



Más valor para la miel

Constanza Honorato¹/ clhonora@uc.cl
Juan Pablo Subercaseaux²/ psuberci@uc.cl

La difusión de los beneficios del consumo de miel en la salud otorga una gran oportunidad de aumentar los retornos de los productores. Y si a esto se le suma la posibilidad de diferenciarla haciéndola orgánica o monofloral, el futuro es aún más promisorio.

La clara tendencia hacia el consumo de productos saludables e inocuos ha traído como consecuencia un gran crecimiento del sector apícola tanto en el mercado internacional como nacional.

La apicultura es la ciencia aplicada que estudia la abeja melífera y que se concentra en la producción apícola (beneficio económico directo) y en la entrega del servicio de polinización (beneficio económico indirecto). Dentro de los productos apícolas están la miel, el propóleo, la cera, la producción de reinas, el polen, la jalea real y la apitoxina (veneno de la abeja), los cuales poseen una gran variedad de cualidades y propiedades y son utilizados en las industrias de la alimentación, la salud y la belleza.

El principal producto que obtiene el hombre de esta actividad es la miel, sustancia dulce elaborada por las abejas del néctar de las flores o de las secreciones de las plantas, que es recolectada, modificada y almacenada en los panales. La composición de la miel es altamente variable. Sus propiedades físicas, químicas y organolépticas dependen del tipo de néctar que recogen las abejas, y los beneficios de su consumo son tanto terapéuticos como nutricionales.

¹ Alumna tesista Departamento de Economía Agraria, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC.

² Profesor Departamento de Economía Agraria, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC.



Chile, al ser un país con extensa geografía y variado clima, posee ventajas en cuanto a condiciones ambientales, recursos únicos (gran diversidad de especies melíferas con alta presencia de flora endémica, bosques nativos) y barreras sanitarias naturales ante el ingreso de enfermedades, lo cual le otorga potencial para producir miel de cualidades únicas.

La situación productiva en Chile

• Productores

Aunque existen alrededor de diez mil 500 productores distribuidos geográficamente entre la II a la XI Región, con una mayor concentración entre la VII a la X Región, la producción apícola en Chile se caracteriza por una baja profesionalización y especialización, además de su heterogeneidad en cuanto al proceso, información y tecnología aplicados. Pese a que se ha ido modernizando cada vez más y avanzado en temas regulatorios respecto de la calidad y trazabilidad para poder lograr una mejor posición en los mercados extranjeros y ser reconocido por el consumidor, Chile necesita realizar cambios e innovar.

• Aranceles

La miel chilena está sujeta a un arancel de 2,16% (2009) en la Unión Europea, den-

tro de una dinámica desgravatoria hasta 2010. Para países competidores, este arancel es de 17,3%, por lo que hay una clara ventaja para nuestros productores, que exportan principalmente hacia ese continente. En tanto, en México y Estados Unidos, la miel chilena no es arancelada.

• Comercialización interna

Para el mercado nacional, la comercialización es a través de canales formales e informales. Dentro de los primeros están los supermercados, la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética y tiendas gourmet. Los canales informales corresponden a la venta directa o intermediada del productor al consumidor. En Chile, existe un bajo conocimiento sobre la miel y sus propiedades, lo cual explica el bajo consumo que existe en comparación con otros países (tabla 1).

TABLA 1 Consumo per cápita según país	
País	Consumo anual per cápita
Chile	100 g
Argentina	200 g
México	350 g
Nueva Zelanda	2.500 g
Unión Europea	1.000 g
Promedio mundial	220 g

Fuente: Subercaseaux, 2007.

• Exportaciones

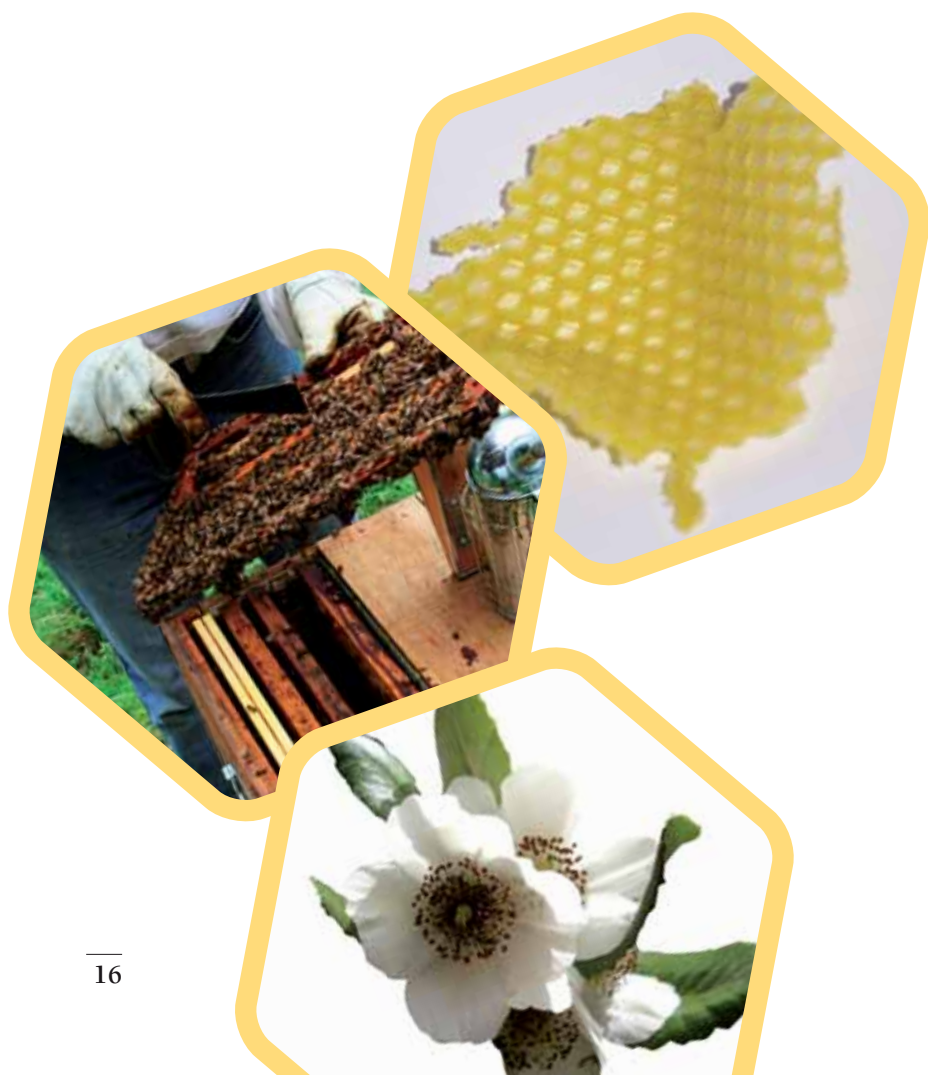
El volumen nacional anual de producción de miel es de siete mil a 11 mil toneladas y se destina más del 85% de la producción a la exportación. Alemania es el principal destino, con-

centrando en el año 2008 el 77,2% del volumen exportado, luego sigue Reino Unido (9%) y Francia (4,9%). La mayor parte se comercializa como producto *commodity* y se exporta a granel, lo que recibe, en general, bajos precios. Un bajo porcentaje (1%) se exporta como producto diferenciado, a un valor mucho mayor. Para los mercados externos, existen un grupo de no más de 25 a 26 empresas exportadoras, donde cuatro o cinco controlan un gran porcentaje de los envíos.

Los volúmenes de exportación han ido en aumento de siete mil 484 toneladas a un precio US\$1,61/kg en el año 2006 a diez mil 336 toneladas con un precio de US\$2,88/kg al año 2008, que significó un aumento del valor de un 59% respecto del año 2007. En la actualidad, se está frente a un escenario incierto, pero se dice que los precios se mantendrán por sobre US\$ 2/kg en los próximos dos años (gráfico 1).

En la tabla 2, se analizan las exportaciones chilenas por tipo de producto y envase: a granel, a granel diferenciado y fraccionado. Los envíos de productos diferenciados representan un muy bajo porcentaje, cerca del 1%, de los montos transados. Del total exportado, según datos de 2008, sólo un 0,3% es miel fraccionada y ha aumentado significativamente su precio. Otro dato interesante es el precio de la miel de ulmo fraccionada en el año 2006, el cual es superior al promedio anual.

En la figura 1, se observa que para el año 2008 se exportó un 88,6% de miel sin diferenciar, un 11,04% de miel diferenciada y un 0,36% miel fraccionada. Para el año 2009 hasta el mes de abril se había exportado un 82,15% de miel sin diferenciar, 17,22% de miel diferenciada y 0,63% de miel fraccionada, lo cual nos indica que las exportaciones de miel diferenciada y fraccionada aumentaron respecto de 2008. En el gráfico 2, se representa la evolución de los precios (2006 a 2008) para la miel a granel, miel a granel diferenciada y miel fraccionada.



Alternativas para agregar valor a la miel

La miel puede ser un simple producto indiferenciado o puede pasar a ser un producto *premium*, de alto valor agregado y eso depende de cómo se produzca, comercialice y diferencie. Se puede producir una miel monofloral, como la de ulmo de materia prima única en el mundo; una miel orgánica; una miel destinada al comercio justo; una miel con propiedades excepcionales o una miel fraccionada. Al diferenciarse se puede entrar en un nuevo mercado o nicho, obtener un mayor reconocimiento y, por lo tanto, una mejor posición del producto, ya sea en el mercado extranjero como nacional. Para cada tipo de miel existe una vía de comercialización, en la cual se generan mayores ganancias, donde se valora el producto y se obtiene un sobreprecio.

Mercado externo

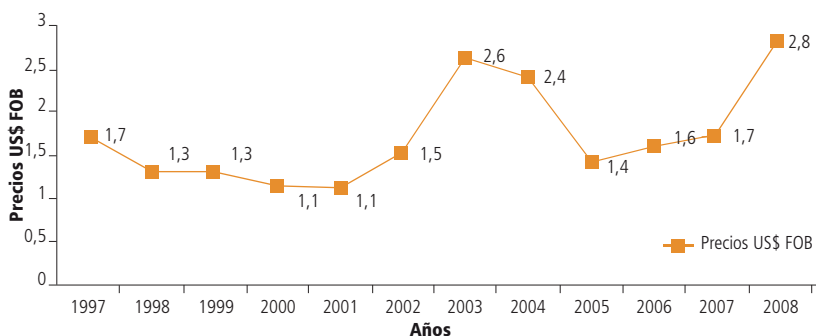
Según datos y opiniones de personas del rubro, se obtienen precios para el mercado externo, de acuerdo al tipo de miel y modalidad de comercialización (tablas 2 y 3).

TABLA 2 Precios/kg Exportador - Sobreprecios		
Tipo de Producto	US\$/kg Prom.	Sobreprecio (%)
Miel a granel sin diferenciar (referencia 2008)	2,88	
Miel a granel comercio justo	3,168	10%
Miel a granel diferenciada (orgánica, monofloral)	3,46-3,6	20-25%
Miel fraccionada diferenciada (orgánica, monofloral)	9,73	241,40%
Miel fraccionada de ulmo (2006)	8,7	205,26%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de ODEPA y opiniones externas.

GRÁFICO 1

Evolución de precios de exportación de miel, FOB (US\$/kg), período 1997-2008



Fuente: Elaboración propia a partir de datos INDAP y ODEPA con información del Servicio Nacional de Aduanas.

TABLA 3 Exportaciones de miel según tipo de producto, año 2006 a 2009			
Año	Valor FOB(US\$)	Volumen (kg)	US\$/kg
Miel a granel: tambor 300 kg			
2006	9.312.505	6.096.440	1,5
2007	10.468.122	6.171.539	1,7
2008*	24.867.667	8.734.166	2,85
2009*	14.778.661		
Miel a granel diferenciada (orgánica, monofloral): tambor 300 kg			
2006	2.669.549	1.373.078	1,9
2007	2.202.756	1.127.617	1,9
2008*	3.434.386	1.141.949	3,01
2009*	3.097.986		
Otros tipos de miel: fraccionada 400 a 500 g			
2006	67.032	7.866	8,5
2007	106.266	17.113	6,2
2008*	100.181	10.292	9,73
2009*	112.500		
Bosque Nativo Orgánica: fraccionada 400 a 500 g			
2006	22.268	2.670	8,3
Miel de ulmo orgánica: fraccionada 400 a 500 g			
2006	12.586	2.370	5,3
Miel de ulmo: fraccionada 400 a 500 g			
2006	8.047	921	8,7
Total anual (precio promedio)			
2006	12.091.987	7.483.345	1,6
2007	12.777.144	7.316.269	1,8
2008*	28.402.234	9.886.407	2,87
2009*	17.989.147	6.246.300	2,87

2008*: Enero a octubre

2009*: Enero a abril

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de Odepa.

FIGURA 1

Exportaciones por tipo en US\$ FOB

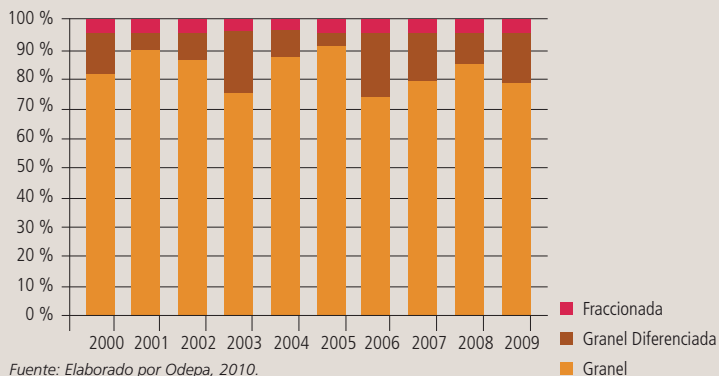
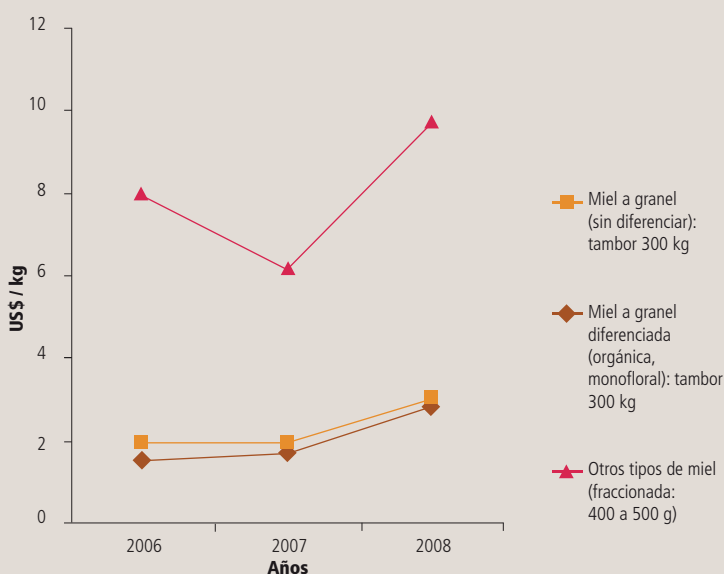


GRÁFICO 2

Evolución de los precios al exportador, 2006 a 2008



La principal forma de exportación de la miel natural es a granel, lo que ha sido un buen negocio, pero ciertos tipos de mieles pierden su valor y reconocimiento. Una **miel sin diferenciar** conviene exportarla a granel, pero para una miel diferenciada existen otras vías mediante las cuales se puede llegar a obtener mayores retornos, sin implicar grandes costos. Con sólo producir una miel diferenciada y exportarla a granel se obtiene un 20-25% de sobreprecio por kilo de miel. Pero si fraccionamos esta miel diferenciada podemos llegar a obtener un sobreprecio del 200%, lo

cual se vuelve muy atractivo para un productor o exportador. Se otorga aún un mayor atractivo si le agrega al producto un buen frasco, etiqueta o envase diseñado.

La **miel diferenciada** se refiere a una miel orgánica o monofloral. La miel orgánica se obtiene a base de no utilizar productos químicos-artificiales y llevar un manejo adecuado en caso de enfermedades. En el mercado exterior la miel orgánica ha aumentado su demanda, en especial en la Unión Europea.

La miel monofloral, por su parte, es un tipo de miel en la que un mínimo de 45% de su total de granos de polen corresponde a una sola especie vegetal. Esto trae claras ventajas sobre otros tipos de mieles y su obtención no es difícil. Dentro de las mieles monoflorales existen las no nativas, nativas y endémicas. Al producir una miel monofloral endémica (ulmo, quillay), se está frente a un producto *premium*, imposible de igualar por ser de materia prima única de Chile, lo que es una gran ventaja competitiva. Si, además, un laboratorio certificado establece que la miel es efectivamente monofloral, es decir, le otorga una denominación de origen botánica geográfica certificada, le entregamos mayor confianza al consumidor a la hora de comprar.

Si tanto la característica orgánica como monofloral se dan al mismo tiempo, se está frente a un producto con aún mayores cualidades, que trae consigo re-



conocimiento y mejores retornos.

Dentro de las mieles monoflorales, se ha descubierto que la de ulmo posee mayores propiedades antibacteriales, llegando a ser comparada con la miel de manuka de Nueva Zelanda, que además de consumirse, se utiliza como medicina alternativa. En los laboratorios de la Pontificia Universidad Católica de Chile a cargo de la profesora Gloria Montenegro se han realizado diversos experimentos sobre estas excepcionales cualidades y se ha obtenido el extracto que hace la gran diferencia en esta miel. Si en un futuro se comercializa la miel de ulmo indicando estas propiedades extras, ésta tendría precios de venta más altos. Aún más, si se indica en el envase cuántas propiedades antibacteriales adicionales posee, llegaría a ser una miel única *premium*.

Otra vía alternativa de diferenciación es producir y comercializar el producto miel dentro del mercado «comercio justo». Para esto es necesario estar asociado a alguna organización como, por ejemplo, FLO.

El comercio justo beneficia a los pequeños productores, se basa en un manejo sustentable de los recursos y acerca a los consumidores al productor. Estos productos llevan un sello FairTrade que indica que son social, económica y medioambientalmente responsables, otorgando valor agregado. Además se indica el origen del producto. El comercio justo es una vía

que trae beneficios para un productor y logra que se diferencie del resto, obteniendo mejores retornos, cercanos a un 10% más por kilo de miel.

De todas las formas de diferenciación la que entrega un mayor valor agregado al producto y donde se genera un gran sobreprecio es el fraccionamiento. Al fraccionar la miel se tiene la gran oportunidad de indicar en el envase que es miel de Chile, resaltando aún más la imagen de nuestro país en el exterior. Lo que conviene es fraccionar miel diferenciada (orgánica, monofloral), ya que ésta permite acceder a un mercado gourmet, donde el consumidor está dispuesto a pagar más por un producto de alta calidad, diferente e innovador. Si la miel no es diferenciada es conveniente exportarla a granel.

El objetivo final es crear una identidad e imagen de Chile en el exterior, donde se reciba un precio de acuerdo a la calidad de las mieles chilenas.

Mercado interno

La miel multifloral convencional obtiene en el mercado nacional un precio por kilo promedio al consumidor de \$4.500 (tabla 4). Si la miel se distingue y pasa a ser monofloral se aumenta el precio en un 61%, y si es miel orgánica se aumenta el precio en un 73%. Pero si se combinan ambos atributos el precio final aumenta en un 104%.

Otro factor importante es el envase, entre los cuales los más económicos

son los de cera y de plástico. Los envases de vidrio van estrechamente ligados con mieles de tipo orgánicas, que son *premium*. Las mieles monoflorales también se comercializan en envases de vidrio, de cera o pote plástico.

La distribución de miel orgánica certificada se realiza en tiendas especializadas y en supermercados. Las mieles monoflorales que predominan son las de ulmo y de quillay y, en general, también están certificadas como orgánicas. En el mercado interno aún existe gran desconocimiento por parte del consumidor sobre la miel y los distintos tipos que existen. El consumo es muy bajo. Para que el mercado nacional sea atractivo es necesario dar a conocer el producto, implementando estrategias de marketing que den a conocer las grandes cualidades y beneficios que la miel tiene para el ser humano. 

TABLA 4
Precio/kg promedio al consumidor
– Sobreprecios

Tipo de Producto	\$/Kg Prom.	Sobreprecio (%)
Miel multifloral	\$ 4.500	
Miel monofloral	\$ 7.245	61%
Miel orgánica	\$ 7.785	73%
Miel monofloral-orgánica	\$ 9.180	104%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos en el mercado nacional.