



**Cámara de Representantes  
Provincia de Misiones**

***“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la  
Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la  
Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la  
Enfermería Misionera”.***

**PROYECTO DE COMUNICACIÓN**

**LA CÁMARA DE REPRESENTANTES DE LA PROVINCIA  
COMUNICA**

**QUE VERÍA CON AGRADO:**

Que le Poder Ejecutivo provincial, a través del Ministerio del Agro y la Producción y la Secretaría de Estado de Agricultura Familiar informe:

- 1- Qué acciones se están desarrollando para el cumplimiento e implementación del convenio apícola resolución SENASA 515 de 2016 por el que la provincia debe gestionar el registro, inscripción y fiscalización de las condiciones higiénico-sanitarias de las salas de extracción de miel.
- 2- Cuáles son las salas de extracción de miel habilitadas a tal fin y cómo se realiza dicho control.
- 3- De qué manera el productor apícola cumple con las normas de higiene y sanidad para el empaque y manufactura necesarias para estar en góndolas de supermercados y cómo se realiza dicho control.
- 4- Qué acciones se están desarrollando para incrementar la producción apícola en la provincia y qué tareas de asesoramiento técnico en campo y acompañamiento en el proceso productivo se están implementando.
- 5- Qué tipo de apoyo y asistencia se da a emprendedores y pequeños productores de las ferias francas por parte del Ministerio de Agricultura Familiar para cumplir con las normativas vigentes.
- 6- Cuáles son las medidas tomadas para la protección de la producción de miel pura de abejas, ante la competencia con otros productos alimenticios a base de miel.



## FUNDAMENTOS

Con la denominación de miel o miel de abeja, se entiende al producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándola en el panal, donde madura hasta completar su formación. (Art. 782, Capítulo X: Alimentos Azucarados del Código Alimentario Argentino).

La calidad de la miel debe protegerse desde el inicio (sistema productivo) hasta el envasado (procesamiento). Si bien es un producto muy noble, puede ser susceptible a malas prácticas de manejo que deteriorarían sus cualidades intrínsecas, tanto en el campo productivo como en el del procesamiento. Por tal razón se deben controlar ambos procesos para garantizar al consumidor, un producto natural con propiedades nutraceuticas (alimento o parte de un alimento que proporciona beneficios para la salud).

La miel y los “alimentos a base de miel” son productos totalmente distintos, con variación en su composición y costo y que por ley deben estar identificados. La calidad nutricional no puede compararse, entre un producto natural y otro con agregados de azúcares de origen industrial. La miel no admite para su envasado ni colorantes, ni conservantes ni ningún tipo de aditivo.

Sabemos que existen muchas mieles del mercado interno que no cumplen con la normativa actual, debemos diferenciar aquí, mieles adulteradas; mieles con presencia de sustancias prohibidas y nocivas para la salud; y mieles con problemas de deficiencia en la información para el consumidor. Esta cuestión debe estar claramente especificada en forma visible en el envase, de manera tal de garantizar la debida protección el producto y también evitar que el consumidor adquiera un producto en lugar de otro. Recorriendo las góndolas de los supermercados y las ferias, podemos constatar que en muchos casos la leyenda no aparece o está impresa en una letra tan pequeña que no se distingue.

Por otra parte, el caso de las mieles, el Código Alimentario Argentino indica que, en el rótulo del envase, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: “NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO”, lo que también es necesario sea controlado, dado que muchas veces esta leyenda no parece o es muy poco visible.

La Argentina es un gran productor y exportador de miel, cumpliendo con las normas internacionales que la posicionan como uno de los líderes mundiales en este rubro. El mercado interno no debe ser la excepción y deberá ajustar los controles en cada una de las regiones y jurisdicciones de nuestro territorio nacional.

Según datos periodísticos en Misiones hay 11 cooperativas, un consorcio, una federación y 26 grupos no formalizados. El volumen de producción alcanzó los 247.000 kilos en la última campaña.

Asimismo, se destaca que la provincia cuenta con el Profesorado de Ciencias Agrarias y Protección Ambiental (Procapya) en la localidad de Capioví, donde se lleva adelante el Proyecto de Cría de Abejas Reinas. Y, en ese lugar se dicta también la Tecnicatura Superior en



**Cámara de Representantes  
Provincia de Misiones**

***“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la  
Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la  
Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la  
Enfermería Misionera”.***

Producción Apícola.

Respecto a la calidad de la miel misionera, ésta se encuentra en el podio, compitiendo con las mejores del país. Fue premiada en varias oportunidades como en el Concurso Nacional de Mieles Oscuras en 2017 (Fiesta Nacional de la Apicultura del Mercosur); y todos los años trae premios de la Fiesta Nacional de la Miel en Macía, Entre Ríos. Por otra parte, en 2016 se constituyó el Cluster Apícola de Misiones, integrado por todos los actores de la cadena productiva, con el fin de fortalecer la producción y comercialización.

Bajo el lema “Sumale Miel a tu Vida” se lleva a cabo en nuestro país la Semana de la Miel. El 20 de mayo – declarado por las Naciones Unidas (ONU) como el Día Internacional de la Abeja – marca el final de los festejos de una semana que desde el año 2015 no ha dejado de promocionar y estimular el consumo en el país, de este alimento natural y nutritivo.

Se busca también, además del incentivo del consumo, concientizar sobre la abeja como insecto polinizador para el desarrollo de la agricultura y la biodiversidad de la flora, y sobre la importancia de los demás productos de la colmena, como el polen, los propóleos, la jalea real y la cera, que se utilizan como complementos nutricionales, en la industria cosmética y en medicina alternativa.

Teniendo en cuenta el potencial productivo de esta actividad, y atendiendo a la necesidad de desarrollar acciones para su protección y promoción, es que requerimos la información necesaria que permita evaluar con datos certeros la situación actual de la apicultura y la comercialización de miel pura de abeja en nuestra provincia.

Por las consideraciones expuestas y otras que se brindarán oportunamente, solicitamos a nuestros pares la aprobación del presente Proyecto de Comunicación.