

La Sala de Extracción de Miel procesó 31 toneladas y exportó 20 a Europa y Japón

28/05/2026



Desde la Municipalidad de San Rafael destacaron el crecimiento de la actividad apícola durante la última temporada. Hubo más productores utilizando el servicio y avanzan proyectos para sumar valor agregado a la producción local.

La actividad apícola tuvo una temporada positiva en San Rafael y así quedó reflejado en el balance realizado por la Sala de Extracción de Miel de la Municipalidad de San Rafael, que durante los últimos meses procesó 31 toneladas de miel producidas íntegramente en el departamento. Además, desde el área confirmaron que 20 toneladas fueron destinadas a la exportación hacia la Comunidad Europea y Japón.

Alberto Stagnitti, responsable de la sala, dialogó con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** y destacó la importancia de los números alcanzados durante la temporada. **“Hemos procesado 31**

toneladas de miel a lo largo de la temporada, miel que en su totalidad se produce en el departamento, de pequeños y medianos apicultores”, expresó.

Incremento de volumen y llegada al mercado internacional

En ese sentido, remarcó el impacto positivo que tuvo la posibilidad de intervenir en la cadena de exportación. **“Ha sido muy bueno el hecho de que hayamos podido intervenir en la cadena de valor para la exportación de 20 toneladas de miel a la Comunidad Europea y Japón. La Comunidad Europea, Alemania, es un gran consumidor de miel, así que estamos felices por la temporada que hemos pasado”**, señaló.

Consultado sobre si las cifras representan un incremento respecto a años anteriores, Stagnitti aseguró que el crecimiento fue considerable. **“Concretamente nosotros hemos superado ampliamente los números del año anterior”**, afirmó.

El responsable de la sala explicó que el aumento respondió a distintos factores que favorecieron el acercamiento de más productores al servicio municipal. **“Es un combo de varias cosas porque han venido más productores que se han acercado a la sala de extracción”**, indicó.



Alberto Stagnitti, responsable de la sala, dialogó con Diario San Rafael y FM Vos 94.5

Flexibilidad horaria y exención de aranceles

Entre las medidas implementadas, destacó la ampliación de horarios de recepción, una decisión que facilitó la logística de trabajo para los apicultores. **“Hemos ampliado los horarios de recepción, lo cual le permitía a los productores también traer las colmenas fuera del horario habitual de la sala. Eso facilitó para ellos y a la vez les permitió no tener la obligación de ir a una sala privada”,** explicó.

Otro de los cambios importantes estuvo vinculado con la

adecuación de tarifas y retenciones para pequeños productores, medida que comenzó a aplicarse desde el 1 de enero de este año. “Desde el primero de enero se adecuaron las tarifas de servicio, lo cual eximió a los pequeños apicultores de los cánones de servicio”, comentó.

Sobre la modalidad vigente, detalló que “la tarifaria vigente exime a los productores del canon que habitualmente se pagaba hasta las 5 toneladas”. Además, precisó que “de 5 toneladas a 10 toneladas se les redujo el canon de un 10% a un 5% de retención”, mientras que “a partir de 10 toneladas, que lo consideramos un productor grande, se sostienen las retenciones que se hacían anteriormente”.

Stagnitti aclaró que esas retenciones se realizan directamente sobre la miel procesada. “La retención es en producto”, explicó.

En cuanto al destino de esa miel retenida, señaló que parte del stock se utiliza para acciones de promoción de la actividad apícola y colaboraciones institucionales. “Tenemos depositada miel de años anteriores que se utilizan para promoción de la actividad apícola o por si nos solicita alguna entidad una colaboración”, sostuvo.

El proyecto para el fraccionamiento local

Además del crecimiento en el volumen procesado y exportado, desde la Sala de Extracción de Miel avanzan en nuevos proyectos vinculados al agregado de valor. En ese marco, Stagnitti confirmó que se encuentran en la etapa final para implementar un servicio de fraccionamiento.

“Estamos en las últimas etapas para poder ofrecer el servicio de fraccionamiento”, indicó. El objetivo será permitir que los productores puedan comercializar miel ya envasada con todos los registros y habilitaciones correspondientes.

“Estamos pensando en la difusión de la producción ya en

frasco, cuando tengamos todos los registros y habilitaciones correspondientes”, agregó.

Incluso, explicó que también proyectan utilizar parte de la miel remanente en actividades vinculadas al turismo y la promoción local. “Cuando tenemos visitas de turismo adulto mayor y demás, utilizar la miel que nos queda de remanente para eso”, comentó.

Trabajo conjunto con el sector productivo

Finalmente, Stagnitti invitó a los apicultores sanrafaelinos a acercarse a la sala para asesorarse y participar activamente en propuestas de mejora para el sector. “Sabemos que es un rubro más en lo que es la economía de nuestro departamento, y estamos enfocados en fortalecerlo en todo lo que esté a nuestro alcance”, expresó.

Asimismo, destacó la importancia de generar un trabajo conjunto con los productores locales. “Invitarlos a opinar también, a que si tienen alguna idea, poder charlarla juntos para todas las mejoras que podamos plantear para el sector”, concluyó.