



• OBSERVATORIO GRANJERO •

# Agroalimentos: Apicultura



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General  
de la Granja



**UAM**  
UNIDAD AGROALIMENTARIA  
METROPOLITANA

## Introducción

El Observatorio Granjero es un emprendimiento conjunto de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM) y la Dirección General de la Granja (DIGEGRA) del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). Su objetivo principal es mejorar la disponibilidad y accesibilidad de la información sobre el comercio hortifrutícola nacional a todos los grupos de interés, contribuyendo a la mejor toma de decisiones. En los últimos 20 años ha logrado posicionarse como un referente sectorial a partir de la generación de información técnica y estadística, a partir del relevamiento de información de volúmenes de oferta y precios mayoristas de Frutas y Hortalizas comercializadas en el ámbito del Mercado Modelo.

A partir de la consolidación del proyecto de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana, surgen nuevos desafíos, en virtud de que el Centro Mayorista incorpora la comercialización de otros productos agroalimentarios y alimentarios en general.

Es por ello por lo que el Observatorio Granjero se ha propuesto incorporar a su sistema de información de mercados la información relevante de otros agroalimentos de relevancia además de frutas y hortalizas.

El presente informe pretende tener una visión cabal sobre el proceso productivo y comercial del complejo agroindustrial de la miel, a partir de la recopilación de la información relevante disponible<sup>1</sup>.

### Breve historia de la apicultura en Uruguay y caracterización del sector primario.

En Uruguay existen antecedentes de explotación apícola desde inicios del siglo XIX. En 1834, una crónica de “El Universal” destacaba que Bernardino Rivadavia había traído algunas colmenas al Río de la Plata y que, impedido por Rosas de desembarcar en Buenos Aires, las había instalado en Colonia. A partir de este momento comienza a diseminarse la apicultura por la zona Sur y el litoral del país, siendo otro punto de referencia histórica la instalación de la colonia rusa de San Javier alrededor de 1880. Hacia principios de 1900, se importan las primeras colmenas movilizadas<sup>2</sup> y los primeros extractores radiales<sup>3</sup>, factor determinante para que la apicultura pasara de ser una actividad de autoconsumo a tener desarrollo la actividad comercial de la producción apícola nacional.

En 1929 -por gestión de la Sección Crédito Rural del Banco de la República- Uruguay hizo su primera exportación de miel. Se vendieron 1.016 kilos a Inglaterra por los cuales se recibieron 42 libras esterlinas (los gastos habían ascendido a 6 libras). En 1930 se formó la primera Sociedad de Apicultores, que en su corta vida organizó la primera exposición nacional de apicultura. Ese año el Censo Agropecuario indica que había 53.409 colmenas con una producción de 332.480 kilos, lo que da un promedio de 6,28 kilos por colmena.

El crecimiento desde ese momento ha sido sostenido y el sector se ha ido consolidando con la concreción de diversos hitos que han sido referencia para la producción agropecuaria nacional y la producción apícola regional. La generación de capacitaciones a nivel de todo el país, la expansión del rubro en todo el territorio, el Sistema Nacional de Trazabilidad de Productos Apícolas (SINATPA) y la creación del instituto Dr. Miguel C. Rubino, son alguno de los ejemplos que ponen de manifiesto la relevancia de este rubro.

---

<sup>1</sup> El presente informe se realizó en el marco del convenio de colaboración suscrito entre la Unidad Agroalimentaria metropolitana y el Centro Cooperativista Uruguayo

<sup>2</sup> Así se denominan las colmenas que en su interior presenta cuadros móviles donde las abejas construyen los panales, lo que permite que se coseche la miel sin destruir el nido de cría y el panal se pueda volver a colocar una vez realizada la extracción de miel.

<sup>3</sup> Equipos mecanizados que permiten la extracción de miel de los cuadros móviles.

## Situación Actual de la Apicultura en Uruguay

Según Opypa<sup>4</sup>, el sector apícola está fuertemente especializado en la exportación, dado que ésta representa un 80% de lo producido. Cuenta con más de 2.500 micro y pequeños apicultores y genera cerca de 12.000 empleos indirectos. La producción promedio de miel natural durante el período 2010-2018 fue de 11.500 toneladas. En 2018 el país exportó 5.802 toneladas de miel natural por un valor total de 14 millones de dólares, lo que lo sitúa en el puesto 22 entre los exportadores mundiales de miel natural y representa el 0,8% del volumen exportado a nivel mundial en dicho año. Del año 2000 al 2018 el volumen exportado promedio por año fue de casi 10.000 toneladas, con picos de 14.000 toneladas en 2007 y 2011. Las exportaciones nacionales de miel presentaron un record en 2011, año en el que se superaron los 42 millones de dólares. Entre el año 2016 y el 2019 los volúmenes exportados fueron menores al promedio del período 2000 – 2018. En 2019, si bien a setiembre ya se alcanzó el mismo volumen de exportación que en todo el 2018, la tendencia a exportar muy por debajo del promedio no parece revertirse.

### Normativa

### Definición del producto

Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

### Principales eslabones

Los principales eslabones de la cadena agroalimentaria de la miel:

- Colmenas (apicultor)
- Salas de extracción
- Acopio
- Industrializadores
- Exportadores

### ¿Qué factores son los determinantes en la formación del precio mayorista en la miel?

#### Mercado Local.

Lo primero que cabe mencionar con respecto a los factores que determinan el precio a nivel local, es que las estimaciones sobre el consumo per cápita en Uruguay son muy variables, por lo que no se sabe con exactitud el tamaño del mercado de miel a nivel local. Las estimaciones de Consumo Nacional Aparente (CNA) realizadas por la SINATPA varían de los 0,3 kg a los 0,7 kg per cápita por año, por lo que se podría suponer un consumo

---

<sup>4</sup> Sector apícola: situación y perspectivas, 2019

aparente de 0,45 kg per cápita, pero estos valores pueden estar distorsionados, por los stocks que quedan en acopios y que se venden de manera informal a mercados regionales.

De todas formas, por lo relevado en entrevistas con comercializadores de miel a nivel de Mercado Modelo y otros referentes sectoriales, es probable que el consumo de miel en Uruguay tenga una leve tendencia al alza debido dos factores:

La presión que están ejerciendo los apicultores por colocar su producto en la plaza local, debido a las magras cotizaciones que reciben por venta a granel para exportación.

La pandemia de COVID-19, que impulsó a los consumidores en búsqueda de un producto que está asociado a la prevención de enfermedades invernales. Este último factor puede ser coyuntural y quizás no tenga efecto en el mediano y largo plazo.

## **Factores que determinan la formación de precio a nivel mayorista.**

Según los referentes entrevistados, uno de los principales factores que determina el precio de la miel a nivel local, es el precio a nivel internacional. Actualmente y debido a la cotización internacional, los exportadores están pagando entre 1.2 y 1.5 dólar el kg al apicultor. Como fue mencionado anteriormente, estos bajos precios son determinantes para que el productor nacional busque inclinarse para colocar su miel en el mercado interno. Si hubiera un cambio de coyuntura y los precios de la miel a granel aumentaran es probable que tuvieran un efecto directo sobre el precio de la miel en el mercado local.

Como estos precios a nivel internacional, no son satisfactorios para cubrir los costos de producción, los productores buscan, colocando en el mercado local, obtener un precio mayor que les permita costear los gastos e inversiones para la producción. Se ha visto que el precio neto final por kg se encuentra en el rango de los 2,0 a 2,4 dólares, dado los costos de manejos para tener un producto competitivo en volúmenes apropiados. Estos manejos implican desde la inversión en abejas reinas, desbloques, recambio de ceras y otros materiales, hasta los gastos de combustible y sanidad de la colmena.

A estos se le suman los costos de fraccionamiento, envasado, flete desde el lugar de producción hasta el punto de acopio y costos de alquiler de local de venta y remuneración al vendedor que agregan un costo adicional a lo mencionado de entre 0,6 y 0,8 dólares.

Por lo observado a nivel de Mercado Modelo, los precios mayoristas de la miel difieren, según la procedencia (incrementándose si vienen de la zona Sur del país, si tiene como origen la zona del litoral o si viene de las plantaciones de eucaliptus en el Norte) el tipo de envase -fraccionamientos en plástico de 0,25- 0,5 y 1 kg y “bollones” o frascos de vidrio de 0,75 a 1 kg-.

Si bien a nivel de venta mayorista se observó una “tipificación” de la miel, según los entrevistados no hay un sobre costo por el mismo, sino que se utiliza como estrategia para diversificación de la oferta y fidelizar clientes.



## El comercio minorista

No se realizan acuerdos de precios actualmente, pero si se sugieren precios que sean competitivos con aquellos vendedores minoristas de mayor confianza. Principalmente la cartera de clientes que adquiere miel en el Mercado Modelo son feriantes y pequeños comerciantes almaceneros.

Cabe destacar que hay una pequeña diferenciación por la preferencia de mieles según si el cliente es un consumidor final o si es un minorista. En el caso de los consumidores finales que acuden a la plaza mayorista generalmente buscan mieles cristalizadas, como “garantía” de la pureza del producto. Los clientes que van a comercializar la miel en pequeños comercio prefieren que esta esté en estado líquido. Cabe aclarar que la miel se cristaliza, por un proceso natural, dada la concentración natural de diferentes azúcares que posee. Se puede cristalizar incluso dentro de la propia colmena. Pero el consumidor final rara vez conoce esta característica y prefiere consumirla en estado líquido, lo que se consigue simplemente realizando un tratamiento térmico a la miel, lo que hace que los cristales se disuelvan.

## Estacionalidad de la venta

Existe una marcada estacionalidad en la comercialización mayorista de la miel, siendo el principal momento los meses correspondientes al otoño y al invierno. A nivel mayorista se estima que la caída en las ventas hacia los meses cálidos ronda el 50%.

## Merms comerciales

Según lo relevado, a nivel comercial no existen merms ya que los comercializadores mayoristas se aseguran que la miel este en óptimo estado de maduración y la miel es una alimento que en esas condiciones presenta un excelente potencial de conservación.



Colmenas de pequeños apicultores próximas a ser cosechadas