

Miel

Desde tiempos remotos, la miel ha sido reconocida y apreciada por el ser humano como alimento y edulcorante. Al tratarse de un fluido dulce y viscoso producido por las abejas, a la miel se le atribuye un origen animal, pero realmente su materia prima son néctares que existen en los cálices de las flores.

Son precisamente con estos néctares la forma que tienen muchas plantas para atraer a los insectos para favorecer la polinización.

Las características físicas, químicas y organolépticas de la miel vienen determinadas por el tipo de néctar que recogen las abejas.

Durante muchos siglos la miel era una de las escasas posibilidades que tenía el hombre para incrementar el dulzor de las comidas. La hidromiel, utilizada por los primitivos pueblos germánicos, es una disolución de miel en agua que puede ser fermentada para dar origen a un líquido alcohólico euforizante.

Posteriormente se utilizaba para endulzar el jugo del arce y el de la caña de azúcar, el primero en los países nórdicos y el segundo en los países tropicales. No obstante, la miel tiene un poder de endulzar dos veces superior al de la caña de azúcar. Más tarde comienza la elaboración industrial de azúcar cristalizado a partir de la caña de azúcar y, ya en el siglo XIX, se produce sacarosa a partir de la remolacha azucarera. La producción mundial de miel es solamente la centésima parte de la de azúcar.

La producción de miel a nivel mundial es más bien deficitaria, debido a que la actividad apícola exige generalmente desplazamientos de las colmenas para que éstas produzcan cantidades importantes a lo largo de la primavera y del verano.

Las abejas elaboran la miel a partir del néctar que liban de las flores y de otras partes de las plantas, digieren parcialmente este néctar (en ello consiste la aportación de la abeja) y lo almacenan en sus buches. Al volver a la colmena, después de una tarea que suele durar de sol a sol, tras recorrer muchos kilómetros, regurgitan el contenido de sus buches en las bocas de otras abejas obreras que lo colocan en las celdillas del panal.

Junto con la miel “ordinaria”, las abejas fabrican una miel especial denominada “jalea real”, que es rica en vitaminas, especialmente vitamina E, y que sirve para alimentar a un corto número de larvas que se transformarán en reinas, mientras que



las otras larvas, alimentadas con miel ordinaria, darán origen a obreras y zánganos.

Las paredes de la colmena están hechas por otra secreción de las abejas que es la cera, y que también es aprovechada por el hombre.

La miel contiene un 83% de azúcares, principalmente glucosa y fructosa. Esta elevada presencia de ambos componentes de la sacarosa se debe a que el buche de las obreras contiene un enzima denominado invertasa que favorece dicho desdoblamiento.

Además de la miel y la cera, las colmenas contienen parte del polen que llevan las abejas en sus cuerpos por haber estado en contacto con las flores y unas resinas vegetales, que se adhieren a las abejas tras su visita a especies resinosas (arbóreas y arbustivas), llamadas propóleos que se emplean en cosmética y farmacia.

En el año 2008, y según los datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM), el censo nacional de

colmenas se colocó por encima de los 2,4 millones y el número de apicultores profesionales en torno a 24.600.

Con respecto la Unión Europea, el censo de apicultores españoles representa el 18%, según datos del MARM. Además, los apicultores españoles tenían en 2008 el grado de profesionalización más alto de toda la Unión.

Por regiones, el mayor censo de colmenas se encuentra en Andalucía con el 20% del total nacional, seguida de la Comunidad Valenciana y de Extremadura. Sin embargo, por número de apicultores (o de explotaciones) es Castilla y León la región que encabeza el ranking nacional, con el 16% del total, seguida de Galicia.

La mayor parte de las colmenas españolas son móviles (movilistas) y se trasladan de un sitio a otro buscando un mejor aprovechamiento de las distintas floraciones. Queda todavía un 6% de colmenas estáticas.

La producción de una colmena movilista es del orden de 15-16 kilogramos anuales, dependiendo de las lluvias, del calor y de la fenología de la zona. Asimismo depende de la buena o mala programación de los asentamientos.

Por su parte, la producción de una colmena fijista viene a ser la mitad de una movilista, pues depende sobremanera de la floración de la zona donde se haya establecido. La producción



PRODUCCIONES ESPAÑOLAS DE MIEL

(MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	2005	2006	2007	2008*
MIEL	37	35	29	27
* Estimación. FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.				

PRODUCCIONES DE MIEL EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA

(MILES DE TONELADAS)

	2006	2007	2008*
MUNDO	1.380	1.354	1.401
UE	168	199	193
ESPAÑA	35	29	27
* Estimación. FUENTES: FAO, EUROSTAT y MARM.			

de cera es del orden de 0,8 kilos/colmena y la de polen de 0,5 kilos.

En el año 2008, la producción nacional de miel, que ronda las 30.000 toneladas, sufrió un serio varapalo. Hay que tener en cuenta que el año 2007 fue especialmente bueno para la producción de miel, tanto en lo que se refiere a la cantidad como a la calidad del producto.

A este respecto, en la mayor parte de las zonas productoras del país, además de registrarse un descalabro en la producción, la miel fue de inferior calidad.

Como consecuencia del descenso significativo de la producción, los precios percibidos por los apicultores en 2008 fueron sensiblemente superiores a los del año precedente.

Asimismo, también se incrementaron las importaciones de miel de países terceros, especialmente de China, como en años anteriores. Hay que tener en cuenta que España es deficitaria en miel y que se importa en torno al 30% de la miel que se consume.

Según los datos del Ministerio de Comercio, en la campaña 2008 España exportó un total de 16.698 toneladas de miel e importó 16.527 toneladas.

Un año más, en 2008 se desarrollaron los programas previstos en el Plan Nacional Apícola, que es el principal apoyo al sector y cuenta con una financiación de casi 11 millones de euros por año, hasta 2010.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

La producción apícola supone en España menos del 0,3% de producción Final del sector ganadero y es bastante variable, pues disminuye durante los años de sequía y aumenta cuando la floración es muy intensa y persistente.

Si las abejas tienen que hacer viajes largos, producen menos miel porque emplean parte del néctar en satisfacer sus necesidades energéticas y regurgitan menos néctar al volver a la colmena. Asimismo, la varroasis merma la actividad de las abejas porque el ácaro (la varroa) las debilita hasta impedirles volar. La varroasis, que da origen a una miel de peor calidad, es la peor plaga que azota nuestra producción apícola y la de otros países comunitarios.

En España se produce miel en todas las regiones. Las colmenas fijistas tienen cierta importancia en Andalucía, Comunidad Valenciana y Extremadura; las movilizadas existen en todo el territorio nacional.

La existencia de plantaciones regulares de frutales y las plantas aromáticas resultan fundamentales para la producción mielera.

Asimismo influye la tradición apícola y la fama adquirida por determinadas regiones productoras. El valor de la producción mielera española puede estimarse en unos 115 millones de euros.

En el mercado español hay mieles procedentes de muchas zonas elaboradas a partir del néctar de distintas flores y con dos presentaciones básicas, miel cristalizada y miel líquida. La miel cristalizada o granulada se considera entre los expertos como la más artesanal y la miel líquida procede de la miel natural, y es aquella a la que se aplica un tratamiento térmico para que se vuelva más fluida.

En los establecimientos especializados en la venta de mieles se suele indicar en cada tarro, aparte de la procedencia geográfica, la especie vegetal que ha servido de base para la elaboración de la miel.

En España, la miel denominada “mil flores” es la más abundante y procede de néctares de diversas especies vegetales que han surgido a veces en períodos sucesivos de la primavera y el verano, en las proximidades de las colmenas.

La demanda de miel está creciendo en España debido a sus propiedades dietéticas y lo mismo ocurre con el polen recolectado en la propia colmena, así como con los propóleos. ●



ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El número de explotaciones apícolas en España supera las 23.960, de las que únicamente 5.070 son profesionales, con más de 2,3 millones de colmenas, de las que el 80% está incluido en alguna de las explotaciones profesionales. Atendiendo al régimen productivo, puede señalarse que más de 13.600 explotaciones mantienen colmenas estantes, mientras que otras 6.400 tienen colmenas trashumantes. Un 16% de las explotaciones apícolas está radicado en Castilla y León, seguida por Galicia (14,3%), Andalucía (13%) y la Comunidad Valenciana (7,3%). La distribución atendiendo al número de colmenas arroja cifras muy diferentes, ya que la mayoría se encuentran situadas en Andalucía (439.320 colmenas), la Comunidad Valenciana (425.930 colmenas), Extremadura (333.000 colmenas), Castilla y León (328.980 colmenas) y Castilla-La Mancha (107.700 colmenas).

COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de miel es favorable a nuestro país, ya que las exportaciones llegaron durante el último ejercicio computado a 16.698 toneladas, frente a 16.527 toneladas de las importaciones. La principal partida exportada se dirige hacia otros países de la Unión Europea (11.790 toneladas), mientras que las exportaciones extracomunitarias llegan a otras 2.610 toneladas. Dentro de los países europeos, los principales mercados de destino son Francia (5.550 toneladas), Alemania (2.590 toneladas) y Portugal (1.225 toneladas). Fuera de la Unión Europea destacan las exportaciones a Marruecos (1.000 toneladas).

Por lo que hace referencia a las importaciones, los principales proveedores de miel para el mercado español son China (3.420 toneladas), Argentina (2.610 toneladas) y Uruguay (1.710 to-

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE MIEL

EMPRESA	VENTAS MILL. EUROS
NUTREXPA, S.L. *	264,38
MIELSO, S.A.	12,50
MIELES ALICANTE, S.A.	11,50
EUROMIEL, S.C.L.	11,00
GARTABO, S.A. *	9,00
COOP. APÍCOLA DE ESPAÑA	8,00
HERNANDO HURTADO, S.A.	7,70
FEYCE, S.L.	7,20
APISOL, S.A.	5,80
PRIMO MENDOZA, S.L.	5,00

* Sus datos incluyen líneas de negocio en otros sectores.

- Datos de 2007.

FUENTE: Informe Anual Alimarket/2008.

El sector empresarial apícola se encuentra muy atomizado. Tan sólo unas 40 empresas presentan volúmenes de producción por encima de las 20 toneladas anuales y únicamente 4 grupos alcanzan facturaciones por encima de los 10 millones de euros anuales. Por lo que hace referencia a las mieles de marca, existen dos grupos que acaparan algo más de la mitad de todas las ventas. ○

neladas) dentro de los países extracomunitarios, y Alemania (1.170 toneladas) y Portugal (900 toneladas) dentro de los países europeos. ○

COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE MIEL

(MILES DE TONELADAS)

PRODUCTO	2005	2006	2007	2008
EXPORTACIONES	12	10	12	16,7
IMPORTACIONES	15	15	15	16,5

FUENTE: Departamento de Aduanas.

DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

Durante el año 2008, el consumo total de miel ascendió a cerca de 21,2 millones de kilos y supuso un gasto próximo a 109,2 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en los hogares (92,9%), mientras que la restauración comercial supuso el 6,2% y la restauración social y colectiva, el 0,9% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (92%), mientras que la restauración comercial supuso el 7,1% y la restauración social y colectiva, el 0,9% restante.

Hogares

Durante el año 2008, los hogares españoles consumieron un total de 19,7 millones de kilos de miel y gastaron 100,4 millones de euros en este producto. En términos per cápita se llegó a 0,44 kilos de consumo y 2,23 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la miel envasada (0,26 kilos por persona y año), mientras que el consumo de miel a granel fue de 0,18 kilos por persona al año. En términos de gasto, la miel envasada concentra el 59,6% del gasto, con un total de 1,3 euros por persona, mientras que la miel a granel presenta un porcentaje del 40,4% y un total de 91 céntimos de euro por persona al año.

En términos per cápita, el consumo de miel durante el año 2008 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de clase baja cuentan con el consumo más elevado, mientras que los hogares de clase media tienen el consumo más reducido.
- Los hogares sin niños consumen más cantidad de miel, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de miel es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de miel es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de miel, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en grandes núcleos de pobla-

ción (más de 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de miel, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes.

- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de adultos independientes, retirados, parejas adultas sin hijos y jóvenes independientes, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños y las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Galicia y Castilla y León cuentan con los mayores consumos, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Navarra y Castilla-La Mancha.

En cuanto al lugar de compra, en 2008 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de miel a los supermercados (40% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en este producto una cuota del 15%, los establecimientos especializados representan el 12%, y el autoconsumo el 9%. Las otras formas comerciales concentran un 24% de la cuota de venta global.

Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2008, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron 1,5 millones de kilos de miel y gastaron 8,7 millones de euros en este producto. En la restauración comercial, la miel representa un 87,4% del consumo y un 88,2% del gasto, y en la restauración colectiva y social, un 12,6% del consumo y un 11,8% del gasto.

En la restauración comercial, los hoteles concentran el 52% del consumo de miel, los restaurantes independientes el 31%, los bares y cafeterías el 13%, y la restauración organizada el 4% restante.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de miel en Canarias, Comunidad Valenciana y Murcia.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de miel (alcanza una cuota del 70%), seguido del cash & carry con una cuota del 13%, así como del fabricante, con una cuota del 10%. El resto de formas comerciales aglutinan el 7% restante. ○

CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN MIEL EN ESPAÑA

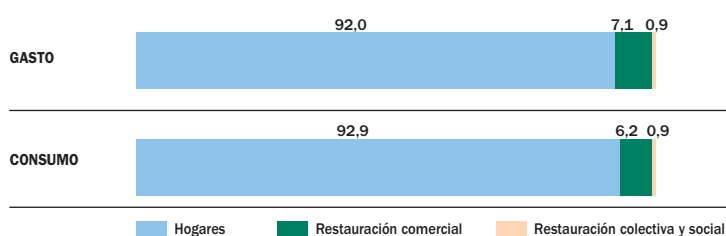
2008

	HOGARES		RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL	
	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto	Consumo	Gasto
TOTAL MIEL	19,68	100,44	1,32	7,71	0,19	1,03	21,19	109,18

PARTICIPACIÓN EN EL CONSUMO Y EN EL GASTO DE MIEL

PORCENTAJE

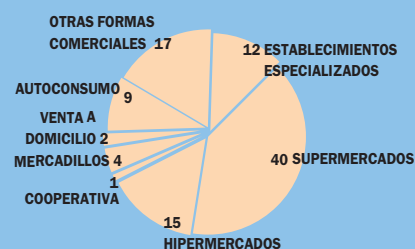
2008



CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE MIEL POR FORMATOS PARA HOGARES

PORCENTAJE

2008



CONSUMO (MILLONES DE KILOS/KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS/EUROS) EN MIEL DE LOS HOGARES

2008

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL	PER CÁPITA	TOTAL	PER CÁPITA
TOTAL MIEL	19,68	0,44	100,44	2,23
GRANEL	7,97	0,18	40,83	0,91
ENVASADA	11,70	0,26	59,61	1,33



CONSUMO (MILLONES DE KILOS) Y GASTO (MILLONES DE EUROS) EN MIEL DE LA RESTAURACIÓN COMERCIAL, COLECTIVA Y SOCIAL

2008

	RESTAURACIÓN COMERCIAL		RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL		TOTAL RESTAURACIÓN	
	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO	CONSUMO	GASTO
TOTAL MIEL	1,32	7,71	0,19	1,03	1,51	8,74

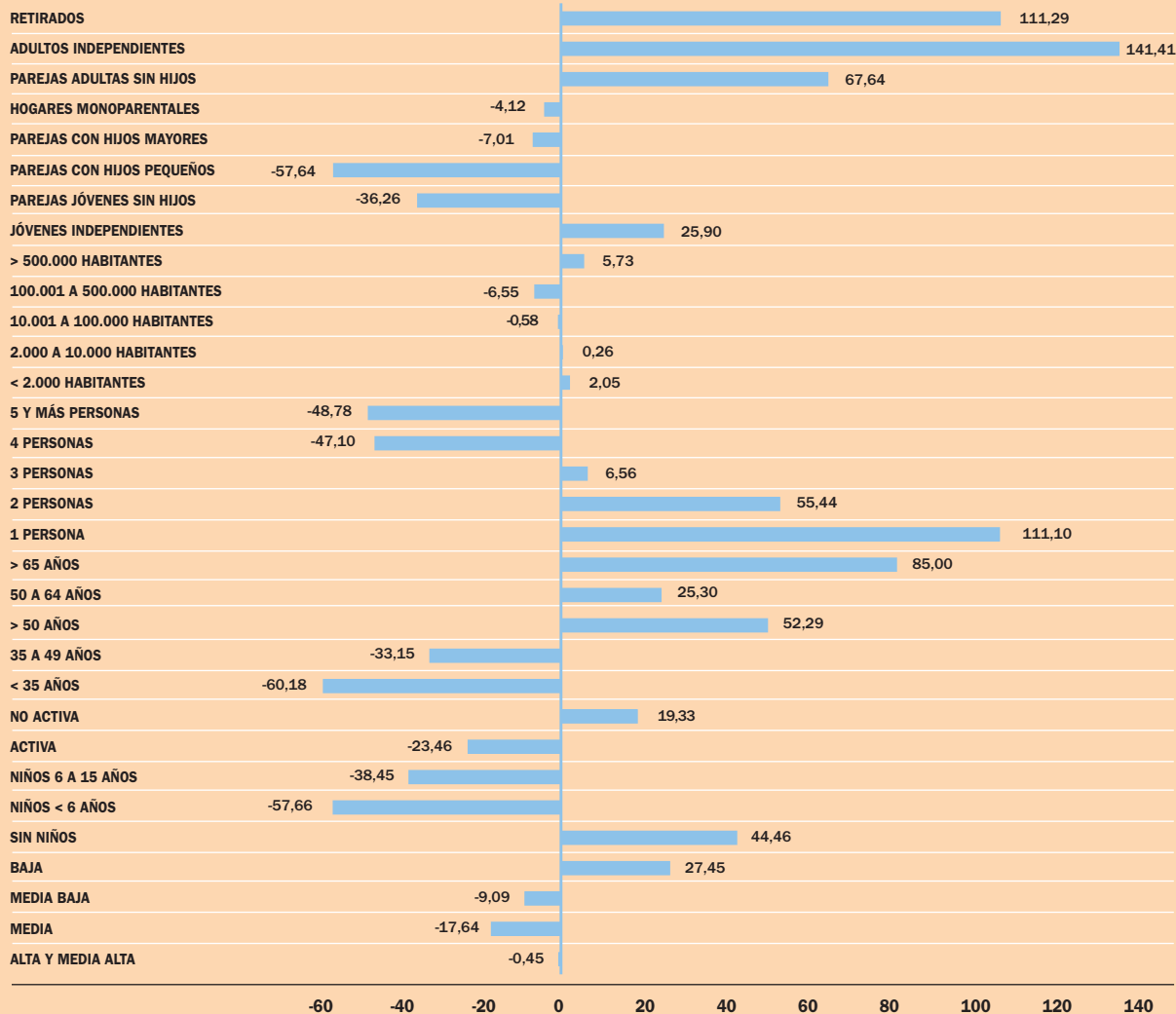


FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE MIEL EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL *

PORCENTAJE

2008

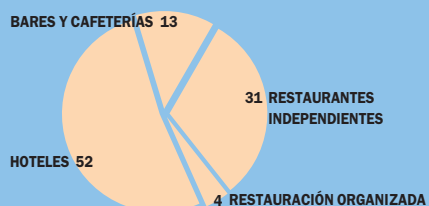


* Media nacional = 0,4 kilos por persona

DEMANDA DE MIEL POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

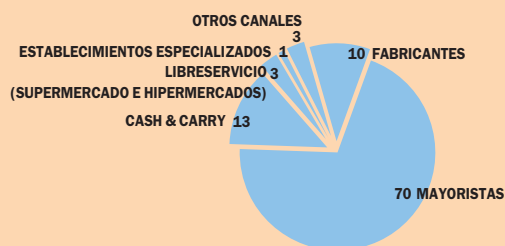
2008



FORMAS DE APROVISIONAMIENTO DE MIEL EN LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

PORCENTAJE

2008



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE LA MIEL

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

MIEL DE GRANADA [⊕]

ARAGÓN

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

MIEL

BALEARES

MARCA COLECTIVA DE GARANTÍA

MEL D'M

CANTABRIA

MARCA «CALIDAD CONTROLADA»

MIEL

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MIEL DE LA LACARRIA [⊕]

CATALUÑA

MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA «Q»

MEL (MIEL)

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCA DE CALIDAD «CV» PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

MIEL DE AZAHAR

MIEL DE ROMERO



EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MIEL VILLUERCAS-IBORES

GALICIA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

MEL DE GALICIA (MIEL DE GALICIA) [⊕]

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

MIEL



MADRID

ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

MIEL DE LA SIERRA DE MADRID

PAÍS VASCO

EUSKO LABEL (LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

EZTIA (MIEL)

[⊕] Inscrita en el Registro de la UE

Mel de Galicia* (Miel de Galicia)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Consejo Regulador da Indicación Xeográfica Protexida MEL DE GALICIA

ZONA GEOGRÁFICA: La IGP ampara la miel producida en Galicia mediante procesos artesanales, comprendiendo las montañas y valles gallegos donde tradicionalmente se obtiene miel, aprovechando la gran riqueza y variedad de la flora de esta comunidad autónoma.

CARACTERÍSTICAS: La miel se produce en colmenas movilizadas, sin ningún tipo de tratamiento químico ni de alimentación de las abejas. Su obtención se realiza por decantación o centrifugación y el envasado es artesanal, lo que preserva todas las propiedades naturales de la miel. La IGP protege exclusivamente a la miel producida y envasada en su zona de producción y que se ajuste a las normas de calidad establecidas. Los tipos de miel amparados según su origen botánico son: miel multifloral, monofloral de eucalipto, de castaño, de zarza y miel monofloral de brezo.

DATOS BÁSICOS: La IGP Mel de Galicia acoge a 30.952 colmenas pertenecientes a 410 apicultores. Están inscritas 37 plantas envasadoras, que durante el año 2007 certificaron 304.000 kilos de miel.

Miel de Granada*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción comprende todos los municipios de la provincia de Granada, aunque la mayoría de los apicultores se concentra en Lanjarón, Ugíjar, Orgíva, Otívar, Motril, Dúrcal, Padul, Huéscar y Granada.

CARACTERÍSTICAS: La normativa regula y protege tres variedades de miel: monofloral (de castaño, romero, tomillo, aguacate, naranjo, azahar y cantueso), de la sierra y multifloral. Los envases deberán ser de vidrio transparente e incoloro y con cierre hermético para no alterar las cualidades del producto. En el envase figura como novedad la inclusión de información sobre los parámetros de calidad enzimática, es decir, la capacidad terapéutica de la miel.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritos 79 apicultores y casi 12.300 colmenas que producen y comercializan más de 156.000 kilos de miel al año, de los que 55.600 kilos se venden con DOP.

Miel de La Alcarria*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria ampara la producción de miel en la amplia región natural de La Alcarria,

formada por 220 municipios de Castilla-La Mancha, de los que 150 pertenecen a Guadalajara y 70 a Cuenca.

CARACTERÍSTICAS: El sector apícola cuenta en La Alcarria con una gran tradición. La miel se extrae de colmenas de cuadro móvil y, con preferencia, de desarrollo vertical, con asentamientos superiores a 25 unidades de producción registradas. Se reconocen 3 tipos de miel, 2 de ellas monofloradas: la de romero y la de espliego, y una miel multifloral. La comercialización se realiza en tarros de cristal.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos 57 productores, que manejan más de 10.000 colmenas, y 25 industrias envasadoras. La media anual de producción es de casi 86.522 kilos, de los cuales se comercializan alrededor de 63.000 con Denominación de Origen Protegida.

Miel Villuercas-Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Protegida Miel Villuercas-Ibores ampara la producción de miel en una zona de más de 400.000

hectáreas, de paisaje variado y abundante vegetación, localizada en el sureste de la provincia de Cáceres, que se reparte entre 27 municipios.

CARACTERÍSTICAS: La producción de miel en esta zona de Extremadura es muy tradicional, con colmenas estantes que contribuyen a una mejor polinización de los cultivos. Se recolectan varios tipos de mieles: miel del bosque, procedente del roble, castaño y encina, muy aromática; miel de néctar de flores, cuyo aroma y sabor son excepcionales, y miel de retama, procedente de los arbustos y matorrales en flor.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos 34 apicultores con 13.500 colmenas censadas, y 4 industrias envasadoras. La producción media anual asciende a unos 300.000 kilos de miel, de los que se certifican con DOP 60.000 kilos.