

**INFORME N° -2024-PROMPERU/DO-OPAR**

**A** : MARIANA MARIELA CISNEROS MENDEZ  
 Director de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

**C** :

**Asunto** : Informe de mercado Ficha de producto Miel.

FICHA MERCADO –PRODUCTO

**I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA**

1.1. Nombre de la OCEX	OCEX PARIS	1.2. Fecha	01/07/2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Rosario Pajuelo	
	Cargo	Directora	

**II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO**

2.1 Producto	MIEL
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 080240)	<p><b>Sin procesar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre Comercial: Miel Natural           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción arancelaria: Miel natural obtenida directamente de las colmenas.</li> <li>- Partida arancelaria: 04090000</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Procesado / subproductos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre Comercial: Miel procesada</li> <li>- Descripción arancelaria: Miel procesada (Apis mellífera). La miel procesada puede incluir miel que ha sido filtrada, calentada o mezclada con otros ingredientes, pero sigue siendo principalmente miel natural.</li> <li>- Partida arancelaria: 04090000</li> </ul>
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	En Francia, la miel se comercializa bajo el nombre de " <b>miel naturel</b> " en sus diversas variedades, como <i>doux</i> (suave), <i>forts</i> (fuerte), <i>liquides</i> (líquida), <i>crèmeux</i> (cremosa), <i>solides</i> (sólida), y <i>à tartiner</i> (para untar).

**Descripción del producto:**



1

- Nombre científico: *Apis mellifera*.
- Familia: *Apidae*

La miel es un producto natural elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores. Este néctar es recolectado por las abejas y transformado dentro de la colmena mediante procesos enzimáticos, resultando en un líquido dorado y viscoso conocido como miel. Almacenada en panales, la miel madura hasta alcanzar distintas consistencias: líquida, cremosa o sólida, influenciadas por factores como la humedad y el tipo de flores.

Valorada por su sabor dulce y distintivo, que varía según la flora predominante en la región, la miel se utiliza comúnmente para endulzar y realzar el sabor de alimentos y bebidas. Además de ser un edulcorante natural, la miel es apreciada por sus propiedades antioxidantes, antibacterianas y antivirales.

La composición de la miel de abeja es compleja, incluyendo aproximadamente un 80% de azúcares (principalmente glucosa y fructosa, con trazas de sacarosa y maltosa), un 17% de agua y un 3% de otros componentes como enzimas, ácidos orgánicos y minerales. Contiene pequeñas cantidades de vitaminas B, C y E, así como minerales como calcio, hierro, magnesio, potasio y zinc. La miel es una fuente de energía y contiene antioxidantes como flavonoides y fenólicos, que poseen propiedades antiinflamatorias y protegen contra el daño celular.

Cada variedad de miel refleja las características únicas de las flores y plantas de las cuales se obtiene el néctar. Su versatilidad va desde untarla en pan o mezclarla en té hasta ser un ingrediente esencial en recetas culinarias y productos cosméticos naturales.

<sup>1</sup> Fuente de la imagen : <https://agraria.pe/noticias/peru-exporto-4-694-kilos-de-miel-en-2022-31689>

**Variedades de miel:**



2

- **Mieles orgánicas o ecológicas:** La miel orgánica o ecológica se produce sin el uso de pesticidas, antibióticos ni otros productos químicos durante el proceso de apicultura. Las colmenas se mantienen en áreas libres de contaminación, garantizando un producto natural y puro. Esta miel es valorada por sus beneficios para la salud y su impacto ambiental reducido.
- **Mieles poliflorales:** La miel polifloral, también conocida como miel multifloral, proviene del néctar de varias flores. Su sabor y aroma pueden variar considerablemente dependiendo de la temporada y la región donde se cosecha. Es una miel versátil y comúnmente utilizada como edulcorante natural.
- **Mieles monoflorales de Acacia:** La miel de acacia se obtiene principalmente del néctar de las flores del árbol de acacia (*Robinia pseudoacacia*). Es conocida por su color claro, sabor suave y delicado, y su tendencia a permanecer líquida durante más tiempo que otras mieles. Es una opción popular para endulzar bebidas y alimentos sin alterar significativamente su sabor original.
- **Miel de tilo:** La miel de tilo proviene del néctar de las flores del árbol de tilo (*Tilia spp.*). Tiene un color ámbar claro y un sabor suave con un ligero toque mentolado. Es apreciada por sus propiedades calmantes y se usa comúnmente en té y remedios naturales para aliviar la ansiedad y el insomnio.

<sup>2</sup> Fuente de la imagen : <https://garches.fr/actualites/5e-edition-du-concours-des-miels-metropolitain/>

- **Miel de brezo:** La miel de brezo se obtiene del néctar de las flores del brezo (*Calluna vulgaris*). Es una miel de color oscuro con un sabor fuerte y ligeramente amargo. Es rica en antioxidantes y minerales, lo que la hace valorada por sus beneficios para la salud.
- **Miel de espliego:** La miel de espliego, también conocida como miel de lavanda (*Lavandula spp.*), tiene un sabor y aroma distintivos a lavanda. Su color puede variar desde ámbar claro hasta oscuro. Es utilizada tanto en la cocina como en la aromaterapia por sus propiedades calmantes.
- **Miel de romero:** La miel de romero proviene del néctar de las flores de la planta de romero (*Rosmarinus officinalis*). Es una miel clara y de sabor suave con un ligero toque herbal. Se usa frecuentemente en la cocina mediterránea y es conocida por sus propiedades digestivas.
- **Miel de azahar:** La miel de azahar se obtiene del néctar de las flores de los cítricos, especialmente del naranjo y el limonero. Tiene un color claro y un sabor dulce y floral. Es popular por su capacidad para promover la relajación y mejorar el sueño.
- **Miel de girasol:** La miel de girasol proviene del néctar de las flores de girasol (*Helianthus annuus*). Es una miel de color amarillo brillante con un sabor suave y ligeramente afrutado. Se cristaliza rápidamente, formando cristales finos, y es rica en polen y nutrientes esenciales.
- **Miel de eucalipto:** La miel de eucalipto proviene del néctar de las flores del árbol de eucalipto (género *Eucalyptus*). Tiene un color ámbar oscuro a dorado y un sabor distintivo con notas mentoladas y frescas. Es valorada por sus propiedades antibacterianas y su uso en remedios para la garganta y el resfriado.
- **Miel de tomillo:** La miel de tomillo se obtiene del néctar de las flores del tomillo (género *Thymus*). Tiene un color dorado a ámbar claro y un sabor intenso y herbal. Es conocida por sus propiedades antioxidantes y antibacterianas, y se utiliza en la cocina y en preparaciones medicinales tradicionales.
- **Miel de trébol:** La miel de trébol proviene del néctar de las flores del trébol (género *Trifolium*). Tiene un color claro y un sabor suave y dulce. Es una miel popular debido a su accesibilidad y versatilidad, utilizada

	<p>comúnmente como edulcorante en diversos alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Miel de alfalfa:</b> La miel de alfalfa se obtiene del néctar de las flores de la alfalfa (<i>Medicago sativa</i>). Tiene un color ámbar claro y un sabor suave y delicado. Es rica en vitaminas y minerales y se caracteriza por su capacidad para cristalizarse lentamente. Es utilizada tanto en la cocina como en aplicaciones medicinales</li><li>• <b>Miel industrial:</b> a diferencia de la miel artesanal, se somete a la pasteurización para conseguir que ésta no se cristalice, cuyo proceso consiste en calentar la miel hasta unos 80° C para su conservación</li></ul> <p>Otros productos derivados son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Propóleos:</b> es un producto elaborado a base de resinas y bálsamos recogidos de los árboles por las abejas. Es mezclado con cera y polen. Este producto actúa como antiinflamatorio, antibacterial, antiparasitario, antiviral, etc., gracias a sus componentes naturales ricos en minerales, aceites volátiles y vitaminas, entre otros.</li><li>• <b>Jalea real:</b> es un producto secretado por las glándulas de las abejas jóvenes, que contiene un alto valor vitamínico, con el cual se alimentan las larvas y la abeja reina. Es este producto el generador de un proceso reproductivo más corto de las abejas reinas.</li><li>• <b>Cera de abejas:</b> sustancia fabricada por las glándulas cereras de las abejas que es usada por las mismas para la construcción de los panales. Los apicultores la obtienen al derretir los panales una vez extraída la miel. Generalmente, es usada en la elaboración de velas y, en ocasiones, en la fabricación de productos medicinales para el control de dolores localizados.</li><li>• <b>Apitoxina (veneno de abejas):</b> producto que se emplea en medicina por su poder antiartrítico y en la preparación de antialérgicos. Se produce en las glándulas situadas en la parte posterior del último segmento abdominal de la abeja. Se obtiene colocando en el piso de la piquera una esponja cubierta por unos hilos desnudos de cobre por los que se hace circular una corriente eléctrica pequeña y a intervalos. Las abejas al entrar reciben la descarga y clavan el aguijón en la esponja pudiendo recuperarlo después. Poco a poco, van quedando en las esponjas las gotas de veneno que posteriormente son recogidas. El veneno de abeja tiene propiedades bactericidas, hemolíticas, anticoagulantes y tónicas. Es el mayor vasodilatador conocido, fluidifica la sangre al ser anticoagulante. Se le reconocen propiedades en casos de reumatismo y, actualmente, el veneno es utilizado con fines terapéuticos.</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Material biológicos:</b> (abejas reinas, núcleos, paquetes de abejas, semen, y cualquier otro producto apícola vivo), que cumplen la normatividad existente, y se ajusta al conjunto de normas, pautas establecidas por cada país.</li> </ul>
<p>2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)</p>	<p><b>1. ELIGIBILIDAD DEL PRODUCTO:</b> El exportador debe estar registrado como operador en el sistema TRACES (Sistema de Certificación y Registro de Exportación de la UE). El sistema TRACES gestiona certificados sanitarios para productos agroalimentarios y animales, facilitando el comercio internacional y asegurando el cumplimiento normativo. Los productos de abeja como miel, propóleo y jalea real deben cumplir con códigos del Sistema Armonizado (HS) y normativas de seguridad alimentaria para ser elegibles. TRACES ayuda a verificar la elegibilidad y a garantizar la trazabilidad, reduciendo prácticas fraudulentas y aumentando la transparencia en la cadena alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Acceso al Sistema:</b> TRACES está disponible para operadores comerciales, autoridades competentes y otras partes interesadas mediante un portal web seguro. Los usuarios deben registrarse y obtener autorización para acceder al sistema.</li> </ul> <p><b>2. APROBACIONES PREVIAS A LA EXPORTACIÓN POR PARTE DE LA AUTORIDAD COMEPETENTE DEL PAÍS IMPORTADOR</b></p> <p><b>Establecimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La miel y otros "productos apícolas" (como la miel, cera de abejas, jalea real, propóleo o polen), prescritos en el Reglamento Delegado (UE) 2023/2652 de la Comisión de 15 de septiembre de 2023, destinados al consumo humano deben proceder de un establecimiento autorizado.</li> <li>• Los establecimientos deben operar utilizando los principios HACCP (véase el plan de control preventivo (PCP) para orientación doméstica) según lo estipulado en el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo. Según el Artículo 5 del Reglamento (CE) Nº 852/2004, la legislación de la UE requiere que las instalaciones de procesamiento apliquen un programa autorregulado para el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Además, estos establecimientos deben ser auditados regularmente por las autoridades competentes (CA) y estar listados como un establecimiento aprobado por la UE.</li> <li>• La UE ha enmendado el Artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) 2022/2292 mediante el Reglamento Delegado (UE) 2023/2652 de la Comisión de 15 de septiembre de 2023; este nuevo Reglamento enmendado requiere que los envíos de miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano solo puedan ingresar a la Unión si se envían desde, obtienen y/o preparan en establecimientos que figuran en las listas elaboradas y actualizadas de acuerdo con el Artículo 127(3) del Reglamento (UE) 2017/625. El requisito de listado para establecimientos de miel se implementará el 29 de noviembre de 2024, después del cual se negará la entrada a la UE a los envíos que provengan de establecimientos no listados.</li> </ul>

- Los establecimientos deben figurar en la lista de establecimientos apropiada administrada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG-SANTE). La lista pertinente a la miel está disponible en el sitio web de la UE para Listas de Establecimientos. **Para solicitar la inclusión en cualquiera de las listas de aprobación de la UE, póngase en contacto con ...**

### **3. ARANCELES PARA LA MIEL PERUANA EN EUROPA (FRANCIA Y SUIZA)**

**Unión Europea (incluyendo Francia):** Perú y la Unión Europea (UE) tienen un Acuerdo Comercial en vigor desde 2013, lo cual facilita el comercio entre ambos. En virtud de este acuerdo:

- **Arancel Preferencial Cero:** Para productos como la miel natural, Perú disfruta de un acceso libre de aranceles a la Unión Europea, incluido Francia. Esto significa que no se aplican aranceles aduaneros a la miel peruana importada a Francia bajo este acuerdo .
- **Requisitos de Origen:** La miel debe cumplir con ciertos requisitos de origen para beneficiarse de esta preferencia arancelaria. Esto implica que el producto debe ser completamente obtenido en Perú, sin mezclar con miel de otros orígenes.
- **Documentación Necesaria:** Es esencial que los exportadores peruanos presenten un certificado de origen que demuestre que la miel es de origen peruano para acceder a las preferencias arancelarias .

#### **Requisitos Sanitarios:**

Además de los aranceles, la UE tiene estrictos requisitos sanitarios para la importación de miel:

- **Residuo de Pesticidas y Antibióticos:** La miel debe estar libre de residuos de pesticidas y antibióticos. Estos controles son rigurosos y los productos deben cumplir con las normas establecidas por la UE .

Los productos deben cumplir con los requisitos relacionados con los residuos de medicamentos veterinarios en la miel, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 (Reglamento de Control Oficial-RCO), que entró en vigor el 14 de diciembre de 2019.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>

- **Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria:** La miel debe cumplir con las normas de calidad y etiquetado de la UE, que incluyen la autenticidad del producto y la ausencia de adulterantes .

	<p><b>Suiza:</b> El país mantiene un acuerdo de libre comercio con Perú a través de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), en vigor desde 2011.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Arancel Preferencial Cero:</b> En el marco de este acuerdo, la miel peruana también disfruta de un acceso libre de aranceles a Suiza .</li><li>• <b>Requisitos de Origen y Documentación:</b> Similar a la UE, se requiere que la miel cumpla con los requisitos de origen y se presente la documentación adecuada para beneficiarse de la exención de aranceles.</li><li>• <b>Control de Calidad y Seguridad Alimentaria:</b> Suiza aplica normas sanitarias y fitosanitarias similares a las de la UE, asegurando que la miel importada cumpla con altos estándares de seguridad y calidad</li></ul> <p><b>4. REQUISITOS DE ETIQUETADO, EMBALAJE, MERCADO Y CALIDAD</b></p> <p>La Directiva de Miel revisada (2001/110) ha entrado en vigor el 13 de junio de 2024. Toda la miel comercializada en la UE debe cumplir con las reglas de calidad y etiquetado establecidas en esta directiva, que define los criterios de composición para la miel y otras reglas, en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Etiquetado de origen obligatorio para la miel:</b> A partir de 2026, los países de origen en las mezclas de miel deberán aparecer en la etiqueta en orden descendente, indicando el porcentaje de participación de cada origen. Los países de la UE tendrán la flexibilidad de exigir porcentajes solo para las cuatro mayores participaciones cuando estas representen más del 50% de la mezcla.</li><li>• <b>Métodos armonizados de análisis para detectar adulteración de miel con azúcar:</b> La Comisión está facultada para introducir métodos armonizados de análisis. Actualmente, se está llevando a cabo un arreglo administrativo de 3 años para armonizar estos métodos de prueba en el Centro Común de Investigación de la Comisión.</li><li>• <b>Criterios de composición de la miel:</b> Se debe asegurar que la miel no debe ser sobrecalentada, que el polen no sea removido de la miel, y que se establezcan métodos para rastrear su origen geográfico, incluyendo la exploración de la viabilidad de un sistema de trazabilidad a nivel de la UE desde el apicultor o importador hasta el consumidor final.</li></ul> <p>El exportador debe colaborar estrechamente con el importador para garantizar la conformidad de sus productos. Para la miel, véase la <a href="#">Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001</a> , relativa a la miel.</p> <p><b>5. DOCUMENTACIÓN</b></p> <p><b>Certificado sanitario</b></p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corresponde al exportador asegurarse de que el certificado expedido cumple los requisitos del puesto de control fronterizo de entrada/Estado miembro de destino en cuanto al idioma oficial.</li><li>• Como fabricante/exportador y para facilitar el proceso de certificación, es importante que esté familiarizado con el contenido de las partes I y II de los modelos de certificados de la UE.</li><li>• El certificado de exportación se expedirá a través de TRACES. El solicitante deberá seleccionar el modelo de certificado UE correspondiente al producto destinado a la exportación y cumplimentar la parte I. Téngase en cuenta que los datos que figuran en la parte I del certificado son responsabilidad del solicitante.</li><li>• La parte II deberá ser cumplimentada por un funcionario certificador (veterinario o inspector oficiales). No obstante, el solicitante deberá facilitar alguna información para completar la parte II, si procede. Esta información debe facilitarse en forma de declaración del fabricante al solicitar un certificado de exportación.</li><li>• Estos certificados zoosanitarios/oficiales se cumplimentarán de conformidad con las notas para la cumplimentación de los certificados previstas en el capítulo 4 del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235.</li></ul> <p><b>Modelo de certificado sanitario</b></p>
--	--

En los Reglamentos (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (5) y (CE) no 853/2004 se establecen normas relativas a la producción de productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos y miel destinados al consumo humano. En el Reglamento (CE) no 2074/2005, deben establecerse requisitos específicos para las importaciones de dichos productos desde terceros países, incluidos los modelos de certificados sanitarios. En consecuencia, tras un plazo que permita a los terceros países adaptar su legislación, deben derogarse las Decisiones

PAÍS		Certificado veterinario para la UE		
Parte I: Detalles del envío	1.1. Expedidor Nombre Dirección Código postal Tel. No	1.2. N° de referencia del certificado 1.2.a.	1.3. Autoridad central competente	
			1.4. Autoridad local competente	
	1.5. Destinatario Nombre Dirección Código postal Tel. No	1.6.		
	1.7. País de origen ISO Código 1.8.	1.9. País de destino ISO Código 1.10.		
	1.11. Lugar de origen/lugar de captura Nombre Dirección	1.12.		
	1.13. Lugar de carga	1.14. Fecha de salida		
	1.15. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de camiones <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>	1.16. PIF de entrada a la UE		
	Identificación: Referencia documental	1.17.		
	1.18. Descripción de la mercancía	1.19. Código del producto (código NC)		
	1.21. Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>	1.20. Numerariedad		1.22. Número de bultos
	1.23. N° del precepto y n° del contenedor	1.24. Tipo de embalaje		
	1.25. Mercancías certificadas para Consumo humano <input type="checkbox"/>			
	1.26.	1.27. Para importación o admisión en la UE <input type="checkbox"/>		
	1.28. Identificación de las mercancías			
Especie (Nombre científico)	Tipo de tratamiento	Número de aprobación de los establecimientos Fábrica	Número de bultos	Peso neto

vigentes por las que se establecen los certificados para la importación.

	<p style="text-align: center;"><b>PAIS</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Miel y productos de la apicultura</th> </tr> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 55%;">II. Información sanitaria</th> <th style="width: 20%;">II.a. Número de referencia del certificado</th> <th style="width: 20%;">II.b.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); text-align: center;"><b>Parte II: Certificación</b></td> <td colspan="3"> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004, y certifica que la miel y los productos de la apicultura anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004</li> <li>— han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004</li> </ul> <p>y que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3"> <p><b>Notas</b></p> <p><b>Parte I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Referencia casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.</li> <li>— Referencia casilla I.15: Número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (aviones) o nombre (barcos). En caso de descarga y carga habrá de suministrarse la información por separado.</li> <li>— Referencia casilla I.19: Deben utilizarse los códigos SA adecuados: 04.09, 04.10.</li> <li>— Referencia casilla I.23: N° del precinto y n° del contenedor: solo cuando proceda.</li> </ul> <p><b>Parte II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de otras indicaciones del certificado.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3"> <p>Inspector oficial</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre y apellidos (en letras de imprenta):</td> <td style="width: 50%;">Cargo y título:</td> </tr> <tr> <td>Fecha:</td> <td>Firma:</td> </tr> <tr> <td>Sello:</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">3</p> <p><b>5. CONTROLES DE PRODUCCIÓN Y REQUISITOS DE INSPECCIÓN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El inspector debe verificar durante una inspección de control preventivo que el fabricante esté al tanto de las normas y requisitos de la UE y tenga un procedimiento específico de exportación en vigor. Este procedimiento debe hacer referencia clara a las normativas pertinentes de la UE.</li> <li>• La Directiva 2001/110/CE define en el Anexo I diferentes tipos de miel. El Anexo II establece los criterios de composición que debe cumplir la miel cuando se comercializa o se utiliza en cualquier otro producto destinado al consumo humano. Estos criterios se refieren al contenido de azúcar, humedad, contenido de sustancias insolubles en agua, conductividad eléctrica, acidez libre, actividad de la diastasa y contenido de hidroximetilfurfural (HMF).</li> </ul>			Miel y productos de la apicultura			II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.	<b>Parte II: Certificación</b>	<p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004, y certifica que la miel y los productos de la apicultura anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004</li> <li>— han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004</li> </ul> <p>y que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29</li> </ul>				<p><b>Notas</b></p> <p><b>Parte I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Referencia casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.</li> <li>— Referencia casilla I.15: Número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (aviones) o nombre (barcos). En caso de descarga y carga habrá de suministrarse la información por separado.</li> <li>— Referencia casilla I.19: Deben utilizarse los códigos SA adecuados: 04.09, 04.10.</li> <li>— Referencia casilla I.23: N° del precinto y n° del contenedor: solo cuando proceda.</li> </ul> <p><b>Parte II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de otras indicaciones del certificado.</li> </ul>				<p>Inspector oficial</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre y apellidos (en letras de imprenta):</td> <td style="width: 50%;">Cargo y título:</td> </tr> <tr> <td>Fecha:</td> <td>Firma:</td> </tr> <tr> <td>Sello:</td> <td></td> </tr> </table>			Nombre y apellidos (en letras de imprenta):	Cargo y título:	Fecha:	Firma:	Sello:	
		Miel y productos de la apicultura																									
	II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.																								
<b>Parte II: Certificación</b>	<p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004, y certifica que la miel y los productos de la apicultura anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004</li> <li>— han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004</li> </ul> <p>y que</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29</li> </ul>																										
	<p><b>Notas</b></p> <p><b>Parte I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Referencia casilla I.11: Lugar de origen: nombre y dirección del establecimiento de expedición.</li> <li>— Referencia casilla I.15: Número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (aviones) o nombre (barcos). En caso de descarga y carga habrá de suministrarse la información por separado.</li> <li>— Referencia casilla I.19: Deben utilizarse los códigos SA adecuados: 04.09, 04.10.</li> <li>— Referencia casilla I.23: N° del precinto y n° del contenedor: solo cuando proceda.</li> </ul> <p><b>Parte II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de otras indicaciones del certificado.</li> </ul>																										
	<p>Inspector oficial</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre y apellidos (en letras de imprenta):</td> <td style="width: 50%;">Cargo y título:</td> </tr> <tr> <td>Fecha:</td> <td>Firma:</td> </tr> <tr> <td>Sello:</td> <td></td> </tr> </table>			Nombre y apellidos (en letras de imprenta):	Cargo y título:	Fecha:	Firma:	Sello:																			
Nombre y apellidos (en letras de imprenta):	Cargo y título:																										
Fecha:	Firma:																										
Sello:																											
2.5 Tendencias del mercado (no incluir	Europa es uno de los mayores mercados de miel del mundo, con una gran producción local y un elevado consumo del producto. Europa																										

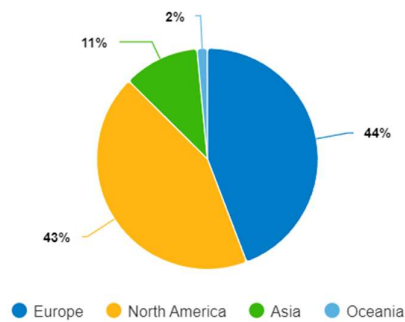
<sup>3</sup> Apéndice VI del anexo VI MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO PARA LAS IMPORTACIONES DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA APICULTURA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO <https://www.boe.es/doue/2006/320/L00013-00045.pdf>

estadísticas de comercio exterior)

ofrece buenas oportunidades a los exportadores de miel de los países en desarrollo, ya que la región es el mayor importador de miel del mundo y abastece aproximadamente la mitad de sus necesidades de miel importando de los países en desarrollo. Además, Europa es el mayor mercado de alimentos ecológicos, y la miel ecológica es cada vez más popular entre los consumidores europeos.

Europa es también uno de los mayores consumidores mundiales de miel, junto con China y los Estados Unidos, y representa aproximadamente el 20 % del consumo mundial total. Una encuesta destinada a evaluar los factores que influyen en el comportamiento de los consumidores de miel reveló que los europeos consumen miel semanalmente, y en algunos países como Eslovenia y Grecia se consume diariamente. El creciente interés de los consumidores por los productos

**Figure 7: Distribution of organic food retail sales by region, in 2021**



naturales es uno de los principales motores del crecimiento del consumo de miel en Europa.

Fuente: FIBL, 2023


**Certificaciones apreciadas en el mercado francés y suizo:**



**Etiqueta Bio:** La etiqueta Bio certifica que la miel ha sido producida según los principios de la agricultura biológica. En Francia, es otorgada por organismos certificadores aprobados por el Ministerio de Agricultura, como Ecocert o Qualité France. Para

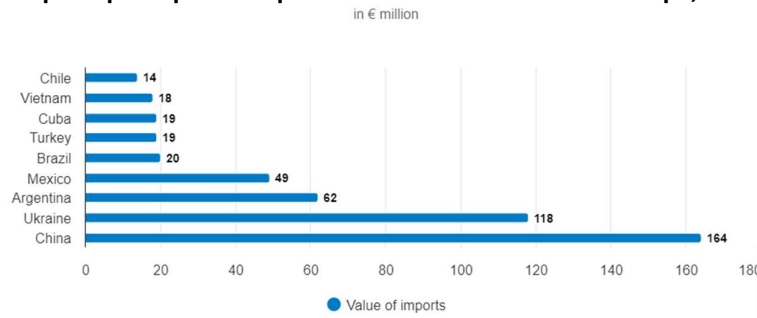
obtener la etiqueta se debe contar con lo siguiente:

- Las abejas deben nacer y criarse en granjas ecológicas. Las normas aplicables a la producción ecológica deberán respetarse durante al menos un año antes de que la miel pueda comercializarse de forma ecológica.
- Los colmenares no deberán estar situados cerca de fuentes que puedan suponer un riesgo para la salud de las abejas y para los productos.
- Las colmenas deberán construirse con materiales naturales que no sean perjudiciales para los productos apícolas ni para el medio ambiente.
- Las fuentes de polen y néctar deben encontrarse alrededor de la colmena (en un radio de 3 km) y proceder principalmente de

	<p>cultivos ecológicos, de flora espontánea o de cultivos tratados con métodos respetuosos con el medio ambiente. Deben estar alejadas de las industrias peligrosas y de las autopistas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se prohíbe la destrucción de abejas en los estantes, el uso de estantes que contengan incubadoras y el uso de repelentes químicos sintéticos durante la recolección de los productos.</li> <li>• Para garantizar la invernación, las colmenas disponen de reservas de miel y polen después de la temporada de producción. Sin embargo, la alimentación es posible en determinadas condiciones. Debe consistir en miel, azúcar o jarabe de azúcar ecológico.</li> <li>• El uso de medicamentos veterinarios está muy regulado: el organismo certificador o la autoridad de control deben ser informados antes de que los productos puedan comercializarse de forma ecológica.</li> </ul> <div data-bbox="597 730 847 871" style="text-align: center;">  </div> <p><b>Etiqueta Demeter</b> Es una certificación internacional que garantiza que la miel se produce según los principios de la biodinámica. La biodinámica es un método agrícola que respeta los ritmos naturales y los ciclos lunares. Promueve la diversidad de especies vegetales y animales en las colmenas, y aboga por un enfoque integral de la salud de las abejas y su entorno. Los criterios para obtener la etiqueta Demeter incluyen la aplicación de los principios biodinámicos según el manual de normas Demeter, el respeto de los ciclos naturales y lunares en las actividades apícolas, el uso de preparaciones biodinámicas para fortalecer la vitalidad de las abejas y la calidad de la miel, y el compromiso con la biodiversidad y los ecosistemas locales.</p> <p><b>Datos sobre el 2022:</b></p> <p>Europa depende de las importaciones de países no europeos para satisfacer aproximadamente el 40% de su demanda de miel. Los productores y exportadores de miel de países en desarrollo están desempeñando un papel cada vez más importante en el mercado europeo de la miel.</p> <p>En 2022, las importaciones europeas de miel procedentes de países en desarrollo se valoraron en 613 millones de euros, lo que representa el 49% del valor total de importación. Entre 2018 y 2022, el valor de las importaciones de miel de los países en desarrollo aumentó significativamente, con una tasa de crecimiento anual promedio del 7.3%. Solo entre 2021 y 2022, la demanda de miel de los países en desarrollo aumentó en un 32%. Debido a una disminución significativa en la producción de miel en Europa, se espera que la demanda de miel de los países en desarrollo continúe creciendo rápidamente. También se observó un crecimiento general en términos de volumen de importación. En 2021, los países de la UE importaron 173,400 toneladas de miel de países fuera de Europa, en su mayoría de países en</p>
--	--

desarrollo. Esto representa un crecimiento promedio anual del 1.4% en comparación con el volumen importado en 2016.

**Los principales países exportadores de miel natural a Europa, 2022:**



Fuente: ITC Trade Map, 2023

Como lo vemos en el gráfico, el mayor proveedor de miel para el mercado europeo es China, que representa el 31% del valor total y casi el 28% del volumen total de las importaciones de miel a Europa. Otros países en desarrollo que son grandes proveedores de miel a Europa, tanto en valor como en volumen, incluyen a Ucrania (que representa el 22% del valor total de importación), Argentina (12%), México (9.2%) y Brasil (3.7%). El valor de las importaciones de estos países ha mostrado una tendencia positiva en su mayor parte.

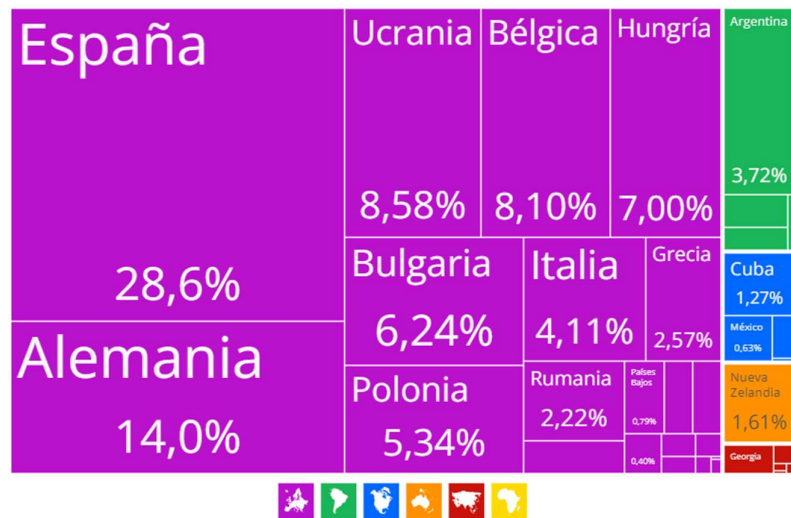
***Principales exportadores de miel a Francia en 2022:***

En 2022, Francia importó miel por un valor de \$128 millones, posicionándose como el cuarto mayor importador de miel a nivel mundial. Durante ese mismo año, la miel se ubicó como el producto número 597 en la lista de importaciones de Francia. Las principales fuentes de importación de miel para Francia fueron: España (\$36,6 millones), Alemania (\$17,9 millones), Ucrania (\$11 millones), Bélgica (\$10,4 millones) y Hungría (\$8,95 millones).

Entre 2021 y 2022, los mercados de importación de miel con el mayor crecimiento para Francia fueron Argentina, con un aumento de \$2,88 millones, España, con un incremento de \$2,77 millones, y Hungría, con

Orígenes de Importación (2022)

Total: \$128M



oec.world

un crecimiento de \$2,39 millones

4

**Exportaciones de la miel del Perú al mundo:**

<sup>4</sup> Fuente de la imagen : <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/honey/reporter/fra?tradeGrowth=flow1>

	<p>En 2022, Perú exportó \$27,5k en Miel natural, convirtiéndolo en el exportador número 113 de Miel natural en el mundo. En el mismo año, Miel natural fue el producto número 934 más exportado en Perú. El principal destino de Miel natural exportaciones de Perú son: Estados Unidos (\$27,1k), Bélgica (\$204), Aruba (\$161), Chequia (\$20,0), y Corea del Sur (\$19,0).</p> <p>Los mercados de exportación de más rápido crecimiento para Miel natural de Perú Entre 2021 y 2022 fueron Estados Unidos (\$12,5k), Aruba (\$26,0), y Bélgica (\$19,0).</p> <div data-bbox="909 210 1347 966"> <p><b>Destinos de Exportación (2022)</b></p> <p>Total: \$27,5k</p> <p><b>Estados Unidos</b></p> <p>98,4%</p> <p>oec.world</p> </div>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>En Perú, las temporadas de cosecha de miel están influenciadas por la gran diversidad geográfica y climática del país, que abarca la costa, la sierra y la selva. Cada una de estas regiones tiene diferentes épocas de floración y, por lo tanto, distintas temporadas de cosecha de miel. A continuación, se detallan las temporadas de cosecha en las principales regiones de Perú:</p> <p><b>1. Costa Peruana</b></p> <p>La costa tiene un clima árido con poca variación estacional de temperatura, pero con una marcada diferencia en la humedad durante el año.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Primavera y Verano (octubre a marzo):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La mayor parte de la flora en la costa, que incluye principalmente plantas cultivadas como el algarrobo y algunas plantas silvestres, florece en esta época debido a las lluvias en la sierra que provocan crecidas de ríos y aumentan la humedad.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> La temporada de cosecha principal ocurre entre diciembre y marzo, cuando la floración</li> </ul> </li> </ul>

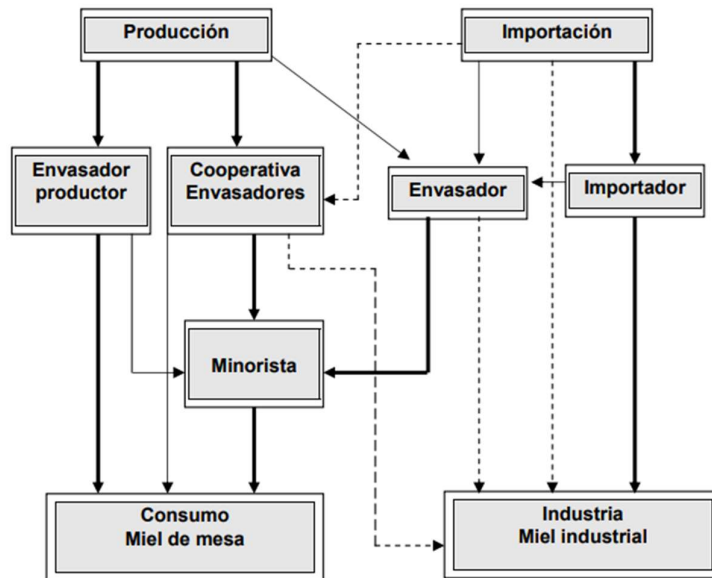
<sup>5</sup> <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/honey/reporter/per>

	<p>está en su pico y las abejas tienen acceso abundante al néctar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Otoño e Invierno (abril a septiembre):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La floración disminuye significativamente debido a la falta de precipitaciones y a la baja humedad.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> Es mínima o inexistente durante estos meses debido a la escasez de néctar.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2. Sierra Peruana</b> La sierra tiene un clima más templado y se caracteriza por tener una temporada de lluvias y otra seca, lo que afecta directamente la floración de las plantas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Estación Lluviosa (noviembre a marzo):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La mayor parte de la flora en la sierra, que incluye cultivos como la quinua y la papa, así como diversas plantas silvestres, florece durante esta época.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> La principal cosecha de miel en la sierra se realiza entre enero y marzo, cuando la floración está en su apogeo debido a las lluvias intensas que proporcionan abundante néctar para las abejas.</li> </ul> </li> <li>• <b>Estación Seca (abril a octubre):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La floración es menor, pero algunas plantas, especialmente en las áreas más altas, aún pueden proporcionar néctar suficiente.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> Puede haber una cosecha secundaria menor en algunas zonas a finales de agosto y principios de septiembre, dependiendo de la flora local y las prácticas de manejo de las colmenas.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>3. Selva Peruana</b> La selva tiene un clima tropical con altas precipitaciones durante todo el año, aunque con una mayor intensidad en ciertos meses.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Estación de Lluvias (noviembre a abril):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La vegetación en la selva es exuberante y florece casi todo el año, pero la floración es más intensa durante y después de la estación de lluvias.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> La principal temporada de cosecha se extiende de febrero a mayo, cuando la abundancia de flores ofrece a las abejas un suministro continuo de néctar.</li> </ul> </li> <li>• <b>Estación Seca (mayo a octubre):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Floración:</b> La floración continúa aunque a un ritmo más moderado comparado con la estación de lluvias.</li> <li>○ <b>Cosecha de Miel:</b> Puede haber una cosecha secundaria, especialmente hacia el final de la estación seca, entre septiembre y octubre.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Factores Específicos que Influyen en la Cosecha de Miel en Perú</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Diversidad Florística:</b> La diversidad de plantas melíferas, tanto nativas como cultivadas, en cada región determina la disponibilidad de néctar y, por lo tanto, las temporadas de cosecha.</li> <li>• <b>Microclimas:</b> En la sierra y la selva, los microclimas locales pueden crear variaciones significativas en las temporadas de floración y cosecha.</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prácticas Apícolas:</b> Las técnicas de manejo de las colmenas, como la migración de colmenas a diferentes altitudes y regiones, pueden extender la temporada de cosecha.</li> <li>• <b>Factores Ambientales:</b> Cambios en el clima y eventos como El Niño pueden alterar las temporadas típicas de floración y, por lo tanto, las temporadas de cosecha de miel.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="626 625 1305 968"> <thead> <tr> <th>Región</th> <th>Principal Temporada de Cosecha</th> <th>Temporada Secundaria de Cosecha</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costa</td> <td>Diciembre a marzo</td> <td>N/A</td> </tr> <tr> <td>Sierra</td> <td>Enero a marzo</td> <td>Agosto a septiembre</td> </tr> <tr> <td>Selva</td> <td>Febrero a mayo</td> <td>Septiembre a octubre</td> </tr> </tbody> </table>	Región	Principal Temporada de Cosecha	Temporada Secundaria de Cosecha	Costa	Diciembre a marzo	N/A	Sierra	Enero a marzo	Agosto a septiembre	Selva	Febrero a mayo	Septiembre a octubre
Región	Principal Temporada de Cosecha	Temporada Secundaria de Cosecha											
Costa	Diciembre a marzo	N/A											
Sierra	Enero a marzo	Agosto a septiembre											
Selva	Febrero a mayo	Septiembre a octubre											
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p><b>Principales puntos de ingreso al mercado:</b></p> <p>Los principales puntos de ingreso de la miel natural del Perú al mercado francés incluyen los aeropuertos Charles de Gaulle (CDG) y Orly (ORY), situados en París, que manejan una gran cantidad de carga aérea, especialmente productos perecederos. En cuanto a las importaciones marítimas, los puertos de Le Havre y Dunkerque, ubicados en el norte de Francia, son los más importantes debido a su capacidad para manejar grandes volúmenes de carga agrícola.</p> <p>Para el mercado suizo, el comercio entra principalmente por el aeropuerto de Zúrich (ZRH), el más grande del país, y el aeropuerto de Ginebra (GVA), ambos clave para la importación de productos frescos. Además, el puerto de Basilea, el mayor puerto fluvial de Suiza en el río Rin, es crucial para las importaciones marítimas.</p> <p>Las exportaciones desde Perú utilizan líneas aéreas como KLM, Air Canada, Iberia, Atlas Air Inc, Emirates y Tampa Cargo, a menudo pasando por Toronto o Ámsterdam antes de llegar a su destino final. Estos puntos de entrada y las rutas logísticas aseguran una entrega eficiente y segura de la miel natural a ambos mercados europeos.</p>												
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales)</p>	<p>En la mayoría de los Estados miembros de la Unión Europea, la mitad o más de la mitad de la miel importada se vende a los agentes importadores, quienes la distribuyen a la industria ya sea para su uso como subproducto o para su envasado; mientras que la mitad o más de la mitad de la miel producida localmente se vende directamente a los minoristas y a los consumidores.</p>												

actores en cada eslabón de la cadena)

FIGURA 6. Esquema de comercialización de miel en la Unión Europea.



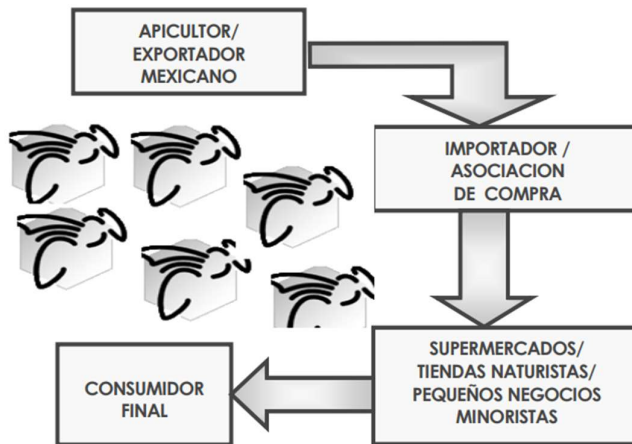
6

**Suiza:**

Los canales de comercialización en Suiza funcionan de manera similar. El producto se entrega al importador suizo o directamente a la Asociación de Compra de los supermercados suizos, como Migros y Coop, que tienen laboratorios propios para realizar controles de calidad del producto importado. Luego, el importador distribuye el producto a supermercados, tiendas naturistas y pequeños comercios minoristas, donde los consumidores suizos lo compran.

<sup>6</sup> Güemes Ricalde, F. J., & Yaá Ek, J. B. Perfil del mercado para miel natural en la unión europea (p.67). SISIERRA, UQROO.

FIGURA 7. Canales de comercialización en Suiza.



7

**Francia:**

Francia cuenta con los mismos canales de distribución. El producto entra al mercado a través de un importador mayorista que distribuye la miel envasada entre los puntos de venta y la miel a granel entre los consumidores industrializados. Asimismo, existen tiendas especializadas y ventas por correspondencia o internet que se abastecen de miel francesa e importada de los envasadores.

2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

**Las principales importadoras de miel en Francia son:**

Empresa	Teléfono	Email y/o sitio web
<b>COMPAGNIE APICOLE</b>	+33 02.38.30.03.80	<a href="mailto:commercial[@]compagnie-apicole[.]com">commercial[.]com</a> <a href="https://www.compagnieapicole.com/contact">https://www.compagnieapicole.com/contact</a> Contacto: M. Benazra
<b>LA RUCHE ROANNAISE</b>	+33 04.77.67.17.33	<a href="mailto:rucheroannaise@astinet.com">rucheroannaise@astinet.com</a> Contacto: M. Basacier
<b>LABO MELVITACOSM</b>	+33 04.75.37.78.82	<a href="mailto:Melvita.serviceclient@wanadoo.fr">Melvita.serviceclient@wanadoo.fr</a> Contacto: M. Llopis
<b>NATURALIM FRANCE MIEL</b>	+33 03.84.37.80.20	<a href="mailto:Naturalim-france-miel@wanadoo.fr">Naturalim-france-miel@wanadoo.fr</a> Contacto: M. Poisson
<b>FAUCHON S.A.</b>	+33 01.47.42.60.11	<a href="https://www.fauchon.com/fr/miel-d-acacia-de-france-1012007/">https://www.fauchon.com/fr/miel-d-acacia-de-france-1012007/</a>
<b>ALBERT MENES S.A.</b>	+33 01.47.15.53.00	<a href="mailto:contact@albertmenes.fr">contact@albertmenes.fr</a> Contacto: M. Menes
<b>HERARTCHIAN ET FIL</b>	+33 04.91.67.45.62	<a href="mailto:contact@herartchian.fr">contact@herartchian.fr</a> Contacto: M. Herartchian

<sup>7</sup> Güemes Ricalde, F. J., & Yaá Ek, J. B. Perfil del mercado para miel natural en la unión europea (p.69). SISIERRA, UQROO.

<b>PROTINA</b>	+33 03.88.62.30.56	<a href="http://www.protina-lactovit.com">www.protina-lactovit.com</a> Contacto: M. Poulain
<b>CEPASCO</b>	+33 04.42.32.23.23	<a href="mailto:spigol@spigol.com">spigol@spigol.com</a> <a href="http://www.spigol.com">www.spigol.com</a> Contacto: M. Chavert

**Cadenas de supermercados y centrales de abasto en Francia:**

Empresa	Teléfono	Email y/o sitio web
<b>AUCHAN</b>	+33 03.20.67.62.22	Director de compras de productos de gran consumo: Pascal Deval
<b>CARREFOUR FRANCE</b>	+33 01.58.63.30.00	Resp. Sector alimenticio: Serge Touchard
<b>LA GRANDE EPICERIE PARIS</b>	+33 (1) 01 44 39 80 02	Director Productos alimenticios: Laurent Tregaro <a href="mailto:ltregaro@la-grande-epicerie.fr">ltregaro@la-grande-epicerie.fr</a>
<b>LECLERC</b>	+33 46.62.42.00	<a href="http://WWW.E-LECRERC.COM">WWW.E-LECRERC.COM</a> Contacto: Mme. Mabeau
<b>MIEL FACTORY</b>	+ 33 <a href="tel:0144939272">01 44 93 92 72</a>	<a href="https://www.miel-factory.com/">https://www.miel-factory.com/</a>
<b>LA MAISON DU MIEL</b>	+ 33 01 47 42 26 70	<a href="https://maisondumiel.fr/">https://maisondumiel.fr/</a>
<b>LAPI</b>	+33 03 28 42 83 08	<a href="https://lapi.fr/">https://lapi.fr/</a>
<b>LUXFOOD</b>	+33 (0)5 31 60 14 60	<a href="https://www.luxfood-shop.fr/">https://www.luxfood-shop.fr/</a>
<b>VEHGRO</b>	Contacto por página web	<a href="https://www.luxfood-shop.fr/support@vehgro.com">https://www.luxfood-shop.fr/support@vehgro.com</a>

**Asociaciones de importadores en Francia:**

Empresa	Teléfono	Email y/o sitio web
<b>Unión Nacional de la Apicultura Francesa (UNAF)</b>	0033 148 87 47 15	<a href="http://www.unaf.net">www.unaf.net</a>
<b>Sindicato de Productores de Miel en Francia (SPMF)</b>	0033 477 74 44 90	<a href="http://www.apiculture.com/spmf/">www.apiculture.com/spmf/</a>
<b>Sindicato Nacional de la</b>	0033 145 22 48 42	<a href="http://www.s-n-a.com">www.s-n-a.com</a>

	<b>Apicultura (SNA)</b>																																													
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>En Perú, la temporada de cosecha de miel varía según las condiciones climáticas y las regiones del país. Generalmente, la cosecha se realiza dos veces al año:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Primera Temporada de Cosecha (Febrero - Junio):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Durante esta época, las abejas aprovechan la floración de diversas plantas y árboles que florecen en la estación de lluvias, especialmente en la región de la Amazonía y la Selva Alta.</li> <li>○ Junio es especialmente productivo en regiones como la costa y la sierra debido a la floración del ceibo, un árbol cuya abundante floración proporciona néctar y polen vitales para la producción de miel.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Segunda Temporada de Cosecha (Julio - Noviembre):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En este periodo, se benefician de la floración de otras especies vegetales adaptadas a la estación seca, principalmente en la costa y la sierra.</li> <li>○ La producción puede ser significativa en áreas donde se encuentran plantas como el algarrobo y otras especies que florecen en esta época.</li> </ul> </li> </ol> <p>En las épocas de baja floración, cuando las fuentes de néctar y polen son escasas, las abejas tienden a alejarse de las colmenas en busca de alimento. Para mitigar este efecto y asegurar la continuidad de la producción, los apicultores peruanos a menudo trasladan las colmenas a zonas con mejor floración. Esta práctica es común en regiones como la sierra, donde la disponibilidad de flores puede variar significativamente con la altitud y el microclima.</p>	<p>0033 248 69 96 46</p>	<p><a href="http://www.apiculture.com/anercea/">www.apiculture.com/anercea/</a></p>																																											
<table border="1"> <tr> <td>En</td> <td>Feb</td> <td>M</td> <td>Abr</td> <td>May</td> <td>Ju</td> <td>Juli</td> <td>Ag</td> <td>Sep</td> <td>Oct</td> <td>No</td> <td>Dic</td> </tr> <tr> <td>e</td> <td></td> <td>ar</td> <td>il</td> <td>o</td> <td>n</td> <td>o</td> <td>o</td> <td>t</td> <td></td> <td>v</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	En	Feb	M	Abr	May	Ju	Juli	Ag	Sep	Oct	No	Dic	e		ar	il	o	n	o	o	t		v																							
En	Feb	M	Abr	May	Ju	Juli	Ag	Sep	Oct	No	Dic																																			
e		ar	il	o	n	o	o	t		v																																				

2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto

- *SIAL Paris* es una de las ferias más importantes del mundo en el sector de la alimentación y bebidas, celebrada cada dos años en París, Francia. Reúne a miles de expositores y profesionales de la industria alimentaria de todo el mundo para presentar innovaciones, productos y tendencias del mercado. El evento ofrece una plataforma para establecer contactos, descubrir novedades y explorar oportunidades de negocio en el ámbito global de la alimentación.

<https://www.sialparis.com/fr-FR>

- *CNTESA (Centre National Technico-Economique et Scientifique Apicole)*: El CNTESA se dedica principalmente a la formación de apicultores, tanto profesionales como aficionados, brindándoles las competencias necesarias para sobresalir en el campo apícola. Representa los intereses de los apicultores en Francia, promoviendo activamente su trabajo destacado. Como coorganizador del Concurso de Miel de Francia, desempeña un papel clave en la promoción y reconocimiento de la calidad del miel francés, valorando así el trabajo de los apicultores.

<https://www.cntesa.fr/>

- *Apimondia (Congreso Internacional de Apicultura)*

Apimondia es el Congreso Internacional de Apicultura, organizado anualmente en diferentes ciudades alrededor del mundo. Este evento reúne a apicultores, científicos, investigadores y profesionales del sector de la apicultura para compartir conocimientos, avances científicos y mejores prácticas. Apimondia incluye conferencias, talleres, exposiciones y actividades culturales, promoviendo el intercambio de información y fomentando la colaboración en la comunidad apícola global.

<https://www.apimondia.org/past-events.html>

- *SIRHA de Lyon para el canal de la HORECA* : SIRHA Lyon (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) es una feria bienal celebrada en Lyon, Francia, dedicada al sector de la restauración, la hotelería y la alimentación (HORECA). Este evento es un punto de encuentro crucial para profesionales de la industria, incluyendo chefs, hoteleros, distribuidores y proveedores. SIRHA presenta las últimas tendencias, productos innovadores y soluciones tecnológicas, además de incluir competiciones culinarias de renombre mundial como el Bocuse d'Or y la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

<https://www.sirha-lyon.com/fr>




- *Salón Bio & Co*: La feria regional eco-biológica para productores, alimentación biológica, bienestar, eco-vivienda, restaurantes, eventos y conferencias.

<https://www.nsalons.com/salons-bio-co/>

	<ul style="list-style-type: none"><li>● <i>FRANCIA Paris Sal6n International de l'agriculture: Feria especializada en intercambiar con diferentes actores agr6colas, entender la evoluci3n del mercado, tendencias de consumo, aprovechar las oportunidades de negocio en Francia.</i> <a href="http://www.salonagriculture.com/en/theexhibition/overview-of-thesectors/">http://www.salonagriculture.com/en/theexhibition/overview-of-thesectors/</a></li><li>● <i>FRANCIA, NATEXPO la exposici3n internacional de productos org6nicos, plataforma de negocios para todos los actores del mercado, NATEXPO acelera su despliegue internacional para apoyar a los profesionales de la exportaci3n.</i> <a href="https://natexpo.com">https://natexpo.com</a></li><li>● <i>SUIZA, VITAFOODS: Un lugar de encuentro para entusiastas de lo org6nico, pero tambi3n para consumidores curiosos en descubrir nuevos productos agr6colas m6s saludables.</i> <a href="https://salon-natura.com/">https://salon-natura.com/</a></li></ul>
--	--

ANEXOS

PRECIOS DE REFERENCIA SEGÚN EL ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Carrefour	Pote de 375kg	5,48 €	UE y fuera de la UE	Julio 2024	Miel de acacia	
La grande Epicerie Paris	Pote de 250g	81,95 €	Nueva Zelanda	Julio 2024	100% miel de Manuka IAA® 18+	
La grande Epicerie Paris	Pieza de 250g	41,40 €	Nueva Zelanda	Julio 2024	<a href="#">Miel de Manuka IAA10+</a>	

Leclerc	500g	4,99 €	América y/o Europa	Julio 2024	Miel de fleurs	
Leclerc	250g	2,79 €	America y/o Europa	Julio de 2024	Miel de fleurs liquide squeezez bio	
Edélices épicerie fine	-	29,90 €	Madagascar	Julio de 2024	Paquete de 3 productos de miel de flor de litchi, miel de flor de eucalyptus y miel de Niaouli.	
Miel Factory	250g	7,70 €	Argentina, Provincia de la Pampa	Julio de 2024	Miel de menta	
Edélices – épicerie fine	250g	9,30 €	Argentina	Julio de 2024	Miel de menta	

Lapi	250g / 500g	5,50 €	España	Julio de 2024	Miel de citronnier	
Luxfood	400 g	9,07 €	Ucrania	Julio de 2024	Miel polifloral cremosa	
Vehgro	25kg	222,88 €	Ucrania	Julio de 2024	Miel industrial de 25kg	

\* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.



Fuentes:

1. <https://www.cbi.eu/market-information/honey/what-demand>
2. <https://inspection.canada.ca/en/exporting-food-plants-animals/food-exports/requirements/eu-honey-and-apiculture-products#a2>
3. [https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/marcolegal/normaslegales/resolucion-esministeriales/2015/abril/plan\\_rm125-2015-minagri.pdf](https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/marcolegal/normaslegales/resolucion-esministeriales/2015/abril/plan_rm125-2015-minagri.pdf)
4. <https://agraria.pe/noticias/la-industria-de-la-miel-y-otras-similares-tienen-una-demanda-33273>
5. <https://www.boe.es/doue/2006/320/L00013-00045.pdf>
6. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>
7. <https://www.veritradecorp.com/es/peru/importaciones-y-exportaciones/miel-natural-de-abejas/040900>
8. <https://garches.fr/actualites/5e-edition-du-concours-des-miels-metropolitain/>
9. <http://www.miel.uqroo.mx/perfilmiel.pdf>
10. [https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/12612/Ver\\_Documento\\_12612.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/12612/Ver_Documento_12612.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
11. [https://acceso.prochile.cl/wp-content/files\\_mf/1374685398PMP\\_Francia\\_miel\\_2013.pdf](https://acceso.prochile.cl/wp-content/files_mf/1374685398PMP_Francia_miel_2013.pdf)
12. <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/honey/reporter/fra>
13. [http://portal.export.com.gt/portal/clientes/fichas\\_tecnicas/Miel%20natural%20de%20abejas.pdf](http://portal.export.com.gt/portal/clientes/fichas_tecnicas/Miel%20natural%20de%20abejas.pdf)
14. <https://www.gob.pe/institucion/inia/campa%C3%B1as/24553-curso-virtual-produccion-apicola>
15. <https://www.tarifdouanier.eu/2024/04090000>

Es todo cuanto se informa para su conocimiento y fines que se sirva determinar.

Atentamente,

Firmado digitalmente

MARIA DEL ROSARIO PAJUELO ESCOBAR

Consejero Económico Comercial

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU



Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

Comisión de Promoción del  
Perú para la Exportación y  
el Turismo—PROMPERÚ

Dirección de las Oficinas  
Comerciales en el Exterior

(MPE)

Adj. :