

PERFIL DE MERCADO MIEL DE ABEJAS NATIVAS



Actualizado a marzo 2010

Índice

Sumario

1. Introducción.....	1
1.1. Descripción del producto.....	1
1.2. Partidas arancelarias	1
1.3. Metodología	2
2. Principales destinos de las exportaciones bolivianas	3
3. Principales mercados importadores en el mundo.....	4
4. Principales competidores mundiales	5
5. Tendencias en el mercado.....	6
5.1. Tendencias en el consumidor y su comportamiento.....	6
5.2. Tendencias en la industria y el comportamiento.....	7
5.3. Tendencias en la distribución y la estructura de comercio	7
6. Tendencias en el producto.....	10
6.1. Tendencias en el desarrollo de los productos e innovación	10
6.2. Tendencias en las especificaciones del producto.....	12
6.3. Tendencias en el procesamiento, acabado de productos, embalado, tamaño, material y etiquetado.....	12
7. Puntos críticos de acceso a mercados	13
7.1. Análisis de Peligros de los Puntos Críticos de Control – HACCP.....	13
7.2. Trazabilidad	13
7.3. Otras normas y requerimientos (Codex Alimentarius).....	14
7.4. Requisitos generales para los productos alimenticios.....	15
7.5. Requisitos específicos para el palmito.....	15
7.6. Aranceles.....	18
8. Oportunidades.....	19
9. Ferias y sitios de comercio virtual	20
9.1. Ferias comerciales y eventos.....	20
9.2. Sitios de comercio virtual.....	21
10. Cómo podemos ayudarlo.....	22
Fuentes de información	23
Fuentes fotográficas.....	24

Sumario

El presente estudio hace un análisis del desempeño de la miel natural y de la miel de abeja nativa en el contexto internacional, así como también del desempeño de los principales mercados importadores y exportadores de este producto a nivel mundial.

Comercializan la miel natural y la miel nativa

La miel comercializada a nivel mundial es obtenida de la abeja melífera con aguijón (*Apis mellifera*) las cuales fueron introducidas por los españoles en la época de la conquista, sin embargo desde la época precolombina, en los países tropicales se obtenía miel de las abejas sin aguijón denominadas meliponas. (*Apidae*, *Meliponinae*). Con unas 300 diferentes especies, estas abejas son las más abundantes en los ecosistemas neo-tropicales.

Conozca los destinos para el consumo de la miel

Las exportaciones bolivianas de miel natural en el año 2008, registraron como único destino a Brasil. Los principales países importadores de miel natural a nivel mundial son: Alemania, Estados Unidos, Reino Unido, Francia y Japón, que en conjunto adquieren más de la mitad de las exportaciones mundiales.

El mercado internacional de la miel es manejado por no más de diez países a nivel mundial, lo cual dificulta el ingreso de nuevos competidores, a menos que se llegue con productos diferenciados. Los principales países exportadores son: Argentina, China y Alemania. Una gran parte de los países en desarrollo proveen el 41% del total de las importaciones de miel para la UE. Argentina es el proveedor líder hacia la UE.

Entérese de las tendencias y beneficios del consumo de miel

Las tendencias actuales en los países desarrollados, especialmente en los de la Unión Europea son aquellas en las cuales los consumidores buscan miel orgánica y mieles especiales. Para el consumidor la miel es un producto natural, puro y sano. La miel encaja a la perfección con esta tendencia saludable. Es un producto, como se ha comentado, completamente natural que tiene diversas propiedades que mejoran la salud y siempre ha sido apreciada por sus cualidades terapéuticas e incluso medicinales.

Cómo podemos ayudarlo

En el IBCE elaboramos distintos informes de mercado como ser perfiles de mercado e informes del mercado potencial para un producto en un determinado país. Si usted desea solicitar información sobre los costos de estos estudios personalizados, favor tomar contacto con:

Persona de contacto: Sr. Miguel Ángel Hernández Q.

Cargo: Gerente de Promoción

E-mail: gpromocion@ibce.org.bo

Teléfono: +591-3362230

Fax: +591-3324241

Dirección: Av. Las Américas N° 7 (Torre Empresarial CAINCO, Piso 13)

1. Introducción

El presente estudio hace un análisis del desempeño la miel de abeja nativa y natural en Bolivia y en el contexto internacional, así como también del desempeño de los principales mercados importadores y exportadores de este producto a nivel mundial.

1.1. Descripción del producto

La miel comercializada a nivel mundial es obtenida de la abeja melífera con aguijón (*Apis mellifera*) las cuales fueron introducidas por los españoles en la época de la conquista, sin embargo desde la época precolombina, en los países tropicales se obtenía miel de las abejas sin aguijón denominadas meliponas (*Apidae, Meliponinae*). Con unas 300 diferentes especies, estas abejas son las más abundantes en los ecosistemas neo-tropicales.

La miel de las abejas sin aguijón, además de sus importantes características alimenticias, es ampliamente utilizada en medicina tradicional para el tratamiento de enfermedades oculares (Conjuntivitis, Pterigios y Cataratas); además sirven para enfermedades respiratorias y digestivas.

Las abejas sin aguijón son nativas de América del Sur, Central, Asia, África y Oceanía. La misma que presta un gran servicio ambiental: cuando buscan alimento, edifican la vida en los bosques; como transportan el polen de flor en flor, las plantas se reproducen y el bosque se regenera de esta manera, el planeta tiene la certeza de contar con aire puro y con agua.

A diferencia de sus pares africanizadas, que cuentan con aguijón, éstas no pican al ser humano, sólo se enredan en el cabello. En Bolivia, las abejas nativas se pueden encontrar en todo el oriente del país, el Chaco, los Valles mesotérmicos y los Yungas. En la región circundante a Yapacaní se hallan 30 especies de abejas melíferas sin aguijón.

1.2. Partidas arancelarias

La partida arancelaria utilizada en el presente estudio es 04.09.00, correspondiente a la miel natural de abejas, la cual hace referencia a la miel de la abeja (*Apis mellifera*) y no así a la miel de la abeja sin aguijón (*Apidae, Meliponinae*).

En el caso de las exportaciones bolivianas de miel se incluye la partida específica 04.09.00.90.00 correspondiente a la miel de abeja nativa.

Sin embargo, a manera de referencia, en el caso de las importaciones y exportaciones mundiales se muestran estadísticas de la miel natural para tener una idea del tamaño de este mercado.

1.3. Metodología

La metodología utilizada en el presente estudio está basada en un trabajo de investigación de fuentes secundarias como ser, estadísticas, publicaciones, artículos de sitios Web relacionados con el comercio internacional y de manera más específica con el biocomercio.

El estudio consta de dos partes importantes, una parte que corresponde al análisis cuantitativo y la otra al cualitativo.

En el análisis cuantitativo se muestran estadísticas de las exportaciones bolivianas en volumen y valor para el producto en cuestión según el país destino, luego se muestran los principales destinos de las exportaciones e importaciones del producto a nivel mundial en volumen, valor y con el crecimiento relativo para un periodo de cinco años, del 2004 al 2008, en el caso de que existieran datos; con esto se hace referencia a los principales países importadores y a los países competidores directos de Bolivia.

En el análisis cualitativo, se describen las principales tendencias en el mercado, como ser comportamiento del consumidor, de la industria, la distribución, los segmentos, desarrollo de los precios, así como también tendencias en el producto, desarrollo de nuevos productos, especificaciones, procesamiento y una sección destinada a los requerimientos de acceso a mercados.



2. Principales destinos de las exportaciones bolivianas

Las estadísticas de las exportaciones bolivianas de miel de abeja nativa que se registraron en el año 2008, tienen como único destino a Brasil. Alcanzaron aproximadamente USD32 mil en valor y 2 mil kilogramos en volumen ese año.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística, en el año 2009 las exportaciones bolivianas de miel natural de abejas nativas tuvieron a Brasil como único destino nuevamente, registrando en valor de USD48 mil y en volumen 2.061 kilogramos.

Registros de exportaciones del 2007 de miel de abeja nativa, registraron a Brasil como único destino con aproximadamente USD12 mil en valor y 599 kilogramos en volumen.

Sin embargo a manera de referencia, las exportaciones bolivianas de miel natural de abejas tuvieron como destinos a Alemania en el 2003, a Chile en el 2005 y Estados Unidos de América del 2004 al 2007. Cabe señalar que los valores exportados eran pequeños y fueron solo durante un año y no se volvieron a repetir.

3. Principales mercados importadores en el mundo

En el año 2008, a nivel mundial se importó aproximadamente un valor total de aproximadamente USD1.248 millones y 451.520 toneladas en las conservas de palmito. Los principales importadores en el mundo de este producto fueron: Alemania con una participación del 20%, Estados Unidos de América 19%, Reino Unido 9% y Francia 8%; los mismos que representan aproximadamente el 56% del total de las importaciones mundiales de miel natural.

Cuadro N° 3.1
Principales países importadores de miel natural en el mundo
Año 2008, expresado en miles de USD y de toneladas

País	Valor (en miles de USD)	Volumen (en toneladas)	Tasa de crecimiento en valor 2004-2008 (%)
Alemania	247.517	91.920	3
Estados Unidos de América	232.101	100.570	12
Reino Unido	105.573	30.421	11
Francia	94.591	28.144	16
Japón	85.182	41.682	7
Italia	44.120	13.389	0
Bélgica	42.589	16.382	14
España	41.035	16.553	6

Fuente: Trade Map

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE (marzo 2010)

Las principales importaciones de miel natural en el mundo fueron liderizadas por Alemania (USD247 mil en valor y 91.920 toneladas en volumen), Estados Unidos de América (USD232 mil en valor y 100.570 toneladas en volumen); Reino Unido (USD106 mil en valor y en volumen 30.421 toneladas). Los cuales tuvieron tasas de crecimiento en valor de 3%, 12% y 11% correspondientemente.

Los datos más actuales registrados de las importaciones hasta el tercer trimestre del año 2009 fueron para Alemania de aproximadamente USD177 mil en valor con una participación en las importaciones mundiales del 20%; Estados Unidos de América importó aproximadamente USD182 mil en valor con el 19% de participación en las importaciones mundiales; Reino Unido tuvo para los primeros tres trimestres valores de importación de USD77 mil en valor con una participación del 9% del total de las importaciones mundiales y estos fueron seguidos por Francia, Japón, Italia, Bélgica, España y otros.

4. Principales competidores mundiales

El total de las exportaciones mundiales para la miel natural en el año 2008 representaron USD1.299 millones en valor y 462.659 toneladas en volumen; para el cual se tuvo una tasa de crecimiento mundial del 11% en valor entre el 2004-2008.

Como dato adicional se registró para algunos trimestres del año 2009, valores de exportación de los principales competidores mundiales para la miel natural, Argentina registró para los dos primeros trimestres USD98 mil en valor; China aproximadamente USD48 mil en valor; Alemania para los dos primeros trimestres un valor de USD50 mil.

Cuadro N° 4.1
Principales países exportadores de miel natural en el mundo
Año 2008, expresado en miles de USD y de toneladas

País	Valor (en miles de USD)	Volumen (en toneladas)	Tasa de crecimiento en valor 2004-2008 (%)
Argentina	181.311	69.228	9
China	147.103	84.865	11
Alemania	120.640	27.597	8
Hungría	86.992	24.156	15
México	83.798	29.646	14
Canadá	66.963	22.640	16
España	61.882	16.186	17
Nueva Zelanda	50.551	6.795	28

Fuente: Trade Map

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE (marzo 2010)

El mercado internacional de la miel es manejado por los ocho principales países exportadores a nivel mundial con una participación aproximadamente del 61%.

Como muestra el cuadro anterior, los principales países exportadores de miel natural en el mundo durante el año 2008 fueron: Argentina que generó USD181 mil en valor y 69.228 toneladas en volumen con una tasa de crecimiento entre el periodo 2004-2008 del 9% y tuvo una participación del 14% de las exportaciones mundiales. Seguidos por China con USD147 mil en valor y 84.865 toneladas en volumen con una participación mundial del 11%; Alemania que reportó exportaciones de USD121 mil en valor; Hungría USD87 mil, entre otros.

5. Tendencias en el mercado

5.1. Tendencias en el consumidor y su comportamiento

La tendencia actual que se está dando más que todo en los países desarrollados como ser Estados Unidos y la Unión Europea es la corriente saludable que lleva a los consumidores a buscar alimentos naturales y nutritivos. Por eso, el hecho de que la miel sea un producto natural y tenga propiedades terapéuticas así como también medicinales hace que sea un producto atractivo a los consumidores quienes se están volviendo más conscientes en lo que se refiere a la salud y su interés en consumir productos ligeros y bajos en grasa. Es por eso que la miel permanece como un ingrediente popular tanto en el sector industrial como en el sector de los alimentos.

Las tendencias actuales en los países desarrollados, especialmente en los de la Unión Europea son aquellas en las cuales los consumidores buscan miel orgánica y mieles especiales. Pero no solo se enfocan en la miel, si no en los otros productos que se pueden obtener como ser el polen, la jalea real, pro polis, etc. Los cuales tienen además propiedades terapéuticas.

Por otro lado, se observa una tendencia a consumir productos orgánicos debido a la creciente preocupación del consumidor por el medioambiente. Esta preocupación ha provocado un aumento de la demanda de miel orgánica. La cuota de mercado de productos orgánicos en general en Países Bajos fue de 1,4% en 2006. Esta cuota creció hasta el 2% en el año 2008. Este mismo año, el consumo de productos de alimentación orgánicos creció en un 13% hasta alcanzar los €519 millones. En los próximos años se espera que la cuota siga aumentando. Además, casi un 3% de la producción de alimentos de frescos, esto es fruta, vegetales y lácteos, fue orgánico.

Hoy en día la diferenciación es casi un requisito para competir, hay consumidores exigentes con nuevos estilos de consumo, no solamente la calidad hace la diferencia entre productos.

La preocupación aumentó acerca de los efectos de la agricultura intensiva en el campo, así como también el medio ambiente en general, tiene intensificado el interés en alimentos orgánicos. Además, los productos de alimentos orgánicos también benefician al interés general de los productos naturales, ya que son percibidos a ser productos puramente naturales. La tendencia orgánica tiene demanda en crecimiento para la miel orgánica. Esta es una tendencia la cual cubre casi el rango entero de productos naturales de la industria de alimentos.

De otra parte, la globalización y el manejo del mercado por las grandes cadenas, exigen que los productores se vayan adaptando a las nuevas tendencias y requerimientos, como ser: más calidad, mejor embalaje, transporte, limpieza y precio.

Otra tendencia muy fuerte que se está dando es la del comercio justo y agricultura orgánica. También buscan productos que estén certificados y que cuenten con protocolos de calidad.

5.2. Tendencias en la industria y el comportamiento

La meliponicultura se caracteriza por ser una actividad económicamente viable, muy sencilla y de fácil implementación y mantenimiento dentro de los sistemas de producción campesinos o urbanos. Esta industria presenta ciertas ventajas como ser:

- Bajo costo de implementación, mantenimiento, equipos e insumos. El «pie de cría» inicial puede obtenerse directamente del medio y, posteriormente, multiplicarse en cautiverio; se requieren pocas herramientas de manejo y pueden utilizarse materiales locales para la construcción de colmenas y meliponarios.
- Baja inversión en tiempo y mano de obra; el cuidado de meliponarios puede ser realizado por cualquier miembro de la familia.
- Docilidad y fácil manejo ya que las colmenas pueden mantenerse cerca de la casa sin riesgo.
- Sostenible ambientalmente, además de prestar servicios ambientales a los agroecosistemas a través de la polinización.
- Productos reconocidos, con gran demanda local y precio elevado.
- Un potencial muy importante de la meliponicultura es su utilización en la polinización dirigida de cultivos. Algunos beneficios agronómicos de la polinización incluyen, entre otros, el mejoramiento en la calidad de los frutos e incrementos en la producción.

Las abejas sin aguijón cuentan con diversas ventajas que las hacen deseables para su uso en polinización de algunos cultivos, dentro de las que se destacan su capacidad de forrajear bajo condiciones de invernadero sin representar riesgos para los operarios; las reinas fecundadas no pueden volar, de modo que no se presenta la enjambrazón evasiva (estrategia que utiliza la abeja africanizada para abandonar el sitio donde tiene establecido su nido y migrar a otro lugar, en respuesta a condiciones ambientales adversas o a cualquier cosa que amenace la supervivencia de la colonia), y son resistentes a los parásitos y enfermedades que atacan a *Apis mellifera*.

La meliponicultura en Centroamérica y México es muy común, sin embargo se caracteriza por ser una práctica que se lleva a cabo a pequeña escala y en forma muy tradicional, esto quiere decir sin una tecnología avanzada. Esto último, lejos de ser una barrera, hace de la meliponicultura una práctica muy conveniente a nivel de grupos con pocos recursos económicos, por otro lado, sus mieles son preferidas a nivel local pues poseen propiedades medicinales.

5.3. Tendencias en la distribución y la estructura de comercio

Teniendo en cuenta que los productos apícolas se comercializan en gran medida a través de tiendas naturistas y supermercados, siendo el canal referido por el consumidor el de las tiendas naturistas, se ha considerado de importancia incluir aquí las características de estos dos canales comerciales, ya que son los más directos para llegar al consumidor y por los que en un momento determinado tendrían los productores mayores oportunidades de colocar sus productos.

A nivel internacional una forma común de comercializar la miel es la siguiente: las empresas importadoras o empaquetadora de miel la compran al productor de miel, luego éstos la venden a los mayoristas y de ahí éstos la venden a las tiendas especializadas (naturistas, orgánicas) y es por medio de estas tiendas que la miel llega al consumidor final.

5.4. Tendencias en los segmentos

Las abejas sin aguijón utilizadas para la explotación de miel corresponden principalmente a la *Tetragonisca angustula* y algunas especies del género *Melipona*. Cabe anotar que estas especies no compiten en cantidad con la miel de *Apis Mellifera* (abejas africanas) pero tienen propiedades medicinales importantes y se vende a precios bastante altos. Investigaciones confirman que la miel de *Melipona beecheii* tiene una alta actividad antibiótica.

Sin embargo, a pesar de la popularidad de las abejas sin aguijón entre los meliponicultores rurales, su explotación disminuye rápido debido a la masiva deforestación, prácticas agrícolas cambiadas y prácticas de meliponicultura rústicas.

Por todo eso, la miel de la abeja sin aguijón está enfocada al segmento de productos nutracéuticos, es decir aquellos alimentos que tienen un efecto beneficioso sobre la salud humana. Dentro de los usos medicinales de la miel de abejas sin aguijón se encuentran los siguientes:

- Aliviar dolores después del parto.
- Prevenir hemorragia vaginales y várices, pues se cree purifica la sangre y limpia los órganos reproductivos y digestivos.
- Como tónico vitalizante.
- Prevención y tratamiento de afecciones del tracto respiratorio.
- Tratamiento de afecciones como úlcera en la boca, erupciones en la piel y problemas urinarios.
- Tratamiento de la catarata en los ojos y para aliviar golpes en los ojos de los animales.
- Cura llagas, elimina cicatrices, quemaduras y dolores musculares.

Una de las especies más utilizadas y apreciadas por la calidad de la miel es la *Tetragonisca angustula*, comúnmente denominada "angelita" la cual es una de las especies más ampliamente distribuida.

5.5. Desarrollo de los precios

En lo que se refiere al desarrollo de los precios, la miel de abejas sin aguijón actualmente no tiene un nivel de precios definido ya que su comercialización es netamente tradicional y regional; sin embargo como referencia se darán a continuación los criterios utilizados para establecer el precio de la miel proveniente de la *Apis mellifera*.

Para la diferenciación de la calidad de la miel se establecen dos criterios generales:

- El contenido de humedad
- El contenido de hidroximetilfulfurano (HMF)

Perfil de Mercado Miel de abejas nativas

Para cada categoría se otorga un puntaje de acuerdo a un esquema. En este método se definen dos categorías de calidad (calidad A / calidad B).

Según la organización de comercio justo, los precios mínimos para la miel según su calidad son los siguientes:

- No menos de 1.800 USD/FOB por TM para la calidad A, miel convencional
- No menos de 1.650 USD/FOB por TM para la calidad B, miel convencional
- No menos de 1.950 USD/FOB por TM para la calidad A, miel orgánica
- No menos de 1.800 USD/FOB por TM para la calidad B, miel orgánica
- Prima de Comercio Justo de 150 USD/FOB por TM
- Prima adicional de 150 USD/FOB por TM para la miel orgánica
- El precio de la miel se ajusta al precio del mercado si es necesario

Sin embargo la UE maneja también precios CIF de la miel natural provenientes de los principales países exportadores, como se describirán a continuación:

Cuadro N° 5.5.1
Precios promedios de las importaciones de miel a la UE
Expresados en € por toneladas

Tipo de miel importada	2008	2009 (Enero - Mayo)
Miel Blanca China	1.640	1.930
Miel extra ligera amber china	1.630	1.900
Miel ligera amber china	1.610	1.890
Miel mexicana Yucatán	2.060	2.440
Miel argentina 25mm	2.160	2.380
Miel argentina 34mm	2.180	2.370
Miel argentina 50mm	2.140	2.320
Miel argentina 85mm	2.070	2.300
Miel australiana extra ligera y ligera amber	2.190	2.370

Fuente: El mercado de la UE para la miel y otros productos apícolas - CBI

Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE (febrero 2010)

En los mercados de la UE se demandan los productos de miel exportados especialmente de Argentina, China, por lo cual el cuadro hace una comparación entre los precios promedios registrados para el año 2008 y del 2009 hasta mayo.

La perspectiva para el año 2009 es positiva para exportadores de miel a la UE. Argentina, el exportador líder a la UE, espera una producción mucho más baja que en años anteriores, debido a sequía. China y el EEUU también tuvieron los problemas de sequía, aunque en una extensión menor que Argentina. Los precios para la miel china son relativamente bajos. Sin embargo, compradores de la UE se quedan reacios a comprar miel china, debido a los asuntos de calidad. Por otro lado, la producción en Europa del Este y España, Italia y Portugal son de altas expectativas.

6. Tendencias en el producto

6.1. Tendencias en el desarrollo de los productos e innovación

La miel de las abejas sin aguijón, además de sus importantes características alimenticias, es ampliamente utilizada en medicina tradicional para el tratamiento de enfermedades oculares (Conjuntivitis, Pterigios y Cataratas); además sirven para enfermedades respiratorias y digestivas. La abeja angelita también se puede aprovechar como polinizadora en invernaderos con la ventaja que son abejas sin aguijón.

Otras ventajas de las abejas sin aguijón es que ellas colectan y utilizan gran cantidad de polen y néctar a través de todo el año, de tal forma que numerosas flores pueden ser visitadas y polinizadas; por otro lado, sus colonias pueden ser fácilmente manipuladas con un bajo costo y otros productos de la colonia tal como la cera y la miel pueden ser utilizados.

Después de estudios realizados, algunos autores, aseguran que la miel contiene un principio activo similar a una hormona que produce energía, además regula la presión arterial, depura la sangre y refuerza las defensas del organismo. Dentro de sus subproductos están:

- **La jalea real**

Llamada también papilla real o leche de abejas. Es una sustancia de sabor ácido, áspero y tiene color blanquecino. Es producida únicamente por las abejas jóvenes entre 5-12 días de edad, mediante las glándulas hipofaríngeas.

Las obreras producen la jalea real para alimentar todas las larvas durante los dos primeros días y a la reina durante toda su existencia. También es suministrada a las larvas de obreras y zánganos hasta los tres días de edad. La jalea es un alimento esencial e indispensable para la supervivencia de las abejas.

Se trata, igualmente, de un alimento con unas características especiales, pues si bien hasta los tres primeros días todas las larvas son alimentadas por igual, pero de ahí en adelante únicamente la larva elegida tomará jalea real, mientras que las abejas obreras dispondrán de una mezcla de polen, agua y miel.

Debido a la alimentación, la larva de reina nacerá a los dieciséis días, mientras que las otras larvas necesitarán veintiún días para su total desarrollo. La reina adquirirá un tamaño dos veces mayor al de las obreras y vivirá cuatro o cinco años en relación con las seis semanas de existencia media de las obreras.

Las propiedades de la jalea real pueden agruparse en su acción estimulante, tonificante y euforizante, lo que explica la sensación de bienestar que se produce al consumirla.

▪ El polen o polis

Para llevar polvo y polen a la colmena, la abeja hunde la cabeza en la corola de la flor para libar el néctar, saliendo espolvoreada de polen; para cargarlo, la abeja tiene en sus patas posteriores cavidades inferiores llamadas bolsas de polen; la abeja recoge el polen, lo humedece con saliva y néctar dándole la forma de pequeñas bolas de 6 a 8mg. De vuelta a la colmena, el polen es depositado en las celdas y recubierto con miel, así se transforma en el llamado pan de la abeja.

Desde hace siglos la medicina empírica ha atribuido al polen múltiples virtudes como acelerador del crecimiento, la reproducción y la existencia de sustancias antibióticas activas. Adicionalmente, posee virtudes nutritivas, energéticas y metabólicas.

▪ El propóleo o propolis

Es una sustancia parda y pegajosa, su materia prima son las yemas y cortezas de los árboles. Las sustancias resinosas y pegajosas de algunos árboles, son mezclados con las secreciones de algunas de sus glándulas y así se obtiene el propóleo que será utilizado como material de construcción de la colmena rellenando las ranuras y endureciendo los alvéolos en los cuales serán depositados los huevos.

El propóleo también es utilizado como un modo natural de defensa, manteniendo la asepsia de la misma y permitiendo a las abejas momificar los cadáveres de los enemigos con lo que evitan su putrefacción en el interior de la colmena; incluso lo depositan en la piquera formando una especie de tapiz desinfectante, incrementando con ello la defensa y protección contra virus y bacterias.

Se ha identificado dentro de sus propiedades, las bactericidas, fungicidas, anestésicas, anti-inflamatorias y cicatrizantes.

▪ La cera

La cera es una sustancia fabricada por las glándulas cereras de las abejas que son usadas por las mismas para la construcción de los panales. Es obtenida por los apicultores derritiendo los panales una vez extraída la miel, se presenta como una sustancia grasa de color blanco, amarillo u oscuro, sólida y quebradiza.

Se ha observado que un grupo de abejas necesita consumir 10 kilogramos de miel para secretar 1kg de cera. Este subproducto es utilizado principalmente en la industria de cosméticos, en la preparación de ungüentos, lociones, pomadas, lápices, labiales y velas.

También es utilizada con fines farmacéuticos, odontológicos, impermeabilizantes, lustres para pisos, muebles y cueros. Igualmente, es un insumo importante en la fabricación de cintas adhesivas, crayolas, goma de mascar, tintas, entre otras.

▪ El veneno

Las picaduras de abejas determinan su inmunidad, tanto frente al veneno (apitoxina) como a ciertas enfermedades infecciosas. Es reconocida su acción sobre la artritis y el reumatismo, pero además se le reconoce como excelente vasodilatador.

6.2. Tendencias en las especificaciones del producto

Las abejas sin aguijón pertenecen a la subfamilia Meliponini. No hay estándares para la miel producida por Meliponini, quizás porque las mieles producidas por las abejas sin aguijón se consideran folclóricas, fermentadas o tradicionales, confinadas a un marco de subdesarrollo poco atractivo para el mercado.

Pero ni siquiera existe un nombre oficial para la miel de Meliponini. Ellas podrían ser denominadas según el género de abejas que la produjeron, como miel de Melipona o miel de trigona o utilizando nombres locales como angelita, miel blanca, criolla, erica, guanola, real, tinzuca, de tierra, entre otras.

La angelita es una de las abejas más limpias que se conocen y es por eso que su miel es tradicional y ampliamente utilizada en el tratamiento de varias afecciones, especialmente de las vías respiratorias y los ojos. Se ha comprobado la presencia de sustancias antibióticas en las mieles de la abeja angelita, sin embargo, su uso medicinal debe efectuarse bajo vigilancia médica.

Las propiedades antibacterianas de las mieles de abejas se deben a diversos factores tales como alta concentración de azúcares, baja humedad, acidez y presencia de peróxido de hidrógeno. La miel de las abejas sin aguijón tiene un porcentaje mayor de humedad que la miel de *Apis mellifera*, (por encima del 25%), mayor acidez.

En cuanto al peróxido de hidrógeno presente en las mieles, este ha sido señalado como el gran factor antibacteriano, el cual se produce más intensamente cuando la miel se encuentra diluida, lo que explicaría la mayor actividad antibacteriana de las mieles de abejas sin aguijón.

6.3. Tendencias en el procesamiento, acabado de productos, embalado, tamaño, material y etiquetado

En principio las comunidades no veían la miel de abejas nativas como una alternativa productiva, cortaban los troncos huecos con colmenas y las llevaban a las casas para utilizarla como medicina y no como alimento.

La producción de miel de una colmena puede tardar entre 6 meses a un año, posteriormente después de su colecta se almacena en un lugar oscuro para el proceso de fermentación por tres o cuatro meses. En un mismo meliponario tienen abejas de diferentes especies, las cajas y los hoyos son proporcionales al tamaño de las abejas. La miel de las especies de abejas nativas puede tardar hasta un año sin necesitar de refrigeración. Existen varias plagas que afectan a las abejas nativas como son las lagartijas, la mosca blanca, las abejas *apis*, entre otras. Las comunidades elaboran un calendario con las observaciones climáticas que les ayuda en la producción de miel.

Los costos de transporte de la miel al sitio de almacenamiento son altos, dada la lejanía y estado de los caminos que comunican a las comunidades, lo que aumenta los costos de producción del proyecto.

Sin duda el recurso más valioso de las comunidades visitadas fue el recurso humano, y esto es la base para desarrollar y plantearse retos importantes en el manejo sostenible de tierras degradadas.

7. Puntos críticos de acceso a mercados

Como un exportador boliviano que se está preparando para acceder a mercados extranjeros, debe conocer los requerimientos de acceso a mercado de sus socios comerciales y de los gobiernos extranjeros.

Los requerimientos son exigidos a través de la legislación y a través de etiquetas, códigos y sistemas de administración. Estos requerimientos están basados en el medioambiente, la salud y seguridad del consumidor y las preocupaciones sociales, lo cual va diferir de acuerdo al producto y al país.

Para el sector de alimentos, los requerimientos más importantes que exige la Unión Europea son la Trazabilidad y el Análisis de Peligros de los Puntos Críticos de Control, conocido por sus siglas en inglés como HACCP.

7.1. Análisis de Peligros de los Puntos Críticos de Control – HACCP

El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

En lo que se refiere a higiene, todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y la confiabilidad de los alimentos y bebidas durante la preparación, procesamiento, tratamiento, empaquetado, transporte, distribución y mercadeo.

Los riesgos que existen pueden ser de cuatro tipos:

- Físicos: partes plásticas en una lata de vegetales
- Químicos: detergentes en jarras
- Microbiológicos: sopa de pescado deteriorada
- Macrobiológicos: ratones

7.2. Trazabilidad

Bajo la Ley europea, "trazabilidad" significa la habilidad para rastrear cualquier alimento, animal productor de alimento o sustancia que será usada para el consumo a través de todas las etapas de producción, procesamiento y distribución.

Significa también rastrear los alimentos a través de la cadena de producción y distribución para identificar y dirigirse a los riesgos y proteger la salud pública (de enfermedades transmisibles y la presencia de químicos por encima de los límites aceptados).

La trazabilidad es una herramienta de administración de riesgo que permite a los operadores en el negocio de los alimentos o autoridades que retiren o recuerden a los productos que hayan sido identificados como no seguros.

Perfil de Mercado Miel de abejas nativas

La trazabilidad es la piedra angular de la política de seguridad alimentaria de la UE. La Ley General de Alimentos de la UE entró en vigencia en el año 2002 y hace que la trazabilidad sea obligatoria para todas las empresas del rubro de los alimentos.

7.3. Otras normas y requerimientos (Codex Alimentarius)

Para la exportación de miel, existen ciertos requerimientos sanitarios que están estipulados en el "Código Estándar para la Miel" (**Codex Stan 12- 1981 Rev 1 1987 Rev2 2001**); el cual define a la miel y establece las reglas sobre su composición esencial y calidad. Este estándar mundial ha sido internacionalmente acordado por 167 países que participan en el Codex.

El estándar contiene ciertas provisiones relacionadas a los contaminantes, higiene, etiquetado y métodos de análisis. Cubre toda la miel producida por la abeja (*Apis mellifera*) y todos los estilos de presentaciones que son procesadas y destinadas para consumo directo. No cubre la miel destinada a procesamiento la cual es destinada para su uso como ingrediente.

Respecto a la miel procedente de otras especies de abejas, el actual alcance del Código Estándar para la Miel se extiende a la miel de abejas sin definir las científicamente. Esto no es satisfactorio debido a que la miel de otras especies aparte de la *Apis mellifera* no ha sido estudiada con la suficiente profundidad y pueden tener naturalmente una composición fuera de algunos límites especificados en el Estándar. Un mercado internacional para la miel de otras especies *Apis* como ser *Apis adreniformis*, *dorsata*, *floreana* y *cerana* existe hasta cierto punto y puede desarrollarse más adelante.

La miel de la abeja sin aguijón ha atraído mucho interés en los años recientes y puede convertirse en un producto comercializado internacionalmente. Se acordó que el actual estándar pudiera abarcar esto creando tres partes separadas en el estándar, la primera parte siendo el ahora adoptado estándar para la miel pero restringido a la miel de las abejas *Apis mellifera*. Las otras dos partes deben cubrir la miel producida por otras especies de abejas incluyendo las otras especies *Apis* y la miel que ha sido procesado. Ampliar el alcance del estándar constituye un Nuevo trabajo y requiere la aprobación de la Comisión del Código la cual necesitaría ser buscada antes de que comience cualquier trabajo sobre estos aspectos.

El código evalúa cualquier propuesta para un nuevo trabajo en contra de este criterio. Esto incluye aspectos de protección del consumidor desde el punto de vista de salvaguardar la salud y las prácticas fraudulentas. En decidir si se está de acuerdo o no en un nuevo trabajo también se toma en cuenta el volumen de producción y consumo del commodity y si hay un comercio internacional relevante.

El Comité de Arbitraje Central (CAC) solamente aceptaría desarrollar un estándar cubriendo la miel de otras abejas si es posible demostrar un alto grado de comercial internacional y un futuro potencial para la miel de otras abejas y que ese estándar sea del interés de los consumidores.

La miel es un commodity importante que es comercializado ampliamente a nivel internacional. La mayoría de los más grande países consumidores no pueden satisfacer la demanda interna de miel, por lo tanto necesitan importar cantidades significativas.

El objetivo primario en tener un estándar acordado internacionalmente es para proveer un método de comparación para la buena miel de calidad, la cual es accesible para todos. Los consumidores actualmente tienen una amplia variedad de elección de diferentes tipos de miel disponible y es importante que esa diversidad sea mantenida mientras se equilibra los intereses de comercio justo con los más altos estándares de protección al consumidor.

Para poder preservar el estatus de la miel como un producto natural no adulterado con los consumidores, existe la necesidad de animar a los países productores de miel a conforma y adoptar estándares reconocidos internacionalmente como ser el Código Estándar para la Miel. Adherirse a un estándar aprobado internacionalmente resultará en menos barreras al comercio y en un movimiento más libre de bienes ya que todos tendrán confianza en el producto, beneficiando a los apicultores, comerciantes y consumidores por igual. Para mayor información sobre requerimientos de la miel, dirigirse al sitio Web:

- Normas Alimentarias FAO y OMC - Codex Alimentarius, <http://www.codexalimentarius.net>

7.4. Requisitos generales para los productos alimenticios

Los requisitos generales que se deben cumplir para la exportación de cualquier producto son los siguientes:

- Factura comercial
- Documentos de transporte
- Lista de carga
- Declaración del valor en aduana
- Seguro de transporte
- Documento Único Administrativo (DUA)

Para mayor información sobre los requisitos generales de comercio en la UE buscar en: Export Help Desk para Países en Desarrollo - <http://exporthelp.europa.eu> (Requisitos y gravámenes) y llenar el formulario. Contiene toda la información necesaria sobre las características de los requisitos generales para comercializar el palmito en la UE.

7.5. Requisitos específicos para el palmito

En el caso específico de la miel natural, los requisitos adicionales a los anteriores que se deben cumplir son los siguientes:

- **Control sanitario de los productos de origen animal destinados al consumo humano**

Las importaciones de productos de origen animal destinados al consumo humano deberán cumplir con los requisitos de salud relacionados con los siguientes:

- Las condiciones de salud relacionados con el público y la protección del ganado
- Autorización sanitaria del país
- Los establecimientos autorizados
- Los certificados sanitarios
- Control sanitario

Perfil de Mercado Miel de abejas nativas

Por lo tanto, estos productos sólo pueden ser importados en la Unión Europea (UE) si proceden de un establecimiento autorizado de un tercer país incluido en una lista positiva de los países elegibles para el producto en cuestión, son acompañados de los certificados de salud adecuada, y han logrado el control obligatorio en el puesto de inspección pertinente del Estado miembro Fronteriza (PIF). El cumplimiento de estos requisitos está estrechamente relacionado con el cumplimiento de determinadas condiciones establecidas con el fin de proteger la salud pública y animal.

Sin embargo, las autoridades europeas podrían suspender las importaciones de la totalidad o parte del país tercero en cuestión o tomar provisional las medidas de protección cuando los productos pueden presentar ningún riesgo para la salud pública o animal, como en el caso de los brotes de enfermedades peligrosas.

▪ **Control sanitario de los productos de origen animal no destinados al consumo humano**

Las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos de origen animal no destinados al consumo humano deberán cumplir las condiciones generales de salud pública y animal destinados a garantizar un alto nivel de salud y seguridad en toda la cadenas de alimentación humana y animal y para evitar la propagación de enfermedades infecciosas que son peligrosos para los animales o los seres humanos.

Los requisitos sanitarios generales aplicables a estos productos están relacionados con:

- Autorización sanitaria del país
- Los establecimientos autorizados
- Los certificados sanitarios
- Control sanitario

Por lo tanto, estos productos sólo pueden ser importados a la UE si proceden de un establecimiento autorizado de un tercer país incluido en una lista positiva de los países elegibles para el producto en cuestión, están acompañadas de los certificados de salud adecuada y han logrado que los controles obligatorios en el de inspección pertinentes de los Estados miembros puesto fronterizo (PIF).

Sin embargo, las autoridades europeas podrían suspender las importaciones de la totalidad o parte del país tercero en cuestión o tomar provisional las medidas de protección cuando los productos pueden presentar ningún riesgo para la salud pública o animal, como en el caso de los brotes de enfermedades peligrosas.

▪ **Etiquetado de productos alimenticios**

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) debe cumplir con las normas de etiquetado de la UE, cuyo objetivo es garantizar que los consumidores toda la información esencial para realizar una elección informada, mientras que la compra de sus productos alimenticios.

Por lo tanto, las disposiciones de etiquetado aplicables son las siguientes:

- Las normas generales sobre etiquetado de alimentos
- Disposiciones específicas para determinados grupos de productos:
 - Etiquetado de los genéticamente modificados (GM) de alimentos y nuevos alimentos
 - Etiquetado de productos alimenticios destinados a objetivos de nutrición
 - Etiquetado de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos
 - Etiquetado de los productos alimenticios determinados

Además de estas leyes, también hay información adicional que pueda ser incluido por los fabricantes sobre una base voluntaria, siempre que sea exacta y no induzca a error al consumidor. Por ejemplo, el etiquetado nutricional no es obligatoria a menos que una declaración nutricional (por ejemplo, "bajo en grasa", "alto contenido en fibra") es en la etiqueta o en la publicidad. En este caso, las alegaciones nutricionales deben cumplir con un formato normalizado, de conformidad con la Directiva del Consejo 90/496/CEE, (DO L-276 06/10/1990). Del mismo modo, el Reglamento (CE) n ° 834/2007 (DO L-189 20/07/2007) y el Reglamento (CE) n ° 889/2008 (DO L-250 18/09/2008) establecer las normas que rigen el uso de la etiqueta ecológica.

▪ **Productos de producción ecológica**

La puesta en la Unión Europea (UE) de mercado de los productos agrarios vivos o no procesados, productos agrícolas transformados para uso como alimentos, piensos, semillas y material de reproducción vegetativa, con la referencia a los métodos de producción ecológica, debe cumplir con las normas establecidas por Reglamento (CE) n ° 834/2007 (DO L-189 20/07/2007) que tiene por objeto la promoción de productos de calidad y la integración de la conservación del medio ambiente en la agricultura.

Estas normas, establecidas por el Reglamento (CE) n ° 834/2007 y el Reglamento (CE) n ° 889/2008 (DO L-250 18/09/2008) cubrir principalmente los siguientes aspectos:

- De producción, transformación, envasado, transporte y almacenamiento de productos
- El uso de determinados productos y sustancias en el procesamiento de alimentos (Anexos VIII y IX del Reglamento (CE) n ° 889/2008).
- Una lista de las autorizaciones de los ingredientes está disponible en la Base de datos de la Ley Orgánica del Sistema de Información Agrícola (OIF) página web oficial: http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home

- Prohibición del uso de organismos modificados genéticamente (OMG) y de productos fabricados a partir de OMG en la producción ecológica
- El etiquetado ecológico de la UE y de la Logotipo de la agricultura. El logotipo y las indicaciones referentes al método ecológico de producción sólo podrán utilizarse para determinados productos que cumplan todas las condiciones establecidas por el Reglamento.
- Las medidas de control y sistema de control específico que se aplicará para este tipo de productos por las autoridades designadas en los Estados miembros.

Las importaciones procedentes de terceros países.-Los productos ecológicos de terceros países sólo podrán comercializarse en el mercado de la UE cuando están etiquetados como productos con indicaciones referentes a la producción ecológica, si se han producido de conformidad con las normas de producción y sujetas a mecanismos de control que se ajustan a, o equivalente a la legislación comunitaria.

7.6. Aranceles

Según datos obtenidos del Market Access Map del Centro de Comercio Internacional y del Export Help Desk, los aranceles de importación para miel natural procedentes de Bolivia a los principales países de importación se los describe de la siguiente manera:

La descripción del producto de la NANDINA es de:

0409.00.10.00: Miel natural: en recipientes con capacidad superior o igual a 300kg
0409.00.90.00: Las demás: miel natural

La descripción del producto en la UE es de:

0409.00.00.00: Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otra parte - Miel natural

El arancel NMF (%) para todos los países es del 17,3%. Además, existe una preferencia SGP Plus o SGP+; que concede exención arancelaria para todos los productos cubiertos por el SGP. Solo son beneficiarios 14 países, Bolivia entre ellos, por el cual el producto de miel natural tiene un arancel del 0%.

8. Oportunidades

- Bolivia tiene potencial para exportar miel de abeja nativa a un alto precio debido a las propiedades medicinales que posee este tipo de miel, lo cual puede ser un factor diferenciador que le ayude a los exportadores bolivianos a posicionarse en el mercado.
- La cría de abejas nativas para la producción de miel tiene un costo menor del que tienen las otras abejas ya que tiene una baja inversión en tiempo y mano de obra; además que el cuidado de meliponarios puede ser realizado por cualquier miembro de la familia.
- A partir de la cría de abejas sin aguijón, los productores pueden obtener otros productos a parte de la miel como ser la jalea real, el polen, pro polis, etc.; los cuales pueden ser fácilmente comercializados gracias a las propiedades medicinales que poseen.
- La UE es el líder del mercado de la miel en el mundo. El consumo de volumen es estable y el valor es constantemente creciente.
- Se observa una tendencia a consumir productos orgánicos debido a la creciente preocupación del consumidor por el medioambiente. Esta preocupación ha provocado un aumento de la demanda de miel orgánica.
- El incremento de la demanda para la miel orgánica ofrece oportunidades a productores de miel de países en desarrollo.
- Los productores de miel, incluidos aquellos de los países en desarrollo, están ofreciendo buenas oportunidades al adaptar tendencias naturales y sanas. Los consumidores europeos están cada vez más interesados en llevar un estilo de vida saludable y en alimentarse de forma sana. Es probable que la tendencia existente en la actualidad de querer cuidar cada vez más la salud conlleve un aumento de las ventas de miel en este mercado.
- Los productores de miel y cera de abeja en la UE están pronosticando una disminución en el futuro, debido a la disminución de la población de abejas. Los países europeos necesitarían importar altos volúmenes de miel de países fuera de la UE para satisfacer la demanda, la cual estaría siendo estable.
- Otra interesante oportunidad de comercio para la miel y sus derivados podría ser las ferias comerciales, ya que este segmento esta creciendo continuamente.
- Una gran parte de los consumidores es muy sensible al precio e insensible a la calidad. Por último, los consumidores no están demasiado abiertos a probar nuevos productos, siendo una amenaza para las innovaciones en productos derivados de la miel; pero también aclarando que la demanda se basa en las mejoras en la calidad y los beneficios de los productos tradicionales de la miel (como ser jalea real, propóleo, cera, entre otros).

9. Ferias y sitios de comercio virtual

9.1. Ferias comerciales y eventos

- **Ferias internacionales de alimentos y bebidas en el mundo** – listado de todas las ferias de productos alimenticios. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.feriasalimentarias.com>
- **BioFach 2010** ofrece una amplia gama de alimentos ecológicos y productos de comercio justo, además de todo lo que vale la pena conocer y suministros agrícolas de comercialización. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.biofach.de/en>
- **Sial** – El sitio de mercado global de alimentos – es una vitrina de innovación y una verdadera plataforma de negocios a nivel mundial. Es la feria líder para la industria de alimentos. Para más información, dirigirse a: <http://www.sial.fr>
- **Alimentaria 2010 Guatemala:** feria de alimentos y bebidas Guatemala - La Catorceava edición de Alimentaria reparará, Una vez más, una Todos los sub-sectores de la industria nacional e internacional de alimentos y bebidas: lácteos, frutas, verduras, bebidas alcohólicas, dulces, cárnicos y derivados, pastelería, panadería, pesca, conservas, congelados, etc. Para más información, dirigirse a: www.feriaalimentaria.com
- **FHC BEIJING 2011** - Food & Hotel Beijing 2011. Food & Hotel China Beijing - 9ª Edición de la única feria internacional profesional de alimentos, bebidas y suministros para hoteles, restaurantes y catering en la capital de China. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.feriasalimentarias.com>
- **XXIX Feria Apícola de Castilla-La Mancha** - Feria internacional celebrada en España, promoviendo las mayores innovaciones sobre productos apícolas. Para mayor información dirigirse a: <http://www.apitrack.com>
- **EXPOMACIA 2010** - 15ta. Fiesta provincial de la miel y expo apícola de MERCOSUR. Para más información, dirigirse a: <http://www.macia.gov.ar>
- **EXPOAPÍCOLA V REGIÓN 2010** - La exposición, que reunirá a más de 30 empresas ligadas al rubro apícola, será la mayor muestra regional de productos, insumos y maquinaria apícola. Un importante encuentro comercial que espera a más de 3.000 visitantes, oportunidad única para el desarrollo y promoción de negocios entre productores, proveedores, empresarios y consumidor final. Para más información, dirigirse a: <http://www.mesa-apicola.cl>
- **Conferencia Mundial de la apicultura orgánica** - La Asociación Mundial de Apicultores de Apimondia es la organización de un primer mundo de la apicultura orgánica Conferencia en Bulgaria, 27-29 de agosto 2010. Para más información, dirigirse a: <http://www.bee-hexagon.net/en/organic.htm>

9.2. Sitios de comercio virtual

- **Alibaba** – el mercado business to business más grande del mundo, para más información, dirigirse a: <http://www.alibaba.com>; elija la categoría “compradores” y luego la opción “agricultura” en la sección “agropecuaria y productos animales” elija la opción “miel”.
- **Etco** - empresa británica dedicada al comercio internacional. Tiene fuentes de abastecimientos y distribuidores de productos, lo cual permite ampliar sus operaciones de negocios. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.etco.co.uk>.
- **Euromiel** - Comercialización, venta y exportación de miel, polen fresco y seco, cera y productos de los apicultores. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.euromiel.net/sp>
- **Europages** - Buscadores de comerciantes de miel y sus derivados de diferentes países. Para mayor información, dirigirse a: <http://www.europages.es>

10. Cómo podemos ayudarlo

En el IBCE elaboramos distintos informes de mercado como ser perfiles de mercado e informes del mercado potencial para un producto en un determinado país. Si usted desea solicitar información sobre los costos de estos estudios personalizados, favor tomar contacto con:

Persona de contacto: Sr. Miguel Ángel Hernández Q.

Cargo: Gerente de Promoción

E-mail: gpromocion@ibce.org.bo

Teléfono: +591-3362230

Fax: +591-3324241

Dirección: Av. Las Américas N° 7 (Torre Empresarial CAINCO, Piso 13)



Fuentes de información

Nombre	Sitio Web	Contenido
Api-Guía	http://www.api-guia.com.ar	Información de productos apícolas.
Centro de Promoción de importaciones desde países en desarrollo - CBI	http://www.cbi.eu	El mercado de conservas de frutas y vegetales en la Unión Europea.
Canadian Honey Council	http://www.honeycouncil.ca	Contiene: normas de calidad y legislación que regula la comercialización de los productos.
Export Help Desk	http://www.exporthelp.europa.eu	Servicio prestado por la Comisión Europea para facilitar a los países en desarrollo el acceso a los mercados de la UE.
Food and Drug Administration- FDA	http://www.fda.gov	Agencia del gobierno de EE.UU. responsable de la regulación - suplementos de alimentos, productos biológicos, etc.
Instituto Español de Comercio Exterior - ICEX	http://www.icex.es	Fomentar exportaciones y facilitar implantación internacional.
FAO	http://www.fao.org	Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.
Mesa Apícola Nacional de Chile	http://www.mesa-apicola.cl	Contiene: noticias, documentos, estudios de mercado, foros, comisiones de trabajo, programas oficiales de la miel.
Honey	http://www.honey.com/honeyindustry	Información de EE.UU. en producción, precios e importaciones de miel, legislación apícola. Incluye antecedentes sobre miel orgánica.
Trade Map	http://www.trademap.org	Herramienta de análisis de mercados que cubre 5300 productos y 220 países.
HIPA	http://www.hipa.org.uk	Asociación Internacional de Empaquetadores de Miel
FLO Miel de Abeja	http://www.apinetla.com.ar	Reúne información sobre la miel de Argentina, República Dominicana y Uruguay.
Darwin Net	http://www.darwinnet.org	Meliponicultura, Crianza de Abejas Nativas o Sin Aguijón

Fuentes fotográficas

- <http://differenceisreal.files.wordpress.com>
- <http://www.naturesbuzz.co.nz>