

que hace un esfuerzo para controlar la calidad de una serie de productos que serán englobados bajo una misma denominación.

Existen, según nuestra legislación mieles con Marcas de Garantía, cuando existe al menos una característica de esas mieles o su procesado que sea imputable a la zona geográfica. Las Mieles de Salamanca podrían acogerse a esta denominación, pues se ha realizado el estudio obligado por ley y se ha elaborado su Reglamento, el cual contiene los siguientes puntos: I.- principios generales, II.- del producto amparado por la marca, III.- de las fases del proceso productivo, IV.- del control y seguimiento de los adjudicatarios de la marca de garantía, V.- de la financiación y VI.- del régimen sancionador aplicable por los titulares de la marca de garantía.

Hablamos de Producción Ecológica cuando no se utilizan productos dañinos, preservando el medio ambiente, consiguiendo, por tanto, mieles con todas sus propiedades naturales. Se nombra a estas mieles como ecológicas, orgánicas o biológicas y en España existen numerosas

marcas que han conseguido esta denominación. El producir mieles especiales (monoflorales o no) tiene algunas ventajas, pues trabajamos con menos colmenas, con menor cantidad de miel, quizás tendremos menos gastos de producción, posiblemente podremos vender la miel a precio superior; pero también hay ciertos riesgos como por ejemplo que sea producida por una planta cuya floración sea irregular, entre otros.

Es importante que haya una legislación que apoye nuestras actividades, por ejemplo, para poder recibir subvenciones que nos ayuden a la producción, comercialización, etc., y con la que, además, el consumidor se sentirá protegido.

Por último, señalar que no existe en España (ni en la UE), una Reglamentación Técnico-Sanitaria para el polen apícola, estando considerado como alimento para regímenes dietéticos o especiales, junto a la jalea real. Para este grupo de alimentos parecía suficiente con controlar los parámetros microbiológicos, pero en la actualidad estamos en disposición de elaborar, con la colaboración de todos los interlocutores implicados, una reglamentación específica completa.

Agro Sur 35(1): 36-37 2007

CREACIÓN DE UN “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y EXPORTACIÓN DE MIEL”.

CREATION OF A “GOOD APICULTURE PRACTICES PROGRAM FOR THE PRODUCTION, PROCESSING AND EXPORTATION OF HONEY”.

**Gonzalo Hinojosa,
Fundación para el Desarrollo Frutícola**

Palabras clave: buenas prácticas, exportación de miel, procesos.

Chile se perfila crecientemente como una potencia agroalimentaria, siendo el resultado de una adecuada combinación de potencialidades, políticas públicas e iniciativas de los sectores privados.

Los apicultores de Chile son parte de este proceso. La cara más conocida de su contribución es, sin duda, la expansión de las exportaciones

de miel natural durante los últimos años. De manera tal vez menos visible -pero no menos importante- se destaca también el rol polinizador de las abejas, por el gran efecto potenciador que genera en la actividad agrícola y su contribución directa en la preservación de la biodiversidad botánica, permitiendo mantener el patrimonio fitogenético del país. La apicultura constituye

además una actividad de tremendo valor social, actuando como complemento o como único alternativa productiva exitosa, en sectores rurales vulnerables desde un punto de vista productivo, ambiental y social.

Es desde estos aportes y en el contexto de un mercado apícola mundial en crecimiento, que la apicultura nacional, en claro proceso de desarrollo, quiere sumarse y contribuir a la consolidación de Chile como potencia agroalimentaria.

Así, la industria de producción de miel se ha insertando en el mercado, lo que se refleja en exportaciones de alrededor de 7.500 toneladas anuales, por un valor de US \$ 10 millones.

La recuperación y reinsertión en los mercados mundiales de China y Argentina, junto con la emergencia de nuevos competidores (Brasil, India y Vietnam) genera un escenario de mayor competencia para Chile. Asimismo, la amenaza de nuevas alertas sanitarias esta cada vez más presente. Esta situación obliga a plantearse una estrategia productiva y comercial que contrarreste estos fenómenos.

Existen problemas y oportunidades presentes en la industria Chilena de la Miel, las cuales necesitan ser abordadas seriamente si se desea recuperar el espacio alcanzado en el comercio internacional al año 2003.

Dentro de las principales amenazas se encuentran las reiteradas alertas sanitarias, relacionadas con residuos de plaguicidas y antibióticos no registrados, recomendados y/o permitidos para el control de enfermedades apícolas como fluvalinato, coumaphos y flumetrina.

La detección de estos productos, en la miel chilena exportada ha levantado la alarma

entre los importadores, principalmente en Europa, quienes han solicitado con urgencia la certificación de las instalaciones de extracción y envasado, así como la implementación y control de Buenas Prácticas en el proceso productivo primario.

Bajo este escenario, se ha desarrollado un plan de desarrollo estratégico para la cadena apícola nacional al 2015, estrategia que contempla entre otros objetivos, el desarrollar una oferta exportable de miel inocua y diferenciada, así como un sector apícola organizado articulado y regulado.

De esta forma, el Centro de Desarrollo Apícola Nacional ha decidido desarrollar un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad que involucre toda la cadena apícola, el cual permita organizar y regular la cadena productiva para conseguir una oferta de miel inocua y diferenciada.

Para el cumplimiento del objetivo planteado, el Centro Apícola Nacional ha buscado esquemas similares a nivel mundial sin éxito, ante lo cual ha decidido desarrollar un esquema, basado en la experiencia que ha tenido en la implementación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) el mundo frutícola.

Es así como el Centro Apícola Nacional ha solicitado a la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF), institución que en su calidad de Secretariado Ejecutivo del Programa ChileGAP reúne las condiciones necesarias para desarrollar un proyecto de estas características.

Como resultado del presente proyecto se espera contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad que abarque toda la cadena apícola.