



La miel española lucha por consolidar su reconocimiento en los mercados

ÁNGEL MARQUÉS ÁVILA. Periodista.

■ RESUMEN

El sector de la miel en España está en crisis como consecuencia, fundamentalmente, del aumento de las importaciones. Los productores imputan la situación a la llegada de miel procedente de China y confían en que finalmente una nueva normativa obligue a especificar claramente el origen de la miel en las etiquetas para mayor información de los consumidores. La producción de miel en España se sitúa en unas 30.000 toneladas anuales.

PALABRAS CLAVE: Miel, apicultura, mercados, etiquetado, consumo.

El sector apícola español supone alrededor del 0,44% de la Producción Final Ganadera y el 0,17% de la Producción de la Rama Agraria, con un valor anual de su producción (miel, cera y polen) estimado en unos 62 millones de euros. No obstante, el valor este sector va más allá de lo puramente económico, ya que la apicultura juega un papel fundamental en la conservación del medio natural, la polinización de los cultivos y el mantenimiento de la biodiversidad.

En los últimos años el sector viene manteniendo un crecimiento constante, tanto en número de colmenas, de explotaciones y de apicultores. En el ámbito comunitario, España destaca por su censo de colmenas (alrededor del 16% de las colmenas

en la UE), así como por el hecho de que el 80% se encuentra en manos de apicultores profesionales (aquellos que gestionan más de 150 colmenas). El grado de profesionalización de la apicultura en España supera la media de la UE, con alrededor de un 22% de apicultores profesionales. Este perfil, unido a datos productivos y de comercio exterior de gran relevancia, refleja la importancia del sector apícola español.

En el ámbito nacional, la mayor parte del censo de colmenas y de la producción de miel y cera se concentra en Andalucía (25,1%), Comunidad Valenciana (19,9%), Extremadura (14,6%) y Castilla y León (7,6%). Entre las 4 concentran más del 70% del total de la producción de miel en España. En cuanto al número de explotaciones la relación varía, concentrándose en Castilla y León, Andalucía y Galicia.

El número de apicultores en España es de 32.845, de los que más del 18% son profesionales (definidos como aquellos cuyas explotaciones reúnen más de 150 colmenas) (datos REGA, abril de 2019). Destaca este alto nivel de profesionalización de la apicultura española, el más alto de la UE. Cabe destacar, además, que el número de explotaciones registradas como profesionales se ha mantenido estable siendo esta misma la proporción registrada en años atrás. El número de explotaciones apícolas en España ha aumentado en torno al 36% en el periodo 2010/2018.

Sin embargo, conviven en nuestro país una gran diversidad de modelos productivos que refleja la actividad apícola en cada región. A grandes rasgos podemos hablar de dos apiculturas diferentes: la existente en la zona norte, noroeste y las regiones insulares (caracterizada por el alto grado de “hobbistas” y de apicultores pequeños que, en su mayoría, no practican la trashumancia) y la predominante en el centro y sur/sureste (con un mayor grado de profesionalización y mayoritariamente trashumante).

La apicultura, en línea con la mayor parte del sector primario español, ha hecho de la internacionalización una estrategia clave para el crecimiento y revalorización del mismo. Esto se ve reflejado en la evolución creciente del balance de comercio exterior de la miel, tanto en términos de volumen como en valor económico.

En cuanto al censo de colmenas, sobre la base del Registro de explotaciones apícolas en España (REGA), en el mes de marzo de 2019 asciende a 2.961.353 colmenas. De éstas, el 80% pertenecen a apicultores profesionales. Se asiste a un incremento constante del censo, que en el periodo 2008/2018 ha aumentado en más de un 20%. Extremadura, Andalucía y Castilla y León son las CCAA con un mayor número de colmenas. España es el país comunitario más importante en cuanto a producción apícola, con un 17% del censo total comunitario.

Actualmente, China se sigue manteniendo como el principal proveedor a España de mieles procedentes de países terceros, imponiéndose con solvencia a otros países como Argentina, Ucrania y Uruguay, como principal origen de la miel importada. Por otro lado, las exportaciones de miel también se han ido incrementando gradualmente hasta consolidarse el mercado

exterior como una línea de comercialización con entidad propia, a pesar de descenso que han experimentado en las últimas campañas. Así, en el año 2018, se observó un nuevo descenso en las exportaciones respecto a 2017. De forma paralela, se redujeron también las importaciones de forma notable pero se mantiene la balanza comercial negativa. Esta situación se atenúa en términos económicos donde las exportaciones superan en valor a las importaciones, dando lugar a una balanza comercial positiva en este aspecto.

En cuanto a los orígenes y destino del comercio exterior de miel, destaca en 2018 Francia, Alemania, Italia y Portugal como principales destinatarios de las exportaciones españolas de miel, aunque con reducciones en el número de envíos a Francia y Alemania, respecto a los datos de 2017. Como países extracomunitarios destacan Arabia Saudí, Estados Unidos, Israel y Marruecos pero con escaso peso comparado con los movimientos entre países de la UE. Respecto a las importaciones, China sigue siendo el principal proveedor de miel a España con un incremento en 2018 del 2,7% respecto a 2017. Por detrás encontramos a Portugal, Uruguay, Argentina, Ucrania y Polonia.

CONSUMO ESTABLE

El consumo de miel en España se mantiene estable en los últimos años y se sitúa en torno a los 400 gramos por persona y año. Nuestro nivel de autoabastecimiento, que había ido en aumento los últimos años para situarse en valores próximos al 100%, se estima se sitúe en 2018 en valores próximos al 85%. Se trata de una estimación puesto que aún no se dispone de datos de producción exactos para dicha campaña. En la UE el

CUADRO 1

Consumo de miel en España

Año	Volumen (miles de kg)	Valor (miles de €)	Precio medio kg	Consumo per cápita	Gasto per cápita
2017	18.788,32	112.791,09	6,00€	0,42	2,48€
2018	18.066,01	108.913,55	6,03€	0,4	2,37€



En España se produce una de las mejores mieles del mundo, aunque la industria del envasado se está decantando por mieles de importación de terceros países, de menor calidad. Por tanto, el momento actual está marcado claramente por la necesidad de cambio de etiquetado de la miel y por las grandes importaciones de mieles de otros países, que abaratan nuestra miel a precios por debajo de los costes de producción

autoabastecimiento es muy inferior (65%). Respecto al consumo real en hogares, del año 2018, puede observarse su descenso respecto a 2017, tanto en volumen consumido como en el valor del mismo.

En la campaña 2017/18 se registraron subidas generalizadas de cotizaciones en los diferentes tipos de mieles. Desde el inicio de la campaña (abril de 2017) y hasta el final de la misma (marzo de 2018), las cotizaciones de las mieles a granel subieron un 14,47% en la variedad miel multifloral y un 13,32% en la variedad miel de mielada. En cuanto a las mieles envasadas, la miel multifloral anotó una subida del 1,40% y la miel de mielada del 20,44%. Es una tendencia más favorable que lo observado en la campaña 2016/17. Respecto a la comparativa de precios con la media de las últimas cinco campañas, desde abril de 2014, las cotizaciones de las mieles a granel, registraron subidas hasta marzo de 2015, con descensos generalizados desde dicha fecha hasta marzo de 2017 y ascensos desde entonces. Si de las mieles envasadas hablamos, la tendencia fue alcista en los precios hasta abril de 2016, registrándose posteriormente precios a la baja y estabilidad desde entonces.

En cuanto al avance de la campaña 2018/19, se disponen de datos de las cotizaciones de miel hasta el mes de marzo de 2019. Datos en estabilidad en la miel multifloral a granel, y en la línea de las cotizaciones de la campaña anterior, hasta alcanzar el mes de junio 3,23€/kg. Desde dicho registro los precios han sufrido caídas varios meses consecutivos, hasta el último dato oficial del pasado mes de marzo.

En España se produce una de las mejores mieles del mundo, aunque la industria del envasado se está decantando por mieles de importación de terceros países, de menor calidad. Por tanto, el momento actual está marcado claramente por la necesidad de cambio de etiquetado de la miel y por las grandes importaciones de mieles de otros países, que abaratan nuestra miel a precios por debajo de los costes de producción.

Para producir un kilo de miel se necesitan un millón de flores y unos 50.000 vuelos de abejas, cada abeja transporta 40 miligramos de néctar en cada vuelo y con 2 gramos de néctar se elabora un gramo de miel. Una colina adecuada para la reco-

lección de polen y producción de miel puede producir unos 20 kilos de miel al año.

Para el consultor apícola Antonio Gómez Pajuelo, que lleva más de 40 años al servicio de la apicultura, “la calidad de nuestra miel es excepcional, por el clima y por el buen saber hacer de nuestros apicultores y envasadores. En esta línea nos señala que nuestras mieles son de clima mediterráneo, generalmente más aromáticas, de gustos más marcados e intensos, y, además energéticamente más éticas, porque producir 1 kilo de miel cuesta 1,3 millones de julios de energía, mientras que las importadas andan por los 5,6 millones de julios”.

El consumidor español, como el francés, prefiere sus mieles nacionales a las de importación. Pero la atonía del mercado ha disminuido las operaciones, tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Para la vicepresidenta de la Asociación Española de Apicultores, Emy Sánchez Cano, que también es gerente de Floralia Miel España, “el consumo de miel en España, se mantiene invariable en los últimos años y se está trabajando mucho hoy por concienciar a la población sobre cómo diferenciar miel 100% española”. La miel más vendida del lineal de los supermercados son las multiflorales pasteurizadas de importación de 4 euros/kilo.

“El etiquetado existente nos lo pone bastante difícil, al no informar acerca de la procedencia de la miel con claridad, ni los tratamientos a los que haya sido sometida”. Y nos indica que desde la Plataforma Etiquetado Claro, de la que esta técnica en miel es miembro, “estamos trabajando para cambiar ese etiquetado e indicar de forma clara y precisa, la procedencia de la miel y los países de origen”.

Lo más fiable, asegura esta especialista, es comprar la miel directamente al apicultor, o a empresas que envasen la miel de sus propias colmenas. Aún queda trabajo por hacer para conseguir que el consumidor cuando llega al supermercado a comprar miel, sienta la necesidad de coger el bote y buscar información en la etiqueta para cerciorarse de que se lleva una miel de calidad española a casa.

Tal vez en los supermercados sea más difícil conseguir esa información adicional y asesoramiento que en tiendas más pe-

queñas específicas de miel o herbolarios, que son atendidos directamente por un vendedor.

“Lamentablemente, -afirma Sánchez Cano- aún queda un número importante de consumidores que buscan miel en los lineales de los supermercados, guiados únicamente por los precios. Seguiremos trabajando porque ésta realidad cambie y el consumidor, pregunte, analice, lea y se asegure de llevar miel de calidad a casa. En Floralia Miel España tenemos clientes que nos comentan que no se la juegan, que compran directamente a un apicultor que como nosotros tenga su propia marca de miel. Y me consta que en España, se está consolidando esta forma de adquirir miel, directamente de los apicultores. Nosotros estamos también trabajando para ponérselo más fácil cada vez, por ejemplo con la venta online y envíos a 24/48 horas”.

Sobre el papel que están jugando las mieles naturales a la hora de competir con los industriales, Sánchez Cano comenta que “partiendo de la base de que la miel es un producto único que fabrican las abejas, sin ningún aditivo, sin ningún ingrediente añadido. La miel es el producto que cosecha de la colmena y directamente se envasa en crudo. El resto de productos industriales que encontramos a la venta serán otra cosa, pero no miel, pseudomieles, edulcorantes, u otra cosa”.

La miel en estado, natural, cruda, presenta conocidos efectos positivos sobre nuestra salud. En numerosas ocasiones, es lo que realmente quiere llevarse a casa el consumidor, pero finalmente lo que adquiere es un simple edulcorante. El problema surge cuando esas mieles industriales, camufladas por el actual etiquetado, encuentran su nicho de clientes. Clientes que aún buscando miel de calidad, no saben distinguir y ver que están ante miel procesada y se decantan por esa opción por su posible precio más económico.

Una miel, en estado natural, sin calentamientos, sin mezclas, solo miel envasada en crudo, conserva todas sus propiedades y se trata de un alimento beneficioso para el organismo. Sin embargo una miel por el simple hecho de haber sido sometida al calentamiento, ya ha perdido esas propiedades beneficiosas, se convierte en un simple edulcorante.

Desde las Asociaciones de Apicultores, estamos continuamente haciendo campaña informativa en éste sentido, concienciando al consumidor, para que demande miel cruda, para de ese modo, poder aportar al organismo las propiedades que la miel natural presenta.

Podemos resumir diciendo, que una miel industrial puede ganar en alguna ocasión a la natural en precio (aunque no siempre) pero en lo que nada tendrá que hacer, es en calidad. No son comparables.

Sobre la diferencia que existe entre las mieles nacionales e internacionales, Sánchez Cano señala que “hay quien defiende que toda la miel extranjera está adulterada y esto no es del todo cierto. El término mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE, no indica mieles adulteradas. Simplemente no especifica qué cantidad de miel nacional contiene y que porcentaje es de miel de otros países.



UN RECURSO NATURAL Y DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO

La gastronomía española incluye habitualmente a la miel como un producto básico y de referencia, tanto maridando en platos con queso, salsas u otros productos; como en repostería y pastelería. Un buen ejemplo es Julia Moreno Herranz, responsable de repostería creativa y eventos en “Petites sucreries”, que destaca en Valencia las calabazas asadas en otoño como postre acompañadas con miel o en Cataluña el famoso mel i mató. Esta especialista considera que por toda España se producen mieles de muy gran calidad aunque luego no se encuentran tan fácilmente estas mieles en las grandes superficies ya que allí se encuentran productos de menos calidad a pesar de tener tan buenos productores”.

Sobre el papel que está teniendo la miel dentro de la gastronomía española, cree que por un lado hay una gran corriente que busca sustituir los edulcorantes refinados por otros más naturales como lo es la miel y siendo España un gran productor es un buen sustituto. Y considera que en los restaurantes deberían tener diferentes tipos de mieles, ya que dependiendo de las flores de las que provenga la miel podríamos maridarlos con distintas bebidas como infusiones o postres ya que le daríamos un matiz más adecuado.

Miguel Barreiro, gerente y jefe de cocina del restaurante La Posada, situado en O Grove (Pontevedra), explica que la mayoría de los restaurantes emplean la miel en un segundo plano, sin tener en cuenta que tiene un montón de propiedades interesantes y una gran versatilidad como ingrediente principal.

Para Cristian Solana Rodríguez, cocinero del restaurante Kabanova, de Logroño, la miel juega un papel importante puesto que es un gran edulcorante, tiene una textura muy interesante y tiene un poder conservador. Considera que actualmente está volviendo a resurgir la idea de realizar pastelería con este producto natural y potenciar las bases de la cocina con este producto. Se hacen jornadas y menús gastronómicos alrededor de la miel pero lejos de dar a este producto el lugar que antaño tuvo en las cocinas. Los platos con miel más adecuados son guisos de carne, cerdo y cordero, dándoles una salsa con textura viscosa; y también acompañando a un pescado azul como pueda ser la trucha. ■