



Miel chilena y sus oportunidades comerciales en Japón

Angeli Reyes Galleguillos - Ayumi Bansho



www.odepa.gob.cl

Miel chilena y sus oportunidades comerciales en Japón.

Septiembre 2023

Autoras:

Angeli Reyes Galleguillos
Departamento de Asuntos Internacionales

Ayumi Bansho
Asistente Agrícola en Agregaduría Agrícola de Chile en Japón

Artículo producido y editado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias – Odepa.

Ministerio de Agricultura

Directora Nacional y Representante Legal: Andrea García Lizama

Informaciones:

Teatinos 40, piso 7, Santiago de Chile.

Casilla 13.320 – correo 21

Código postal 8340700

www.odepa.gob.cl

e-mail: odepa@odepa.gob.cl



ÍNDICE

1. Introducción	4
2. Caracterización de la producción apícola – miel	5
3. Japón y el consumo de miel	12
4. Oportunidades para la miel chilena en Japón	19
5. Recomendaciones finales	21



1. Introducción

La abeja comúnmente se traslada a velocidades de 65 km/h, esto ocurre cuando ella está libre y sin ningún tipo de carga, ya sea de néctar o polen. Sin embargo, cuando lleva en su cuerpo polen y/o néctar, su peso puede aumentar hasta en tres cuartos su peso normal, provocando que las velocidades alcanzadas lleguen solamente hasta los 30 km/h. Para conseguir 100 gramos de miel, deben visitar aproximadamente un millón de flores y recorrer una distancia de 75.000 km¹.

Es el reflejo del minucioso trabajo que realizan las abejas para producir este nutritivo alimento que es utilizado para consumo directo, y como elemento principal en la industria de la cosmética y farmacéutica.

La producción de miel en Chile se destaca por ser una de las pocas que es producida bajo climas mediterráneos, clima que solo está presente en el 5% de la superficie terrestre², lo que se traduce en la presencia de especies vegetales nativas de la flora chilena, dando como resultado mieles con características únicas e irrepetibles.

El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) ha logrado realizar una caracterización del sector apícola mediante el Sistema de Información Pecuaria (SIPEC) que año a año actualiza la información sobre apicultoras/es, número de colmenas, principales actividades y otros. Esto ha permitido analizar la evolución del sector en cuanto a la participación de la mujer, la ubicación de los apiarios³, la producción de miel y los efectos del cambio climático.

La miel ha alcanzado tal relevancia a nivel nacional como internacional que, en 2019, Chile se adjudicó la realización del Congreso apícola más importante del mundo, Apimondia. Ser anfitrión de este importante evento permitirá posicionar las mieles chilenas en los más importantes mercados internacionales como, por ejemplo, en Japón.

Japón es la tercera economía mundial, cuenta con 125 millones de habitantes y un PIB per cápita de USD 33.700. Su tendencia por consumir alimentos sanos va en alza cada año. Un ejemplo de ellos es la miel, su consumo se encuentra cerca de las 50 toneladas anuales, con una tasa de autoabastecimiento de solo el 6%⁴.

Este artículo busca entregar un panorama de la caracterización del sector apícola nacional, junto con una revisión del comercio exterior, destacando fuertemente las oportunidades comerciales en el país asiático.

¹ Huerto melíferos sustentabilidad para la producción apícola, Infor 2012.

² Artículo “La importancia y desafíos del bosque esclerófilo en Chile” Colegio de Ingenieros Forestales de Chile.

³ Apiario: Lugar donde se encuentran el conjunto de colmenas que pertenecen a un apicultor.

⁴ Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, información del Ministerio de Finanzas de Japón.



2. Caracterización de la producción apícola – miel

La producción apícola en Chile se realiza principalmente por la *Apis mellifera* o comúnmente llamada abeja europea, que además de ser la principal abeja que realiza el proceso de polinización en la agricultura nacional, es la responsable de la producción de cera, propóleos, jalea real, polen y la miel natural, productos que tienen diversos usos en las industrias de la cosmética, la farmacéutica y en la de alimentos.

La miel natural corresponde a la sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de flores que las abejas recogen y transforman en sustancias específicas propias y que es almacenada en el panal⁵. En diversos estudios se ha catalogado a la miel como un alimento en el que destacan propiedades como la concentración de vitaminas A, C, D, E, K y el complejo de vitamina B, además de proteínas como las albúminas, globulinas proteasas y nucleoproteínas⁶ que le entregan características nutritivas y saludables únicas⁷.

Chile produce cerca de 11 mil toneladas de miel anualmente y, de acuerdo con las estadísticas disponibles en FAOSTAT⁸, en 2021 con ese nivel de producción, Chile se ubicó en el puesto 27 de los productores mundiales de miel y en el 4° de Latinoamérica después de Argentina, Brasil y Uruguay. Al revisar la información que entrega el SIPEC del SAG, reporta que para el año 2022 se contabilizaron 10.504 apicultoras/es, que en total suman más de un millón 400 mil colmenas en producción, 4% más que el año anterior.

Si se analiza la caracterización de quienes forman parte de la producción apícola en Chile, se aprecia que en general está desarrollada por las/os productoras/es de la Agricultura Familiar Campesina (AFC). Cerca del 89% corresponde a este segmento y agrupa 34,8% del total de las colmenas. En el siguiente cuadro, se explica su caracterización.

5

Cuadro 1: Número de apicultores/as y porcentaje de participación en base a rangos de número de colmenas.

Tipo de apicultora	Rango de n° de colmenas	Total apicultoras/es	% apicultores	Total colmenas	% colmenas
Agricultura Familiar Campesina	1-299	9.334	88,8%	489.090	34,8%
Apicultura Mediana	300-799	867	8,2%	407.228	29,0%
Apicultura Grande	800-1.499	210	2,0%	217.730	15,5%
Apicultura Muy Grande	Sobre 1.500	93	0,89%	290.166	20,6%
Total		10.504	100%	1.404.214	100%

Fuente: Elaborado por Odepa, información SIPEC 2022, SAG.

⁵ Definición de miel por “informe final Estudio Estratégico de la Cadena Apícola de Chile”

⁶ Apicultura en el Territorio Patagonia Verde, Región de Los Lagos. Capítulo 6. INIA.

⁷ Publicación FAO: “Miel”2020.

⁸ División de Estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Es importante destacar como ha ido evolucionando la participación de la mujer en el rubro apícola. Entre los años 2016 y 2022, el promedio de la tasa de crecimiento anual fue de 27%, llegando a 3.366 productoras el año 2022, lo que representó 11% de crecimiento respecto a 2021 y una participación de aproximada de 32% respecto al total de productores apícolas⁹. En el cuadro 2, se muestra la evolución de la participación de la mujer en los últimos siete años.

Cuadro 2: Perfil de los/as productores/as apícolas.

Año	Apicultores/as totales	Número de mujeres	% part. mujeres	Número de hombres	% part. hombres
2016	3.223	833	26%	2.390	74%
2017	4.657	1.333	29%	3.133	67%
2018	6.260	1.849	30%	4.146	66%
2019	7.812	2.434	31%	5.045	65%
2020	8.777	2.737	31%	5.661	64%
2021	9.583	3.028	32%	6.127	64%
2022	10.504	3.366	32%	6.645	63%

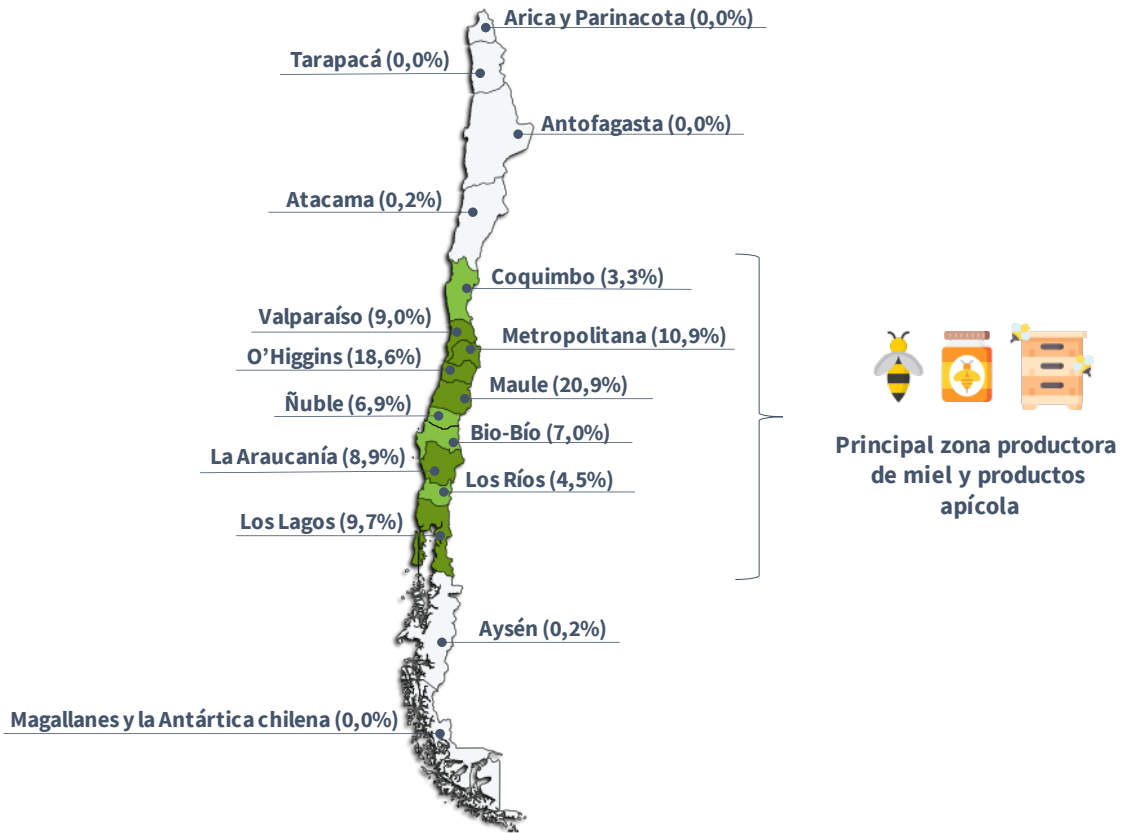
Fuente: Elaborado por Odepa, información SIPEC 2022, SAG.

Al revisar la localización de las colmenas, el registro de SIPEC indica que 50,3% de ellas se encuentran ubicadas entre la Región Metropolitana y la Región del Maule totalizando, solamente en estas dos regiones, 706.093 colmenas. La siguiente imagen presenta la distribución porcentual de colmenas por región a nivel nacional.

⁹ Estimación realizada en base a SIPEC 2022, SAG. Existe un porcentaje (4%) del cual se desconoce el género de los/as productores/as.



Ilustración 1: Porcentaje de colmenas por región.



Fuente: Elaborado por Odepa, información de SIPEC 2022, SAG.

Una de las explicaciones clave para comprender por qué la miel chilena tiene características únicas y especiales se debe, precisamente, a la amplia diversidad de climas presentes a lo largo de Chile y la presencia de barreras naturales, como la Cordillera de Los Andes, el Océano Pacífico, el desierto y los glaciares. Estos factores influyen significativamente en el desarrollo de una variedad de especies vegetales y, por consiguiente, de mieles con sabores y propiedades biológicas únicas en el mundo.

El clima mediterráneo, presente en cinco regiones del mundo¹⁰, ocupa una pequeña fracción de la superficie terrestre. Estas regiones mediterráneas albergan una asombrosa diversidad de aproximadamente 48 mil especies de plantas vasculares¹¹, lo que equivale a casi el 20% del total mundial¹². La disposición de accidentes geográficos en Chile, como valles, montañas y áreas

¹⁰ Importancia y desafíos del bosque esclerófilo en Chile, Revista Mundo Forestal. 2022.

¹¹ Especies plantas vasculares: son aquellas que disponen de hojas, tallos, raíces y presentan sistema vascular formado por conductores.

¹² Estudio FAO-UC: “Un país, un producto prioritario: miel chilena 2022.



costeras, contribuye a la presencia de numerosas plantas endémicas¹³ que son esenciales para la producción de flores y, en última instancia, de mieles distintivas.

En la zona central de Chile, donde se presenta el clima mediterráneo y se concentra la mayor producción de miel, se encuentra una vegetación característica de especies esclerófilas¹⁴ de arbustos siempreverdes. Esto permite la obtención de mieles monoflorales con perfiles de sabor únicos, provenientes de plantas como quillay, boldo, peumo, litre, maitén y espino, entre otras. A medida que se avanza hacia el sur, comienza un clima templado húmedo cercano a la Región de Los Ríos, ahí la flora cambia, lo que da lugar a mieles provenientes de especies como ulmo, arrayán, avellano, colihue, murta y otras especies locales.

Esta rica biodiversidad floral en diferentes regiones del país contribuye a la producción de mieles con una amplia variedad de colores, sabores y propiedades biológicas, convirtiendo a la miel chilena en un producto auténtico y de alta calidad reconocido en todo el mundo.

Comercio exterior de miel chilena

De acuerdo con el registro de exportaciones del Servicio Nacional de Aduanas de Chile, existen dos glosas arancelarias de miel. La primera corresponde a miel orgánica, cuyo código es 04090010 y se refiere a miles producidas bajo el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas¹⁵ y, la segunda corresponde a las demás mieles naturales, cuyo código es 04090090 y que corresponden a las mieles que no califican como orgánicas.

Sobre las cifras de comercio, el Servicio Nacional de Aduanas de Chile reporta que las exportaciones totales de miel en volumen para 2022 fueron de 4.227 toneladas, valorizadas a USD 17 millones. Al desglosar el código arancelario, se obtiene que las mieles orgánicas tuvieron una participación de 7,4% equivalente a USD 1,4 millones que se destinaron, según el registro, a solo a tres mercados diferentes, siendo en su mayoría Alemania con 282 toneladas, seguido de España y Arabia Saudita. El siguiente cuadro, muestra la evolución de los últimos cinco años en los envíos de mieles orgánicas, donde se puede observar la poca diversificación de mercados, alcanzando no más de cinco países de destino por año y marcando una tendencia notoria por uno solo de ellos.

¹³ Especies endémicas: corresponden a aquellas que evolucionaron en un lugar y sólo es posible encontrarlas de forma natural en dicho lugar.

¹⁴ Especies esclerófilas: están adaptadas a la prolongada sequía del verano, para ello cuentan con hojas duras que tienen una gruesa cutícula en su superficie, lo que reduce la pérdida de humedad.

¹⁵ Documento creado bajo la Ley 20.089, que tiene como objeto asegurar y certificar, que los productos orgánicos agrícolas sean producidos, elaborados, envasados y manejados de acuerdo con la ley y su reglamento.



Cuadro 3: Exportaciones de miel orgánica (SACH 04090010) 2018/2022 según destino.

País destino	Volumen (toneladas)							Valor (miles de USD)						
	2018	2019	2020	2021	2022	Ene - May		2018	2019	2020	2021	2022	Ene-May	
						2022	2023						2022	2023
Alemania	548	174	138	301	282	197	108	2.354	604	489	1.341	1.271	891	398
España	0	0	0	21	21	0	21	0	0	0	102	97	0	89
Arabia Saudita	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	13	42	0	0
Estados Unidos	0	0	0	0	1	0	6	0	0	0	0	11	0	83
Hong Kong	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0
Suiza	1	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0
Italia	23	0	0	0	0	0	0	94	0	0	0	0	0	0
Bélgica	0	0	43	21	0	0	0	0	0	161	98	0	0	0
Em. Árabes	0	0	2	0	0	0	0	0	0	27	0	0	0	0
Francia	91	0	35	0	0	0	0	471	0	123	0	0	0	0
Total	662	174	218	347	313	197	136	2.929	604	800	1.555	1.423	891	570

Fuente: Elaborado por Odepa, información del Servicio Nacional de Aduanas de Chile, junio 2023.

Para el caso de las demás mieles naturales que totalizaron 3.914 toneladas en envíos durante 2022, se identificaron 11 mercados diferentes de destino, siempre liderado por Alemania con una participación del 78% del volumen exportado.

En el cuadro siguiente, se detalla la evolución de las exportaciones de los últimos cinco años, donde también se puede observar, que al igual que en el caso de las mieles orgánicas, no hay una diversificación de destinos, ni tampoco se han ido incrementando los mercados, llegando en promedio a solo 14 mercados anualmente. Destaca entre ellos una participación importante de los países europeos y de Estados Unidos por sí solo con 467 toneladas enviadas.

Cuadro 4: Exportaciones de las demás mieles (SACH 04090090) 2018/2022 según destino.

País	Volumen (toneladas)							Valor (miles de USD)						
	2018	2019	2020	2021	2022	Ene-May		2018	2019	2020	2021	2022	Ene-May	
						2022	2023						2022	2023
Alemania	5.644	3.072	1.464	2.371	3.045	1.184	1.007	19.012	8.865	4.276	9.414	11.939	4.596	3.237
Estados Unidos	6	1	5	14	467	276	63	66	22	48	116	1.935	1.187	234
Francia	716	427	176	164	182	20	82	2.351	1.240	507	713	753	83	317
España	0	18	32	62	129	43	16	0	49	97	253	538	167	55
Suiza	246	196	42	106	43	0	0	843	626	127	437	184	0	0
Países Bajos	197	40	20	40	20	0	20	693	125	58	163	88	0	73
Bélgica	162	41	0	64	21	21	0	483	134	0	287	88	88	0
Japón	1	2	1	2	4	3	0	11	32	22	19	49	36	0
Reino Unido	20	0	22	0	1	0	0	73	0	82	0	29	14	0
Arabia Saudita	0	0	0	1	2	2	0	0	0	0	7	15	15	0
Emiratos Árabes	1	1		51	1	0	1	4	7	12	328	12	0	9
Hong Kong	1	1	0	0	0	0	0	9	10	0	0	1	1	0
Dinamarca	20	0	0	0	0	0	0	63	0	0	0	0	0	0
Perú	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Malasia	1	0	0	0	0	0	0	8	0	1	0	0	0	0
Bangladesh	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
Rep. Checa	63	106	21	0	0	0	0	207	298	67	0	0	0	0
Canadá	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Taiwán	2	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0
Austria	543	99	0	0	0	0	0	1.769	297	0	0	0	0	0
Noruega	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bahamas	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5	16	0	0	0
Colombia	29	0	0	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0	0
Bolivia	0	0	0	4	0	0	0	0	0	1	20	0	0	0
Rep. Eslovaca	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	88	0	0	0
Italia	114	70	11	44	0	0	2	358	208	35	193	0	0	11
Tailandia	4	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0
China	0	0	3	3	0	0	0	0	0	27	58	0	0	0
Brasil	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kuwait	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	26	0	0	17
Total general	7.769	4.076	1.797	2.952	3.914	1.550	1.191	26.116	11.912	5.366	12.149	15.630	6.187	3.952

Fuente: Elaborado por Odepa, información del Servicio Nacional de Aduanas, junio 2023.

Conforme a la situación de posicionamiento de las mieles chilenas en el exterior, durante los últimos tres años se ha realizado un trabajo colaborativo con el sector privado, de manera que con el liderazgo de ProChile y con el apoyo de Odepa, se logró la creación de un relato internacional con el objetivo de iniciar el posicionamiento de este producto, destacando sus particulares atributos, a fin de incentivar su consumo a nivel mundial.



Cuadro 5: Relato Internacional para posicionamiento de mieles chilenas.

“Las mieles de Chile, gracias a la biodiversidad de su flora endémica, tienen características únicas, se producen en un origen protegido, en armonía con el medio ambiente y regalan atributos irrepetibles de color y aroma, junto a sus propiedades saludables. Las mieles de Chile recogen las riquezas naturales y todo el sabor que nace de su tierra generosa, cuidada con el talento y cariño de su gente. Sus propiedades funcionales y sensoriales, herencia de la flora nativa chilena, dan origen a miles únicas e irrepetibles para el mundo”.

Fuente: ProChile.

Paralelo al trabajo de promoción, la Subcomisión de Calidad y Mercados de la Comisión Nacional de Apicultura, dirigida por el Ministerio de Agricultura, está levantando información con el sector privado de los mercados que son de interés y que actualmente no cuentan con apertura sanitaria disponible. Para realizar este trabajo, se requiere el compromiso del sector para avanzar en los requisitos que establecen los países de destino, apoyando en la preparación de cuestionarios y de consultas por parte de la autoridad sanitaria, así como también de financiamiento para las inspecciones obligatorias que realizan los expertos a los establecimientos productores y procesadores.

En la misma línea de realzar la miel chilena, es que, en 2019 Chile postuló y se adjudicó la versión 48° Apimondia 2023, la que corresponde al principal congreso mundial de apicultura que reúne a los/as productores/as y a los más importantes actores del sector, para el intercambio de conocimientos, experiencias de trabajo, relaciones comerciales y muestra transversal del sector apícola.

El evento de este año, cuyo lema es *“Desde el sur del mundo por una apicultura sostenible”* tendrá lugar en Santiago, entre el 4 y 8 de septiembre 2023, donde estarán presente importantes expositores e importadores de mercados interesados en conocer la particular producción de la miel chilena. Se espera concretar acuerdos comerciales, mostrar la producción nacional, potenciar la imagen país de la miel chilena y posicionarla dentro de los más exigentes mercados mundiales.

Uno de los países que destacó su interés por contar con representantes en Apimondia Chile fue Japón, país con que Chile cuenta con un acuerdo comercial y requisitos sanitarios establecidos para exportar miel de abeja. Este mercado, a pesar de representar solo un porcentaje menor en las exportaciones chilenas (0,1%), se presenta como un importante nicho y potencial de oportunidades de comercio, dado que está en una constante búsqueda de productos especiales, únicos en manejos, en polen y en ubicación geográfica y, con un consumo importante por habitante con una destacada tendencia al alza. Por otro lado, dada la entrada en vigor del tratado Integral y Progresista de Asociación Transpacífico (CPTPP, por sus siglas en inglés) la miel chilena ha entrado en el proceso de desgravación arancelaria especial, que llegará a 0% de arancel en los próximo 2 años.



3. Japón y el consumo de miel

Japón es un país del este de Asia, conformado por un archipiélago de 6.852 islas, donde cinco de ellas son las principales del país, Hokkaido, Shikoku, Kyushi, Okinawa y Honshu. En esta última se ubica la capital del país, Tokio. Si bien es cierto que Tokio es la ciudad más grande de Japón, también existen otras que son de igual de importancia dado su protagonismo cultural y actividad económica, es así como se destacan las ciudades de Yokohama, Osaka, Nagoya, Sapporo, Fukuoka, Kobe y Kioto, por mencionar algunas.

Japón cuenta con una población de 125,5 millones de habitantes, es uno de los países con mayor densidad de población, con 322 habitantes por km² y es la tercera economía del mundo con un PIB per cápita de USD 33.731¹⁶.

La producción nacional de miel se ha mantenido constante en los últimos años, bordeando las 2.800 toneladas anuales, siendo 2021 el año en que llegó a su nivel más bajo con 2.745 toneladas, 6,3% menos que lo registrado en 2020 y, muy por debajo del nivel de consumo, que es cercano a las 50 mil toneladas. Esto indica que la producción local japonesa solo llega al 6% de autoabastecimiento, supliendo el resto con importaciones desde mercados internacionales. El siguiente cuadro muestra la evolución de la producción, comercio exterior y consumo de la miel en Japón.

Cuadro 6: Volumen de producción, importación y consumo de miel en Japón (unidad: toneladas).

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Producción	2.872	2.839	2.865	2.754	2.827	2.826	2.911	2.929	2.745
Importación	39.030	37.870	36.222	48.445	42.841	44.521	44.788	49.348	47.132
desde China	30.006	28.204	26.411	35.466	29.818	31.512	30.518	33.821	30.887
%	76,9	74,5	72,9	73,2	69,6	70,8	68,1	68,5	65,5
Exportación	38	29	29	33	21	18	10	18	33
Consumo	41.864	40.680	39.058	51.166	45.627	47.329	47.689	52.259	49.844
Autosuficiencia (%)	6,8	7	7,3	5,4	6,2	6	6,1	5,6	5,5

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, información del Ministerio de Finanzas.

Por otro lado, de acuerdo con los registros que entrega el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, la superficie de plantas melíferas que dispone el país para la producción local de miel en 2021 fue de 117.000 hectáreas y, dentro de las principales especies, como lo muestra el cuadro 7, se encuentran, mandarino, veza lechera china, acacia, manzanos y otros.

¹⁶ Información Banco Mundial, junio 2023.

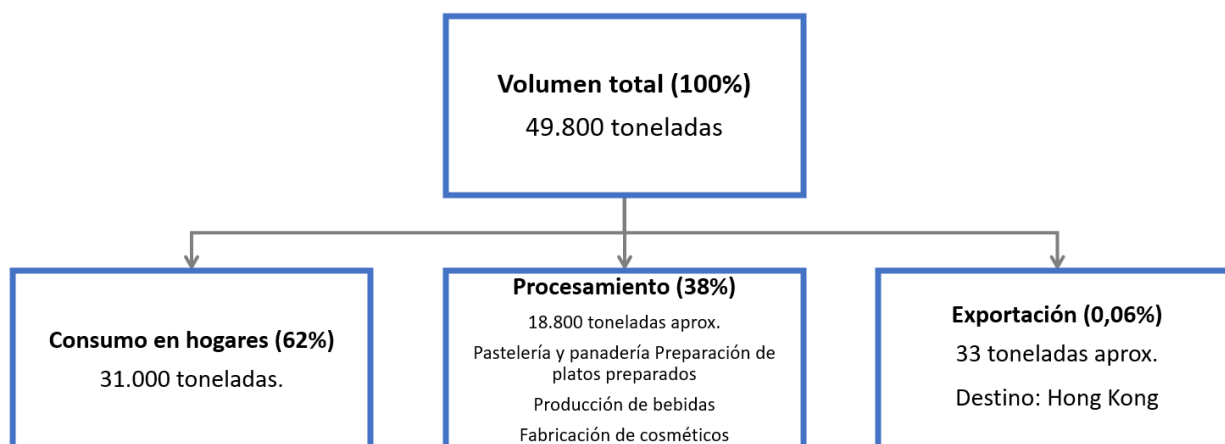
Cuadro 7: Superficie de las especies melíferas (unidad: miles de hectáreas).

Especie	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Mandarino	43,8	39,4	34,9	31,9	35,5	35,6	35,7	34,9	30,8
Veza lechera china (Astragalus sinicus)	10,8	8,9	8,8	8,4	6,6	4,2	4,2	3,7	3
Acacia	7,5	7,9	6,2	5	6,7	5,4	4,6	3,8	6,4
Manzano	22,1	21,5	21,2	20,6	22,4	21,4	21,2	21,4	21,3
Otros	63,7	64,6	64,1	54,9	60,8	52	43,7	43,7	55,8
Total	148	142,3	135,2	120,8	132	118,6	107,5	107,5	117,2

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón.

Japón presenta un alto consumo anual, por lo que la producción local se destina en su mayoría a al consumo doméstico y aproximadamente el 60% de la miel importada se destina al consumo en el hogar, mientras que 40% se destina al procesamiento (pastelería, panadería, cosmética, entre otros).

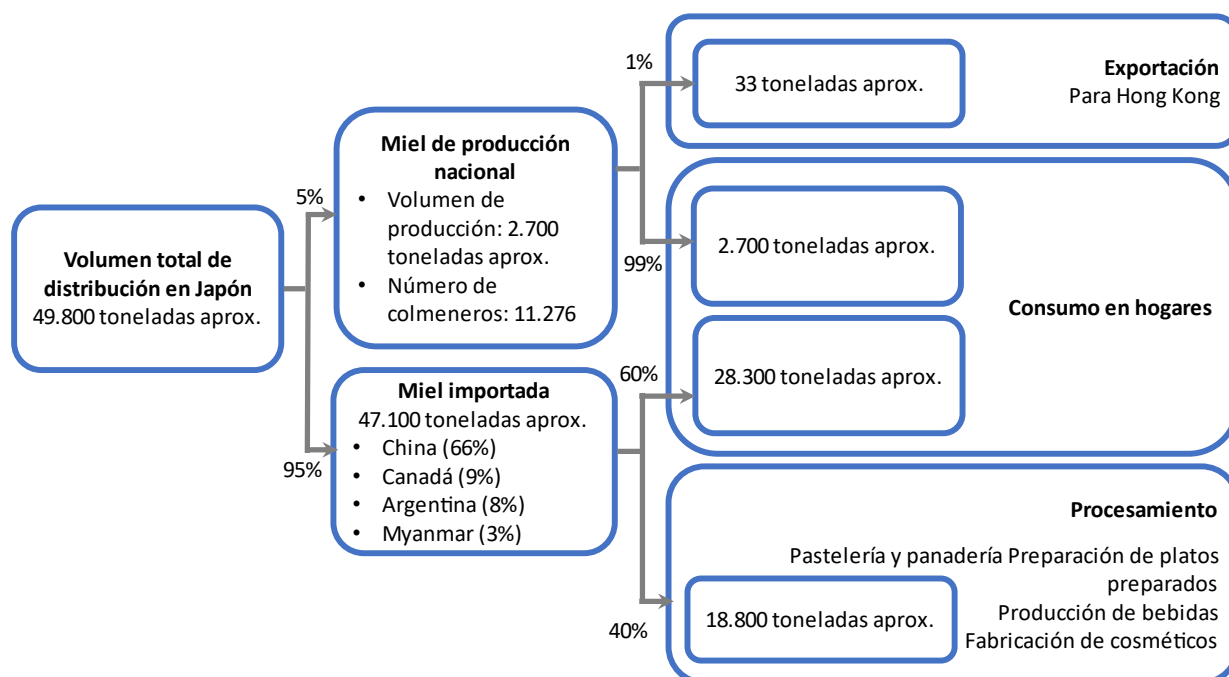
Ilustración 2: Uso de la miel en Japón en términos porcentuales.



Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, información del Ministerio de Finanzas.



Ilustración 3: Abastecimiento y usos de la miel en Japón



Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, información del Ministerio de Finanzas.

Al revisar los orígenes de la miel importada por Japón, se encuentran 79 diferentes mercados, donde Chile se ubica en el puesto número 34.

Cuadro 8: Origen de las importaciones de miel en Japón.

País	Volumen (toneladas)					Valor (miles USD)				
	2018	2019	2020	2021	2022	2018	2019	2020	2021	2022
China	31.512	30.518	33.821	30.887	30.782	72.940	68.129	73.496	67.017	65.424
Canadá	2.791	3.851	4.053	4.390	4.153	10.017	14.279	16.574	22.219	24.511
Nueva Zelandia	622	753	1.232	945	839	23.174	25.247	42.553	28.510	22.260
Argentina	4.791	4.820	4.907	3.782	3.108	14.753	14.031	13.609	16.127	13.289
Hungría	958	1.403	1.139	905	1.478	5.690	8.060	8.130	8.245	11.755
Rumania	980	467	312	235	694	5.598	2.593	2.006	1.342	4.012
Australia	108	109	252	314	257	1.218	1.246	3.605	4.751	3.645
Myanmar	844	992	1.292	1.376	1.637	1.624	1.953	2.427	2.777	3.456
Ucrania	40	240	267	941	1.161	104	625	621	2.370	3.407
México	573	312	543	808	623	2.458	1.008	1.528	3.607	2.847
Brasil	52	72	243	350	324	346	403	1.178	1.696	2.048
Vietnam	185	243	84	687	912	384	348	128	1.241	1.644
Bulgaria	84	110	129	216	193	591	782	860	1.229	1.257



País	Volumen (toneladas)					Valor (miles USD)				
	2018	2019	2020	2021	2022	2018	2019	2020	2021	2022
España	164	173	189	161	178	1.131	992	1.228	1.105	1.173
Italia	57	59	76	59	78	823	829	1.069	845	1.049
Francia	81	93	70	98	91	1.007	1.054	987	1.242	903
India	47	66	69	140	144	309	330	256	475	696
Tailandia	180	70	158	159	193	408	252	413	423	517
Reino Unido	10	8	5	10	19	97	75	45	194	450
Alemania	221	119	223	201	60	1.443	751	1.456	1.512	406
Otros	221	310	284	468	353	1.422	1.537	1.575	2.924	2.543
Total	44.521	44.788	49.348	47.132	47.277	145.537	144.524	173.744	169.851	167.292

Fuente: Elaborado por Odepa, información del Ministerio de Finanzas de Japón.

Con relación a los precios al por mayor de la miel de producción local en 2021, este fue entre JPY 1.200 y 2.500 por kg (USD 10,8 a USD 22,6; calculado a un tipo de cambio promedio anual 2021 de 110,8 yenes por dólar)¹⁷, precio muy por encima de la miel importada desde China, que es el principal proveedor con cerca del 70% de lo importado, a un precio estimado de USD 2,7/kg.

Características de los consumidores de miel en el mercado japonés.

Según una encuesta realizada por *Rakuten Research* en 2015, dirigida a un total de 1.000 hombres y mujeres de entre 20 y 70 años de todo Japón, las personas de más de 60 años son las más propensas a consumir miel "al menos una vez a la semana" por grupo de edad, con un 37,5% y, si hablamos sólo de mujeres de dicho grupo, alcanza al 43%. En resumen, de los resultados generales de la encuesta, las mujeres lideran el consumo de miel en Japón, más que los hombres. Además, el consumo de la miel está incrementándose en los segmentos de consumidores que valoran los alimentos naturales y saludables.

Hábitos de consumo.

Según encuesta realizada por *Yamada Bee Farm*, empresa líder en el sector de la miel en Japón, a 1.000 consumidores finales, en 2016, el uso más frecuente de la miel era de "1 a 3 veces al mes" con un 27,5%, seguido de "1 a 3 veces a la semana" con un 24,8%, "4 a 6 veces a la semana" con un 9% y "todos los días" fue de un 8,6%. Aproximadamente, un 70% de los encuestados consume miel al menos una vez al mes y más del 40% la utiliza al menos una vez a la semana, lo que indica que la miel se está convirtiendo en un producto de uso cotidiano.

De acuerdo con los resultados de la mencionada encuesta de *Rakuten Research*, cuando se les preguntó cómo consumen la miel (respuesta múltiple), el modo más común fue "untarla en el pan" con un 65%. Le sigue el 42,3% que "la agrega al yogurt y/o cereales" y un 20,5% "la utiliza en la cocina en lugar del azúcar". Aparte del consumo directo, la miel natural se destina también al uso industrial para las preparaciones de alimentos procesados, por ejemplo, galletas y bebidas, entre otras.

¹⁷ Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, información de la Asociación de Apicultores en Japón.

¿Cuáles son las razones y nivel de consumo de miel en el mercado?

Conforme a la misma encuesta de *Rakuten Research*, acerca de la imagen de la miel (respuestas múltiples), la respuesta más común fue "buena para la salud" con un 68% y "buena para la belleza" con 35,1%. En cuanto a los beneficios específicos, la respuesta más común fue "alivia la fatiga" con un 69,4%, seguida de "antibacteriana" por un 41,5%, "buena para los resfriados" según el 32,6% y un 23,3% respondió "hidratante de la piel".

Estos resultados demuestran que la miel se considera como uno de los productos relevantes de la categoría "alimentos saludables" en Japón. Hay cosméticos en el mercado que utilizan miel de producción nacional, pero los cosméticos importados suelen ser menos favorecidos en este mercado, a no ser que se trate de grandes marcas conocidas, por lo que todavía es raro encontrar cosméticos importados hechos con miel.

Tendencias de consumo de miel.

Según *Yamada Bee Farm*, producto de la pandemia se ha acelerado la popularidad de la miel de Manuka de Nueva Zelanda, dado que se ha destacado y demostrado su beneficio específico como "antibacteriana". Incluso antes de la pandemia, ya se consideraba que la miel es un "alimento saludable" y se estima que esta tendencia continúe en el futuro.

Creciente popularidad de la miel en la categoría gastronómica, con atractivo organoléptico y variedades poco conocido.

En las tiendas especializadas en miel, que actualmente gozan gran popularidad en Japón, los productos se presentan de manera similar a las vinotecas, organizadas por su origen, fuente de la miel, aroma y sabor. Cada uno de estos productos están disponibles para que los clientes puedan probar y con ello generar una experiencia de compra más armoniosa. El público objetivo de estas tiendas especializadas, son aquellos que buscan productos únicos y exclusivos, en lugar de opciones asequibles, por lo que el costo no es un factor determinante, similar a la percepción que se tiene de los cosméticos de marcas de lujo.

En este tipo de tiendas se aprecian dos enfoques de venta, por un lado, la exposición de productos ya etiquetados desde el país de origen y por otro, la oferta de mieles envasadas por la propia tienda, incluyendo etiquetas que narran el lugar de origen de la miel, un elemento altamente apreciado por los japoneses.

De ahí que Japón sea considerado un mercado de gran importancia para Chile. Este mercado abre diversas posibilidades de comercialización para los productos chilenos. Se puede optar por la venta fraccionada en envases pequeños, listos para el consumo, lo que permitiría obtener un retorno económico más elevado para los productores. Asimismo, existe también la opción de exportar miel en presentaciones más grandes o granel, con una identificación claramente definida de su origen y características. Potenciar las exportaciones a este país aportaría al trabajo de diversificación de mercados, sin embargo, se debe considerar un trabajo adicional de promoción e imagen para obtener posteriormente mayores oportunidades comerciales que puedan ser reflejadas en retornos a los productores.



Otra característica popular de estas tiendas es que el presentador es como un *sommelier* en vinos, que sugiere mieles que se adaptan a los gustos del cliente y explica sus características con detalle.

Según el presidente de L'ABEILLE¹⁸, empresa que gestiona la tienda especializada en miel de mayor crecimiento en los últimos años, la mayor parte de la miel monofloral que importa Japón en grandes cantidades es de acacia, a menudo procedente de Hungría, Bulgaria, Rumanía y China. Este tipo de miel no se cuaja fácilmente a temperaturas de hasta unos 15°C, lo que facilita su tratamiento a importadores y distribuidores. En cuanto a las preferencias de los consumidores, las mieles de flores frutales son populares entre hombres y mujeres, por ejemplo, las de naranja, limón, arándano y manzana. Entre las mujeres, principales clientas de la empresa también son muy populares las mieles de hierbas aromáticas como el romero y la lavanda. Los tipos de miel desconocidos parecen resultar atractivos para quienes acuden a comprar miel a una tienda especializada de categoría alta.

La empresa importa a veces productos embotellados de Francia e Italia, donde las líneas de embotellado están bien equipadas, pero la mayoría se importan a granel en cubos de 5-20 kg o bidones de 300 kg y se embotellan en recipientes de diseño propio en sus propias líneas de embotellado en Japón. Buscan una variedad de miel sabrosa, poco común, con bajo contenido de agua y de 80° Brix¹⁹ aproximado. Buscan miel de calidad en sí misma, así que, si tienen miel de alta calidad, hay oportunidades, aunque no tengan una buena línea de envasado.



¹⁸ L'ABEILLE cuenta con 18 tiendas especializadas en miel de alta gama en Japón, principalmente en Tokio y tiene prevista la apertura de una decimonovena tienda este otoño y prevé abrir un total de 30 tiendas de aquí a cinco años.

¹⁹ Grados BRIX son aquellos valores que representan un estimado del contenido de azúcar de las hortalizas, frutas y verduras.





Fuente: Imágenes extraídas de la página web oficial de la tienda L'ABEILLE.

Ejemplo de filtro de búsqueda de productos para una tienda en línea especializada en miel, "L'ABEILLE"²⁰:

- **Tamaño del envase;** 125g, 250g, 500g, 1kg, 2kg.
- **Sabor (aroma);** tostado, a base de hierbas, floral, afrutado, lechoso.
- **Textura;** crujiente, cremoso, líquido.
- **Origen (lugar de producción);** Japón, Taiwán, Francia, Hungría, Nueva Zelanda, Tasmania, España, Sicilia, Grecia, Etiopía, Italia, Bulgaria.
- **Fuente (tipo de flores);** flores vegetales, miel de mielada, flores de plantas herbáceas, flores frutales, néctar de cien flores, flores de frutos secos, flores de hierbas, flores de árboles.
- **Maridaje recomendable;** pan, té negro, yogur, café, queso, panqueques, frutas, infusiones, helados, leche caliente, para cocinar o consumo inmediato.
- **Miel de acacia del mundo;** Italia, Hungría, Bulgaria, Japón.
- **Miel de Japón;** acacia, flores de primavera, flores de verano, acacia y trébol, acacia y glicinia, árbol de cera japonesa, falso castaño japonés, castaño y flores silvestres, mandarino, níspero, manzano, flores de principios de primavera del bosque Yanbaru - patrimonio natural de la humanidad, flores de primavera en el bosque de Yanbaru - patrimonio natural de la humanidad, flores de principios de verano en el bosque de Yanbaru - patrimonio natural de la humanidad, flores de la isla de Miyako.
- **Alimentos procesados con miel;** caramelos, confituras, bebidas y licores de miel, adobos, dips y pastas.

²⁰ L'ABEILLE : <https://shop.labeille.jp/fs/labeille/c/gr1>)

Ejemplo de características del producto expuestas en la etiqueta del envase de miel vendida en tiendas de L'ABEILLE:

- **Origen:** Prefectura de Wakayama.
- **Flora apícola:** Árbol de cera japonesa.
- **Lugar de recolección:** Ciudad de Arita, Prefectura de Wakayama.
- **Colmenero:** Shigeki Imori.
- **Comentario de cata:** Recuerda al té verde, con un sutil gusto de tanino, un frescor refrescante y una dulzura elegante. Para té negro y yogur.



4. Oportunidades para la miel chilena en Japón

De acuerdo con lo expuesto, la miel chilena tiene un interesante potencial para ser parte del mercado japonés, dado el origen de la miel desde distintas especies de flora, los lugares donde es producida, así como sitios turísticos conocidos, por lo que no debería comercializarse como *commodity*, sino que debería posicionarse en la categoría gastronómica.

Por otro lado, en términos de preferencia arancelaria, la miel chilena en 2023 presentó una importante reducción arancel pasando desde 25,5% a 6,3%, con la entrada en vigor del acuerdo CPTPP en febrero. El siguiente cuadro muestra el beneficio de la desgravación arancelaria que le corresponde a la miel entre el 2023 y 2025.



Cuadro 9: Desgravación arancelaria de la miel chilena en Japón.

Período	Arancel
1 abril 2023 al 31 marzo 2024	6,3%
1 abril 2024 al 31 marzo 2025	3,1%
A partir del 1 abril 2025	0%

Fuente: Elaborado por Odepa, información acuerdo CPTPP²¹.

Se presenta de igual forma los aranceles que tienen otros países y asociaciones de países con Japón.

Cuadro 10: Preferencia arancelaria de otros mercados.

General	OMC ²²	México	ASEAN ²³	Vietnam	Australia	Mongolia	CPTPP	Unión Europea	Reino Unido	RCEP ²⁴	EE.UU.
30,0%	25,5%	0% Cuota	25,5%	12,8% Cuota	2,3% Cuota	12,8% Cuota	6,3%	6,4%	6,4%	25,5%	6,3%

Fuente: Elaborado por la Agregaduría Agrícola de Chile en Japón, información estadística *Japan Tariff Association*²⁵.

²¹ Código arancelario: 0409.00.000 <https://www.customs.go.jp/kyotsu/kokusai/gaiyou/staging/tpp.pdf>

²² OMC: Organización Mundial de Comercio.

²³ ASEAN: Asociación de Naciones del Sudeste Asiático, Myanmar, Brunéi, Camboya, Filipinas, Indonesia, Laos, Malasia, Singapur, Tailandia y Vietnam.

²⁴ RCEP: Asociación Económica Integral Regional (RCEP, por sus siglas en inglés) es un acuerdo de libre comercio (TLC) entre diez Estados miembros de ASEAN y cinco Estados de Asia y Oceanía con los que ASEAN tiene TLC (Australia, China, Corea del Sur, Japón, Nueva Zelanda).

²⁵ <https://www.kanzei.or.jp/statistical/tariff/detail/index/e/0409000001>

5. Recomendaciones finales

A continuación, se presenta una serie de recomendaciones finales preparadas en base al análisis realizado por la Agregaduría Agrícola de Chile en Japón, y que tienen como objetivo guiar a los potenciales exportadores a cumplir los intereses y exigencias que presenta el mercado japonés:

- El valor agregado de la miel es fundamental para el ingreso al mercado japonés.
- Existe una preferencia por mieles monoflorales con un sabor/aroma característico (no exclusivamente de ulmo).
- Se requiere contar con un relato, nombre del apicultor/a, si es un proyecto familiar, si pertenece a un pueblo originario, entre otros atributos que sean relevantes.
- Es necesario declarar y describir los atributos y características del producto para promoverlo como producto de valor agregado.
- Aunque las mieles no sean monoflorales, si el colmenar tiene un entorno natural especial, puede promocionarse de manera distintiva como en el ejemplo del "Bosque Yanbaru, Patrimonio Natural de la Humanidad". Si el sabor cambia según la estación de las flores, se puede aumentar las características especiales o particulares de cada una de ellas, distinguiendo la estación, como "flores de principios de primavera", "flores de principios de verano", entre otros, aunque el origen (lugar de producción) sea el mismo.
- Promover las propiedades funcionales, como las antioxidantes, también es una buena forma de agregar valor, pero requerirá del respaldo científico. Por otro lado, centrarse en sus características organolépticas destacando el aroma, sabor, el entorno del lugar de producción, las características florales y su "particularidad" aumentará el potencial de promoción de más variedades de miel.



www.odepa.gob.cl

