

La exportación de miel desde San Rafael consolida un modelo productivo con apoyo estatal y valor agregado

16/01/2026



La planta municipal de extracción alcanzó envíos cercanos a las 10 toneladas y avanza en la puesta en marcha de una sala de fraccionamiento que permitirá mejorar la rentabilidad de

pequeños apicultores, abrir nuevos mercados y generar oportunidades para jóvenes del sector rural.

La producción apícola de San Rafael vuelve a mostrar un fuerte dinamismo, con envíos al exterior que confirman la calidad de la miel mendocina y el rol estratégico que cumple la planta municipal de extracción comunitaria. En los últimos días se concretó una exportación cercana a las 10 toneladas, un volumen significativo que refleja tanto el trabajo de los productores como el acompañamiento del Estado local en una actividad que tiene como principal destino los mercados internacionales.

El responsable de la planta de extracción comunitaria de miel, Alberto Stagnitti, explicó a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5** que **“la verdad es que es una cantidad importante: estamos hablando de cerca de 10 toneladas, 30 tambores de miel, pertenecientes a un apicultor, a quien le hemos hecho todo el proceso de extracción”**. Según detalló, el productor luego comercializa el producto “a través de sus vínculos comerciales” con un exportador que tiene llegada “a los mercados de Japón, Estados Unidos y la Comunidad Europea”.

Uno de los aspectos más destacados del sector es la calidad del producto local. Stagnitti remarcó que **“la miel mendocina es una de las mejores de Argentina”** y explicó que esto se debe tanto a las condiciones climáticas como al entorno productivo. “Esto es por la característica climática y por lo que dicen los apicultores y la gente del SENASA, que es la entidad de aplicación de todo el tema apícola”, señaló, al tiempo que subrayó que incluso “supera en calidad a la miel china”.

Más allá de la calidad, el responsable de la planta indicó que el negocio de la miel tiene particularidades que condicionan la rentabilidad. **“Una de las particularidades del negocio de la miel es que se consume mucho fuera del país”**, explicó, y agregó que “por una cuestión geográfica estamos alejados de los mercados y eso incide en los costos”. Frente a este

escenario, desde el municipio se decidió avanzar con medidas concretas para aliviar la carga económica de los pequeños productores.

En ese sentido, Stagnitti confirmó que desde la Subsecretaría de Desarrollo Económico se resolvió eliminar los costos de algunos procesos clave. **“Hemos convenido en reducir los costos a cero para los pequeños productores apícolas, en lo que significa el proceso de extracción de miel”**, afirmó. A esto se suma un nuevo beneficio: “Vamos a tener también costo cero para los que próximamente vengán a fraccionar la miel”, adelantó, estimando que la sala de fraccionamiento “en 30 días va a estar en condiciones”.



La planta municipal de extracción de miel procesó cerca de 10 toneladas destinadas a mercados internacionales

La puesta en marcha de esta sala representa un salto cualitativo para el sector. Según explicó el funcionario, “es algo nuevo que, en virtud de ir conociendo hacia dónde va el mercado, en 2025 hemos adecuado las instalaciones y estamos a la espera de los últimos pasos administrativos para la compra de la máquina fraccionadora”. El objetivo es claro: **“Poder darle al apicultor la posibilidad de, en vez de sacar la miel en tambores, sacarla en frascos”**, lo que “significaría un incremento en sus utilidades y una mayor sustentabilidad del negocio apícola”.

La demanda internacional va en ese sentido. Stagnitti puso como ejemplo a Brasil, donde “está pidiendo miel envasada en origen”, y comparó esta tendencia con otros complejos productivos. **“Esto va a ser un paralelismo con lo que pasa con los vinos”**, sostuvo, al explicar que los mercados buscan garantizar la trazabilidad y la calidad del producto desde su origen.

En cuanto al consumo interno, el panorama es diferente. “En Argentina no consumimos mucha miel”, reconoció, y señaló que gran parte de la producción “termina en manos de los acopiadores que luego exportan”. Por eso, la posibilidad de fraccionar en origen aparece como una herramienta clave para mejorar ingresos y fortalecer al pequeño productor.

El acompañamiento municipal no se limita a la infraestructura. Stagnitti confirmó que se está trabajando en líneas de financiamiento específicas. **“Tenemos ya casi terminada una línea de créditos para el sector apícola”**, indicó, detallando que permitirá financiar capital de trabajo, como “comprar los frascos, las tapas y las etiquetas”. Además, remarcó que se trata de “una cuestión integral” que apunta no solo a fortalecer, sino también a promover la actividad.

Un eje central de esta política es el apoyo a los jóvenes. **“Vamos a tener línea de crédito para los jóvenes que están estudiando en escuelas agrarias y que se han capacitado en apicultura”**, explicó, y sostuvo que la idea es que puedan iniciarse “en la producción y en el negocio apícola”. Para el funcionario, la apicultura puede ser una herramienta clave para el arraigo rural. “Lo que nosotros pretendemos es evitar que los jóvenes vengan a la ciudad”, expresó, y agregó que se busca que “puedan desarrollar sus propios proyectos”, ya sea de manera individual o asociándose con compañeros.

Respecto de los destinos de la miel sanrafaelina, Stagnitti detalló que dentro de la Comunidad Europea “prevalece Alemania”, además de Japón y Estados Unidos como países

individuales, y señaló que “también estamos viendo que en Medio Oriente se está consumiendo miel argentina”.

Otro de los desafíos que se plantea a futuro es el agregado de valor mediante la clasificación del producto. **“Una vez que tengamos todo preparado, empezar a clasificar las mieles varietales por su flor”**, explicó, señalando que existen mieles multiflorales y monoflorales, determinadas a través de análisis de laboratorio. “Se puede clasificar como varietal, dándole también un valor agregado al producto”, afirmó, con la idea de que el consumidor pueda elegir según sus preferencias.

Finalmente, Stagnitti destacó la importancia de seguir informando y acompañando al sector. **“Vamos a seguir tratando de transmitir conocimiento”**, señaló, con el objetivo de que en el futuro “en la góndola podamos encontrarnos con varios tipos de miel para que cada uno consuma la que prefiera”. En ese marco, invitó a los interesados a acercarse a la sala de extracción de miel o a la Subsecretaría de Desarrollo Económico, y se mostró disponible para responder consultas de productores y jóvenes que quieran iniciarse en la actividad.