



PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



SECTOR APÍCOLA





ÍNDICE



Sector Apícola



EDITORIAL

Pag. 5

MONTECITOS El sabor del sudoeste bonaerense en cada gota de miel

Pag. 7

YUNGA ANDINA El néctar de la selva catamarqueña que conquista paladares

Pag. 10

EL CHELIBO Miel de Argentina al mundo en tambores certificados por el INTI

Pag. 13

ARGENMIELES Más de una década endulzando al mundo

Pag. 16

COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Pag. 19



Editorial



La apicultura argentina, una actividad tradicional y noble, se ha convertido en un protagonista esencial en el mercado mundial. Argentina se destaca como uno de los principales productores y exportadores de miel, gracias a sus ventajas comparativas naturales, como una oferta floral autóctona rica y una diversidad climática que permite la producción de miel de alta calidad reconocida internacionalmente.

Este sector, compuesto por 15.300 pequeños apicultores distribuidos en 22 provincias, genera más de U\$S 200.000.000 en divisas anuales. Pese a esta impresionante cifra, la miel argentina sigue siendo percibida en el mercado internacional como un producto con poca diferenciación. Esta percepción, aunque desafiante, también representa una oportunidad para los productores argentinos. En un contexto global donde los consumidores valoran cada vez más los productos diferenciados por su calidad, origen botánico y geográfico, Argentina tiene el potencial de incrementar significativamente sus ventas al ofrecer mieles diferenciadas y de alta calidad.

La apicultura se presenta como una valiosa oportunidad para diversificar la producción agropecuaria, impulsando actividades complementarias como la fruticultura, horticultura y el cultivo de oleaginosas. Este sector no solo enriquece la oferta productiva, sino que también fomenta el desarrollo rural, abriendo puertas a servicios adicionales como el turismo receptivo y las rutas alimentarias.

Sin embargo, la tendencia global hacia la demanda de productos diferenciados por su calidad, origen botánico, geográfico y denominación de origen (DO) ofrece a Argentina una oportunidad única. Al capitalizar estas características distintivas, el país tiene el potencial de incrementar el valor de sus productos apícolas entre un 15% y un 30%.

Este enfoque no solo promete mejorar la cotización de la miel argentina en los mercados internacionales, sino que también contribuye significativamente al desarrollo regional. El aumento en la demanda de productos diferenciados impulsa la creación de empleos y apoya la conservación de la biodiversidad, haciendo de la apicultura una actividad estratégica para el futuro del agro argentino.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), consciente del potencial de este sector, ha implementado el programa ApiTEC. Con un enfoque federal, ApiTEC busca el desarrollo sostenible de la apicultura en todo el país, aprovechando los conocimientos y capacidades del INTI para mejorar la competitividad de toda la cadena de valor. Este programa promueve la diversificación de la producción, el desarrollo de productos con valor agregado y la transferencia de innovaciones tecnológicas al sector apícola nacional.



ApiTEC ha llevado a cabo numerosas experiencias de trabajo que demuestran la federalización y las capacidades institucionales del sector apícola argentino. La colaboración con el INTI ha permitido a los apicultores argentinos adoptar prácticas innovadoras y tecnológicas, mejorando así la calidad y el valor de sus productos en el mercado internacional.

En el marco del programa ApiTEC, destacamos en esta publicación a cuatro empresas argentinas del rubro miel, cuyas marcas comerciales son: Yunga Andina, Montecitos, El Chelibo y Argenmieles. Estas empresas ejemplifican el compromiso y la innovación del sector, trabajando incansablemente para ofrecer productos de alta calidad que reflejan la rica biodiversidad y el saber hacer argentino.

La miel argentina no solo es un producto; sino también es una historia entrelazada de tradición, naturaleza y tecnología. Con el respaldo de ApiTEC del INTI, la apicultura nacional está preparada para conquistar nuevos mercados y endulzar al mundo.

Julio Ziolo

Responsable de Programa ApiTEC

SORP - Tandil





MONTECITOS



El sabor del sudoeste bonaerense en cada gota de miel



Una de las regiones geográficas más productivas para la apicultura en Argentina es el sudoeste bonaerense y la provincia de La Pampa. Conocida por sus vastos campos y bosques, esta región alberga una variada flora de interés apícola como caldén y piquillín; girasol, alfalfa, flora amarilla y eucaliptos, entre otras. Esta diversidad botánica le otorga a la miel una dulzura suave y cálida, muy apreciada en los mercados internacionales.

Gran parte de esta producción apícola es recolectada por Cubee S.R.L., más conocida por su marca comercial Montecitos. Gracias a su planta de fraccionamiento equipada con tecnología automatizada de última generación, la empresa comercializa tres productos: miel orgánica de 500g., cremosa de 300g. y 400g.; y miel líquida de 350g. Mediante un código QR, garantiza la trazabilidad del contenido de cada frasco.



Argentina es uno de los principales países productores de miel a nivel mundial. Ocupa el tercer lugar detrás de China y Estados Unidos y es el segundo exportador con un volumen de unas 75.000 toneladas anuales en promedio, lo que representa alrededor del 95% de la miel que se elabora.

Fuente: Cancillería Argentina 2023 y Secretaria de Agricultura



Con una extensa trayectoria de articulación con la empresa, el INTI le brinda apoyo y asistencia técnica para la implementación de diversos sistemas de calidad e inocuidad alimentaria, incluyendo BPM, HACCP, ISO 22000 y FSSC 22000, en su planta fraccionadora de miel orgánica y convencional. Esta alianza ha permitido a la empresa mantener consistentemente la excelencia de sus productos, cumpliendo con los estándares de los mercados nacionales e internacionales y las certificaciones correspondientes.

En este sentido, la responsable del Departamento de Alimentos de la región Pampeana, Macarena Morete, destaca que los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria son un proceso de mejora continua que enfrenta constantes desafíos.

A su vez, la empresa ha decidido avanzar hacia un nuevo estándar de inocuidad alimentaria, la Ley FSMA de la FDA (por sus siglas en inglés “Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos”), obligatoria para ingresar al mercado de Estados Unidos.

Por su parte, Francisco Cubelli, socio gerente de la empresa, destaca el acompañamiento del INTI: “el primer paso que dimos junto al Instituto fue la implementación de las BPM, luego la certificación de la norma HACCP y, finalmente, en el asesoramiento para la certificación de la norma FSSC 22000 para poder abastecer a los clientes más exigentes. Es un aliado fundamental para conquistar nuevos mercados en el mundo”. Además, agrega: “estamos convencidos del potencial que tiene la Argentina en brindar alimentos de calidad con valor agregado al mundo. Por eso creemos en buscar la excelencia en los procesos y en los sistemas de calidad y desarrollar una cultura de mejora continua”.

Montecitos tiene una sólida presencia en el mercado local y su principal desafío es iniciar su experiencia exportadora en mercados tales como el de Estados Unidos, Europa y Medio Oriente donde la miel argentina tiene una gran aceptación y reconocimiento.



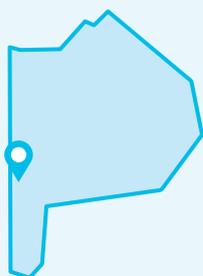
Europa es el mayor importador mundial de miel, representando aproximadamente el 50% de las importaciones globales. Esto destaca la importancia del fraccionamiento para satisfacer la demanda europea.

Fuente: Market Information (CBI Ministry of Foreign Affairs)





La miel producida en esta región posee características distintivas que la vuelven muy demandada. Ello se debe a la combinación de factores naturales y el esmero en el proceso de producción, como el de la firma Cubee S.R.L. (Montecitos). Su equipamiento de última tecnología le permite alcanzar una capacidad productiva que garantiza no solo la calidad e inocuidad, sino también el cumplimiento en los tiempos de entrega. En este sentido, el responsable de la compañía señala: “El uso de tecnología automatizada en el fraccionamiento garantiza la trazabilidad y la calidad del producto, facilitando la exportación a mercados exigentes”.



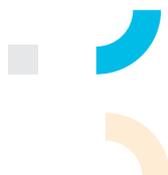
Cubee S.R.L. / Montecitos
Villa Iris, Partido de Púan, Buenos Aires

Producción apícola

-Capacidad productiva anual: 1.500.000 de envases/frascos

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):

-0409.00.00.190C / Miel natural. En envases inmediatos de contenido inferior o igual a 2,5kg. Las demás, incluidas las mezclas (multiflora).



YUNGA ANDINA



El néctar de la selva catamarqueña que conquista paladares



En los últimos años, el mercado de las mieles ha experimentado una notable transformación, donde los consumidores buscan cada vez más experiencias sensoriales únicas y exóticas. En este escenario, las mieles provenientes de lugares biodiversos han ganado protagonismo, atrayendo a aquellos que persiguen algo más que el producto.

La provincia argentina de Catamarca se extiende en el bioma de la yunga, un tesoro natural que abarca desde Venezuela hasta esta región, donde la biodiversidad estalla en cada rincón. Allí se ubica Agrocamarca S.A. con su emblemática marca comercial Yunga Andina, empresa que ha sabido capturar las ventajas de la naturaleza en su producto.

Desde sus inicios, Yunga Andina ha abrazado una visión audaz: combatir la deforestación mediante la generación de reservas nativas. Con el bioma de yunga como telón de fondo, ha sabido tejer una historia de innovación y compromiso con el medio ambiente.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) apoya a esta empresa en la consolidación de sus estándares de calidad mediante la implementación de sistemas avanzados, incluyendo Buenas Prácticas de Manufactura (*BPM*), programas de prerrequisitos y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (*HACCP*). Daniel Aranda, miembro del equipo técnico del Departamento de Ingeniería Agroalimentaria de la región NOA del Instituto destaca estos esfuerzos.



Por su parte, Danley Callieri, socio de la compañía enfatiza: “La seguridad e inocuidad son pilares fundamentales que requieren de un sistema sólido de *BPM* y *HACCP*. En este contexto, la asistencia proporcionada por el INTI marca un hito significativo para la empresa, no solo en su fortalecimiento interno, sino también en su proyección en los mercados nacionales e internacionales”.

Certificada por Food Safety S.A. para la Argentina, Unión Europea, Estados Unidos y Canadá, Yunga Andina es 100% orgánica y todos sus envases presentan un código QR que permite rastrear la miel desde la identificación del apiario, la colmena, la región hasta el año de cosecha.



En términos del volumen, los países China (20%), Ucrania (8.7%), Argentina (10%), India (9,9%) son los países que concentran el 48,6% de las toneladas de miel comercializadas en todo el mundo (promedio período 2018-2022). El primer exportador mundial, durante el año 2022 fue China con 156.000 Tn, seguido por India (86.163 Tn), Argentina (67.380 Tn) y Ucrania (48.372 Tn).

Fuente: Informe Economía regional-Cadena Apícola. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía Argentina.

La yunga catamarqueña alberga más de 900 especies entre árboles, herbáceas y cactáceas. Las abejas polinizan todas las flores y el “rocío de miel”, una exudación de ciertos árboles. Callieri explica que “la mezcla de los néctares de ‘cientos’ de especies dentro de un bioma es una característica muy buscada en el mundo”.

Cabe comentar que la miel no se filtra, se cuele a 35°C por lo que retiene todas las propiedades esenciales de los néctares selváticos como enzimas, polifenoles, vitaminas, minerales, oligoelementos, pólenes y propóleos, que son altamente valoradas por sus beneficios para la salud. En este sentido, Callieri cita un estudio del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) sobre la capacidad antimicrobiana de este producto. “Se



verificó que siete tipos de cepas del *Staphylococcus Aureus*, resistentes a antibióticos y generadores de úlceras estomacales mueren con una concentración de entre el 25% y 50% de nuestra miel. Otro resultado obtenido fue comprobar que la miel de la yunga posee un 20% más de antioxidantes que aquella proveniente del árbol de Manuka, una especie de Nueva Zelanda que produce una de las mieles más antioxidantes del mundo”.

A los fines de garantizar un origen único y orgánico no se realiza trashumancia (que implica el desplazamiento de animales en la zona) es decir que, las colmenas están fijas dentro de la yunga y es libre de pesticidas y fertilizantes. Su sabor es fuerte, audaz y distintivo, de aromas intensos que van desde picante, ahumado o con base de hierbas. Es muy apreciada internacionalmente por chefs y amantes de los productos gourmets. Combina especialmente con carnes y quesos.

Esta empresa tiene presencia en el mercado de Estados Unidos y por el perfil particular de la miel, desea ingresar a Canadá, a la Unión Europea y a los Emiratos Árabes donde el tipo de consumo se orienta cada vez más a la búsqueda de lo diferente.

En diálogo con Danley Callieri expresa: “La abeja está siendo destruida por el uso de pesticidas. Si desaparece también lo hará la humanidad, porque el 80% de la polinización de todos los alimentos depende de la abeja. Hay países que se están quedando sin miel, nosotros tenemos la abeja en un ambiente completamente limpio, lo que permite no solo cuidar de ella, sino que el producto que se obtiene brinda grandes propiedades diferenciadoras no solo organolépticas sino sanadoras en varios sentidos”.

Por su origen silvestre, la miel Yunga Andina es considerada por el mundo como una miel exótica. La riqueza botánica de la región garantiza una mezcla única y exclusiva de sabores y aromas. Apunta a competir con las mejores mieles del mundo, sobre todo por sus propiedades antioxidantes, probióticas, antimicrobianas y nutricionales.



Agro Catamarca S.A. / YUNGA ANDINA

San Miguel de Tucumán, Tucumán

Producción apícola

-Planta productiva: 220 m²

-Capacidad productiva anual: 40 toneladas

Envasada en frascos de 470 gr/16.58 oz, y 54gr/1.87 oz 260gr/9.17 oz

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):

-0409.00.00.190C / Miel natural, incluidas las mezclas, en envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 2,5Kg (R.874/97 MEYOSP)

EL CHELIBO



Miel de Argentina al mundo en tambores certificados por el INTI



El uso de tambores alimenticios es crucial para la exportación de miel a granel dado que garantiza que el producto mantenga su pureza y calidad durante su traslado. El tamaño de estos recipientes, con capacidad hasta 340 kilos, son los estándares internacionales para la exportación de miel desde Argentina, asegurando la higiene y seguridad alimentaria necesarias para cumplir con las exigencias del mercado global. Elegir proveedores que cumplan con las normativas internacionales es esencial para evitar contaminaciones y asegurar que el producto llegue en óptimas condiciones al consumidor final.

En el corazón de la industria apícola argentina, se encuentra Establecimientos El Chelibo S.A. que se destaca por su contribución esencial al garantizar la calidad de la miel con destino de exportación. Esta compañía, dedicada hace más de tres décadas a la fabricación de tambores alimenticios, juega un importante papel en la conservación de las propiedades y la calidad del producto durante su transporte.

La problemática recurrente de los rechazos en aduana debido a la inadecuada calidad de los tambores y la falta de una normativa específica impulsaron una colaboración estratégica en 2018 entre el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Como resultado, se dictaminó la Resolución 5-E/2018, que establece los estándares para la fabricación y reciclado de recipientes contenedores utilizados en la exportación de miel a granel, garantizando



así la confiabilidad y excelencia del producto argentino en el mercado global. “La Resolución exige que los recipientes sean certificados en su proceso de fabricación por una certificadora habilitada”, explica Carolina Alarcón, jefa del Departamento de Certificación de Procesos y Personas del INTI. “Por ese motivo, El Chelibo recurrió al Instituto, para realizar la certificación, que consistió en realizar auditorías y toma de muestras de los envases para ensayar, con el apoyo del Departamento de Envases Primarios y Sistemas de Envasados, perteneciente a dicha área”, agrega.

Por su parte, Diego Menéndez, ingeniero del mencionado centro, detalla que se realizaron ensayos conforme al protocolo establecido por el SENASA. Estos ensayos evalúan la calidad de los tambores, así como el espesor, la adherencia del barniz sobre el acero, las dimensiones y el peso, entre otros aspectos.

“De todas las certificadoras habilitadas, consideramos que INTI es la más prestigiosa por su trayectoria y referencia en el tema. Su certificación garantiza la calidad de nuestros tambores tanto para nosotros como para nuestra cartera de clientes”, expresa Fernando Sabelli, socio de la empresa.

El 15% de las exportaciones de miel a granel del país se realizan en tambores de El Chelibo, que también se destaca por ser la única empresa argentina que fabrica este tipo de envase para sus propias exportaciones de miel proveniente de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe y La Pampa. Según Augusto Sabelli, socio de la empresa, su producto es el más robusto del mercado argentino, lo que asegura la llegada del contenido en condiciones intactas ya sea por vía marítima o terrestre.

“Somos la única empresa argentina con más de 30 años en producir tambores para exportación de miel; y acopiar y procer miel para exportación al mismo tiempo. La gran cantidad de productores nos eligen como referentes en calidad, funcionalidad y servicio”, reflexiona Fernando Sabelli.





“El compromiso con la calidad no es solo una promesa, es una práctica diaria”, afirma Fernando Sabelli. **Con una visión clara hacia la expansión en nuevos mercados como Brasil, Bolivia, Chile y Paraguay, El Chelibo sigue siendo un pilar en la exportación de miel argentina, demostrando que, con innovación y dedicación, es posible superar cualquier frontera.**



ESTABLECIMIENTOS EL CHELIBO S.A.

Uribelarrea, Buenos Aires

Fabricantes de tambores para exportación de miel

-Planta productiva: 5.000 m²

-Capacidad productiva anual: 1.000.000 tambores

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-7310.10.90 / Envase de acero hasta 300lts.

-0409.00.00 / Miel natural



ARGENMIELES



Más de una década endulzando al mundo



Con excepcionales condiciones climáticas y geográficas la provincia argentina del Chaco es una región privilegiada para la apicultura. Los montes nativos, ricos en especies como el chañar, garabato, algarrobo, mistol, guarapita y quebracho colorado, entre otras flores del impenetrable chaqueño, ofrecen un entorno idóneo para la producción de miel convencional y orgánica. En este entorno privilegiado habita Gruas San Blas S.A. conocida en el mundo de la apicultura como ArgenMieles, una empresa con más de 10 años de experiencia en la producción y exportación de miel. Con presencia en cuatro continentes se apoya en una extensa red de cooperativas y apicultores provenientes de 15 provincias argentinas, llevando su variada producción de miel a granel y envasada a mercados internacionales bajo marcas propias y blancas.

Consolidada en la promoción de la miel argentina a nivel mundial, ArgenMieles ofrece una amplia gama de productos, que incluyen mieles multiflorales y monoflorales como eucalipto, citrus, trébol entre otras, crema, en panal y miel orgánica certificada de diferentes regiones del país.



El promedio mundial de consumo de miel ronda en los 220g/hab/año. Entre los primeros países con mayor consumo se encuentran Japón, EE.UU. o Alemania que superan el kg. *per cápita*.

Fuente: Informe Economía regional-Cadena Apícola. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía Argentina

Así mismo, para obtener la certificación del “Sello Alimentos Argentinos”, la empresa recurrió al Organismo de Certificación del INTI, una de las entidades certificadoras autorizadas para realizar estas auditorías, según explicó Carolina Alarcón, jefa del Departamento de Certificación de Procesos y Personas. Alarcón añadió que, tras una exhaustiva auditoría para verificar el cumplimiento de los requisitos del Protocolo de Calidad, los resultados se enviaron a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, entidad responsable de otorgar el “sello” cada dos años.

Por su parte, Romina Scherf, integrante del Departamento de Alimentos NEA-INTI Chaco, resaltó la vital importancia de la presencia del Instituto en la región y explicó que con el objetivo de certificar la planta productiva y continuar con el “Sello Alimentos Argentinos”, se realizó la auditoría anual correspondiente donde se controlaron los análisis que ArgenMieles realiza en laboratorios aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), para asegurar que se cumpla con las exigencias establecidas en el protocolo de calidad de miel fraccionada de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA). Este esfuerzo no solo garantiza la calidad y seguridad de los productos locales, sino que también fortalece la confianza en la industria alimentaria regional.

Lucas Andersen, gerente comercial de ArgenMieles, señaló que el apoyo del INTI permitió profesionalizar el plantel, mejorar la organización y el manejo de recursos, así como desarrollar nuevas oportunidades comerciales en el exterior.

La empresa, certificada por FSSC 22000 BRC, HALAL, FDA, True Source y Orgánicos, exporta el 90% de su producción a más de 22 países y pretende **ampliar su presencia en Latinoamérica, Estados Unidos, China y Medio Oriente.**



La Cancillería Argentina y la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional galardonaron a ArgenMieles como Embajador Exportador Región NEA 2022 por su proyecto apícola orgánico iniciado en 2018.

Para agilizar las prácticas exportadoras la empresa posee en Tigre (Buenos Aires), un complejo con depósito y laboratorio que asegura la calidad y trazabilidad de sus productos, consolidando todas las exportaciones y despachos con una flota propia de camiones y vehículos medianos.

Lucas Andersen describe a ArgenMieles como una de las pocas empresas que exporta de forma ininterrumpida desde hace una década, con técnicas modernas de envasado y estándares de calidad orientados a mercados no tradicionales. “Uno de nuestros logros más apreciados fue convertirnos en el número uno en exportación de miel fraccionada”, afirmó Andersen. Sin aditivos ni conservantes, ArgenMieles combina lo mejor de la naturaleza en cada cucharada, ofreciendo al mundo la riqueza de los bosques y flores nativas argentina.

Gracias a un enfoque integral que combina tradición y modernidad, esta firma ha logrado posicionarse como un líder en el mercado internacional de la miel. Con la mirada puesta en el futuro, su misión es expandir su presencia global, demostrando que el esfuerzo conjunto y las buenas prácticas pueden convertir a una empresa argentina en un referente mundial de la apicultura”.



Grúas San Blas S.A. / ARGENMIELES

Roque Saenz Peña, Juan José Castelli, Tres Isletas y Miraflores (Chaco), y Tigre (Buenos Aires).

Producción apícola

- Capacidad productiva anual: 5000 toneladas
- Planta productiva: dos plantas de 1500m² cada una.
- Presentaciones: Panal en cajas plásticas de 400g.
- Frasco o pet de acuerdo con el mercado desde 20g. a 28kg.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0409.0000.911X / Miel a granel
- 0409.0000.190C / Miel envasada





Cooperación Internacional



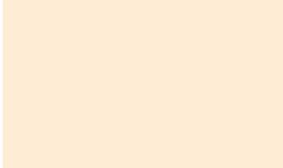
El camino hacia la internacionalización de las pymes apícolas argentinas está lleno de desafíos, pero también de oportunidades. Durante décadas, el INTI ha trabajado en iniciativas internacionales para fortalecer las capacidades de la industria nacional, convirtiéndose en un referente fundamental para la competitividad y el desarrollo de nuestras empresas en los mercados globales.

En este sentido, desde hace más de 10 años contamos con la experiencia de expertos internacionales de Alemania y de España que junto con los profesionales del INTI trabajan en la caracterización de la miel a través de la realización de análisis sensorial, organización de congresos internacionales y capacitaciones que han dictado a distintos actores productivos.

A su vez, en colaboración con España, el INTI ha comenzado a trabajar en el fortalecimiento de las economías regionales, enfocándose en la cadena apícola. Este esfuerzo busca diferenciar las mieles según su zona de producción y agregar valor a productos derivados como la cera, la apitoxina y los propóleos. La innovación y el desarrollo normativo son claves para ampliar la oferta de estos productos en los mercados internacionales.

La sinergia entre lo local y lo global permite que las mieles argentinas sean reconocidas por su calidad y autenticidad en el mundo entero.







Secretaría de
Industria y Comercio
Ministerio de Economía

CONTACTO: boletin_pymesexportan@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEA Y CONOCÉ
nuestro news
completo



www.inti.gov.ar

