

Apicultores denuncian que la mitad de la miel que se vende en el país es falsificada y alertan riesgos

Asociación afirma que la ley no se cumple y junto a experto coinciden en que la venta de productos adulterados impacta a la industria y a la salud de las personas. Desde la seremi aseguran que sí han fiscalizado y piden denunciar.

Leo Riquelme

La Asociación Gremial de Apicultores de Chile denunció que entre el 45% y 50% de la miel que se vende en ferias y mercados mayoristas es falsificada, lo que implica un incumplimiento de la ley, impacto en el negocio y perjuicios a la salud de quienes la consumen.

Su vicepresidente, Patricio Aguilera, aseguró que las revisiones arrojan que lo que se vende en muchos casos es mitad "jarabe de miel", un preparado a base de azúcar líquida o fructosa acompañada de colorantes.

"Los beneficios de la miel no son solamente para el consumo, sino que tiene características medicinales al ser un producto prácticamente orgánico", dijo el dirigente. "Esto (de las mieles falsificadas) significa que se deja de vender un producto 100% natural directo del productor, el cual no causa daño en la salud de las personas. El consumo actual per capita alcanzan los 450 gramos, sin embargo, de estos el 50% es miel y el restante, jarabe de azúcar", agregó sobre los adulterados.

Para Andrés Ilabaca, director comercial de Food & Service, que celebrará el 1, 2 y 3 de octubre la feria de la industria alimentaria más grande del Cono Sur, se trata de un asunto grave que será abordado en el evento.

"A nivel internacional hay una gran preocupación por la falsificación de los insumos en la industria alimentaria. Es más, se han detectado ingredientes que vienen de distintos países, y que no son lo que dicen ser. Esto tiene implicancias en múltiples dimensiones, principalmente para las autoridades, ya que se les hace



PABLO OVALLE ISASMENDI/AGENCIA UNO

Chile el año pasado exportó 9 968 toneladas de miel, según datos de Aduanas.

*** 450 GRAMOS**
 anuales per capita de miel se consumen actualmente en Chile.

\$2.000
 cuesta en el país producir un kilo de miel, que luego termina vendiéndose a unos \$3.500.

TRES DENUNCIAS
 por venta de miel falsificada ha recibido la Seremi de Salud de la RM en dos años.

complicado hacer la trazabilidad completa del origen, entonces esto puede traer connotaciones políticas, económicas y de salud", comentó.

En este caso, añadió que

han detectado que las falsificaciones suelen provenir de China y Turquía.

LA FISCALIZACIÓN

Los apicultores alertan que por sus altos niveles de azúcares estos productos deberían llevar sellos de advertencia para los consumidores, quienes al desconocer el contenido, ingieren un insumo que no les entrega los beneficios que sí otorga la miel en su estado natural.

La Ley Apícola data de 2022 y establece la prohibición de fabricación, importación, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título de miel, polen corbicular y jalea real adulterados, adulterados, contaminados y falsificados.

“
 Con las mieles falsificadas se deja de vender un producto que es 100% natural.
 ”

PATRICIO AGUILERA
 ASOCIACIÓN DE APICULTORES

Quienes los vulneren la normativa le fija multas que van entre 100 y 200 Unidades Tributarias Mensuales (UTM), es decir, desde 6,6 a 13,2 millones de pesos. Esto lo debe fiscalizar el Ministerio de Salud, lo que hace a través de las secretarías regionales ministeriales. "Sin embargo, éstas no

han sido contempladas en sus planes de trabajo tanto regionales como en la capital. Como asociación solicitamos una reunión al ministro de Agricultura a principios de enero de 2023, en la cual se lograron varios puntos de acuerdo y quienes serían las instituciones que estarían a cargo de desarrollarlos. Posteriormente se desarrollaron solo dos temas. El Minsal no se presentó a dicha reunión", lamentó Patricio Aguilera.

Este medio se contactó con la subsecretaría de Salud Pública, que derivó el asunto a las secretarías regionales ministeriales. Desde la seremi Metropolitana informaron que "dado que la miel es un producto ino-

PARA IDENTIFICARLA

Para diferenciar la miel del jarabe de miel hay dos vías:
 1.- Si la miel con el frío se endurece, es miel real.
 2.- Poner una cucharada de miel en agua tibia y revolver. Si se disuelve rápidamente es falsificada.

cuo, que no representa un peligro para el consumo humano, la Autoridad Sanitaria fiscaliza las procesadoras de miel y productos apícolas cuando éstas son denunciadas por medio de los canales formales de la institución", es decir en el sitio oirs.minsal.cl.

A través de un comunicado, la entidad precisó que en dos años han recibido tres denuncias formales realizadas por personas naturales. "Los tres recintos fueron fiscalizados, iniciándose sumario sanitario por incumplimientos a la normativa, entre los que destacan: rotulación deficiente y declaración de propiedades terapéuticas, deficiencias sanitarias y adulteración", comentó la autoridad.

Junto con instar a hacer las denuncias, la seremi recomendó "comprar miel siempre en el comercio establecido, fijándose que el rótulo indique la naturaleza del alimento en forma específica, contenido neto, país de origen, ingredientes, razón social y domicilio del procesador, envasador o distribuidor, según corresponda. También, deberá informar el número y fecha de la Resolución Sanitaria y Seremi de Salud que autoriza el establecimiento, fecha de elaboración o envasado, de vencimiento o duración, información nutricional e instrucciones de almacenamiento".