220 gramos per cápita al año), por lo que el rubro depende casi exclusivamente de las exportaciones, cuyo destino principal son empresas que dedican su producción a mercados internacionales (Lerdon and Navarro, 2017; Barrera, 2018; González, 2019).

Producción nacional de la miel

La comercialización nacional de miel, a pesar de ser un mercado pequeño, incluye una importante gama de productos en su cadena productiva, los cuales, por su trayectoria e implementación de nuevas y mejores estrategias de marketing, han permitido un aumento en la propuesta de valor de los productos y una mejora en el posicionamiento del mercado.

La demanda se estima en unas 1.400 toneladas, donde el 65% es transado en mercados formales; supermercados (34%), la industria de los alimentos, farmacéutica y cosmética (28%) y tiendas gourmet (3%), El 35 % restante se transa mayoritariamente en condiciones informales (Consortio de Desarrollo Tecnológico Apícola, 2014).

Según el estudio Estrategias regionales de competitividad por rubro: producción y mercado de la miel realizado por INDAP (2007) los canales de comercialización corresponden a:

- 1. Industria de alimentos, farmacéutica y cosmética:** Demanda alrededor de 400 ton/año y sus principales proveedores son grandes productores y exportadores, Se comercializan en envases desde 5 a 300 kilos.
- 2. Supermercados:** Demandan un volumen cercano a 480 ton/año, abasteciéndose de empresas envasadoras, procesadoras, productores y exportadores, donde estos últimos han integrado a sus procesos de producción y comercialización etapas de envasado de miel (fraccionamiento), La miel es

comercializada en potes encerados, plásticos o de vidrio, principalmente, en volúmenes de 500 gramos o de un kilo.

- 3. Tiendas de alimentos y delicatessen:** Corresponden a establecimientos de menor tamaño y que comercializan alrededor de 29 ton/año, Las mieles orgánicas son un ejemplo de producto relativo a este grupo de comercialización.
- 4. Mercado informal:** constituido por las ventas que se realizan fuera del comercio establecido y se estima en 450 ton/año, Está formada mayoritariamente por la producción de pequeños apicultores que la destinan al consumidor final en la localidad a la que pertenecen, ferias libres (gourmet, costumbristas y otras), almacenes, supermercados, venta personalizada.

El formato más común y el más conocido por la sociedad es la miel untable, seguido por la miel como ingrediente de otros productos, como por ejemplo: en yogurt, cereales, cervezas, golosinas, en repostería, etc.; también existe la miel como subproducto: hidromiel, miel en polvo, miel granulada como edulcorante, entre otros, Fuera del contexto alimenticio, la miel es muy utilizada como subproducto, el cual actúa como ingrediente de otros productos que ingresan al mercado, Entre ellos podemos mencionar jabones, shampoo, cremas, entre otros (Montenegro, 2016).

Problemáticas en el consumo nacional de miel

Si bien la mayoría de los consumidores, más allá de la composición de la miel, están al tanto de las propiedades medicinales que posee, siendo utilizada frecuentemente cuando se presentan cuadros de amigdalitis, dolores de garganta o resfriados (como tratamiento antibacterial), aun así, no existe el hábito de consumir miel, ni tampoco una necesidad en su vida cotidiana. En una "Encuesta nacional de consumo alimentario" realizada el 2014 por la Facultad de Medicina y de Economía y Negocios de la Universidad de Chile, la miel es catalogada dentro de un subgrupo de "otros azúcares" junto a las mermeladas y al manjar; es muy difícil medir con exactitud el consumo, ya que en esta situación no representa un valor característico dentro del grupo (Montenegro, 2016).

Por su parte, el manual apícola (2016) señala que las problemáticas del consumo nacional se deben principalmente a:

- Baja promoción y publicidad al consumo de miel,

- Baja diversidad en la forma de consumo de miel,
- Baja cultura como producto alimenticio,
- El precio,
- Pocos productos en el mercado,
- Gustos y preferencias

Bibliografía

- Barrera, D, 2011, La Miel Chilena: mercado, atributos y perspectivas, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), Santiago.
- Barrera, D, 2018, Apicultura chilena: actualización de mercado y estadísticas sectoriales, Octubre de 2018, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), Santiago.
- Consortio del Desarrollo Tecnológico Apícola, 2013, Mortandad de abejas afecta al agro: Acusan falta de estrategias.
- Consortio del Desarrollo Tecnológico Apícola, 2014, Estudio de mercado industria apícola chilena, Plan de mejoramiento de la productividad y competitividad apícola, Corporación Regional de Desarrollo Productivo, Región de Los Ríos.
- Gil, A, 2010, Tratado de nutrición: Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Capítulo 9: Azúcares, miel y productos de confitería, Editorial Médica Panamericana.
- González, P. 2019. Producción apícola, Chile y Región de la Araucanía, Asesoría Técnica Parlamentaria, Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (BCN).
- INDAP, 2007, Estrategias regionales de competitividad por rubro: producción y mercado de la miel.
- Lerdon, J, and Navarro, E, 2017, Análisis económico de una unidad productiva de miel, localizada en el sector Antilhue, Instituto de Economía Agraria, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Austral de Chile.
- Lobos, I, and Currian, M, 2020, Perfil de azúcar de las mieles presentes en el Territorio Patagonia Verde (Región de los Lagos), Informativo N°226, Instituto de Investigaciones Agropecuarias.
- Lobos, I, and Currian, M, 2020, Contenido de minerales y vitamina c de mieles producidas en Territorio Patagonia Verde (Región de los Lagos), Informativo N°228, Instituto de Investigaciones Agropecuarias.

- Montenegro, G, 2013, Innovación y valor agregado en los productos apícolas, Diferenciación y nuevos usos industriales, Oficina de estudios y políticas agrarias (ODEPA) y Fundación para la Innovación Agraria (FIA).
- Montenegro, G, 2014, Bioprospección de productos naturales en extractos de polen apícola como aditivos funcionales para el cluster agroalimentario chileno, Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC).
- Montenegro, G, 2016, Manual Apícola, Instituto de desarrollo agropecuario (INDAP), Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2019, Base de datos estadísticos en relación con la alimentación y agricultura (FAOSTAT), (Acceso, 26,06,2020).
- Perret, S., Gacitúa, S., and Villalobos, E. 2012, Huertos Melíferos Sustentabilidad para la producción Apícola, Manual N° 46, INFOR, Santiago, Chile.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), 2019, Última modificación del 12 de noviembre de 2019 del Ministerio de salud de Chile.
- Schencke, C., Vásquez, B., Sandoval, C., and Del sol, M, 2016, El rol de la miel en los procesos morfofisiológicos de reparación de heridas.
- TRADE MAP, 2019, Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas.
- https://www.trademap.org/Country_elProductCountry.aspx?nvpm=3%7c152%7c%7c%7c%7c0409%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1 (Acceso, 28,06,2020).
- Ulloa, J., Mondragón, P., Rodríguez, R., Reséndiz, J, and Rosas, P, 2010, La miel de abeja y su importancia, Revista Fuente año 2, N° 4, septiembre 2010.
- Vit, P, 2005, Productos de la colmena secretados por las abejas: cera de abejas, jalea real y veneno de abejas.