

## **La Argentina es el segundo productor mundial de miel**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), en el marco del Proyecto de cooperación “Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina”, que mantiene con la Unión Europea -destinado al desarrollo de las PyMES argentinas-, ha logrado la puesta en marcha del “Laboratorio de Miel”.

La actividad apícola argentina se encuentra en franca expansión, contando actualmente con algo más de 25.000 productores que explotan 2,5 millones de colmenas.

Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor después de China con alrededor de 100.000 toneladas en el 2005.

Destina más del 96% de su producción al mercado internacional, siendo la Unión Europea el principal importador, concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones países como Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda, entre otros.

Por ese motivo, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), en el marco del Proyecto de cooperación “Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina”, que mantiene con la Unión Europea -destinado al desarrollo de las PyMES argentinas-, ha logrado la puesta en marcha del “Laboratorio de Miel”, cuyo equipamiento permite la realización de todos los ensayos de control de calidad en mieles requeridos por los mercados externos.

Se trata de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance con doble detector espectrométrico de masa (conocido como HPLC masa/masa, o LC/MS/MS), cuyo costo es de 290 mil euros y permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento.

También se puede utilizar para la detección de otros residuos de antibióticos y sustancias que pueden estar presentes en las mieles y podrían significar un riesgo para la salud humana. En la Argentina están prohibidos por la Resolución N° 248 de 1995 del SENASA, organismo responsable de asegurar la sanidad y calidad de los productos alimenticios en el país.

Ésta es una tecnología relativamente nueva en el mundo que empezó a aplicarse en la Unión Europea para el estudio de diferentes matrices recién en 2002. Hacia 2003 se la incorporó por primera vez al análisis de mieles.

Se ha logrado a través de este nuevo Laboratorio, el objetivo de intensificar la asistencia al sector apícola argentino, en pos de elevar su competitividad a nivel internacional, brindando a las PyMES argentinas un elemento clave en la obtención de mieles de calidad probada

Clipping  
**EL PACTO**

Sebastián Medina - Maximiliano Zappala - Néstor Muñoz

---

**ENVÍO DE DESGRABACIONES EMITIDAS EN EL ULTIMO PROGRAMA**

**RADIO PATRICIOS**

**El Pacto / De 19 a 20 / Sebastián Medina - M. Zappala**

**19:23 - Nestor Muñoz**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial y la Unión Europea nos invitaron a la inauguración del "Laboratorio de Miel del Parque Tecnológico Miguelete" el martes pasado en el Parque Tecnológico Miguelete. El motivo era presentar la nueva maquinaria adquirida y dar a conocer los logros y avances obtenidos en el Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" dirigido a las pequeñas y medianas empresas.

**Nestor Muñoz**

**Productor General & Ejecutivo**

**Periodista**

**Cel. 155-602-5810**

**correo\_nestor@yahoo.com.ar**

**El Pacto - Radio Patricios**

**Con toda la Voz - Canal Metro**

Revista Mercado

Fecha: lunes 16 de octubre de 2006

INTI

## **Abrió un laboratorio de miel**

Se instaló gracias al aporte de la Unión Europea, que permitió la incorporación de un equipo de cromatografía líquida de alto desempeño (EUROS 300.000). Pondrá en práctica la única técnica convalidada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos.

Invitación de la gente del INTI al dialogo sobre la relación entre la tecnología y la calidad de vida de los argentinos

Nro. 46 - Noviembre 2006



## SUMARIO

### EDITORIAL

Venezuela: un cuadro singular

Cogestión en PyMEs: una política donde "todos ganan"

Miel argentina hacia la calidad total

Por todos y para todos: Producción Pública de Medicamentos y Vacunas (PPMV)

Energía: ¿producir más o consumir menos?

25°C: propuesta del INTI para la temporada de verano

¿Por qué eficiencia energética?

Por otra inclusión de lo femenino en la ciencia

¿Por qué se encuentran las mujeres?

Cifras para pensar:

## SABER COMO

# Miel argentina hacia la calidad total

**Nuevo Laboratorio del INTI para los productores del sector apícola destinado a asegurar la calidad de la miel a través de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance**

Para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria, el INTI suma un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinada a los productores del sector apícola. Se trata de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance con doble detector espectrométrico de masa (se conoce como HPLC masa/masa ó LC/MS/MS) adquirido con fondos europeos (300.000 €) en el marco del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina", convenio de financiación con la Unión Europea destinado a fortalecer el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas argentinas. Este nuevo equipamiento permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para detección de metabolitos de Nitrofuranos en alimentos (ver recuadro).

El equipo combina la extracción de los residuos ligados, los cuales son separados mediante cromatografía y detectados a través de espectrometría de masa; esto permite la identificación unívoca de los metabolitos buscados. Esta tecnología, relativamente nueva en el mundo, comenzó a utilizarse en la Unión Europea en el año 2002 y se incorporó a la miel en el año 2003. La instalación de este equipo en el laboratorio de miel recientemente inaugurado en INTI-Cereales y Oleaginosas, permitirá completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la Unión Europea, sumando así a las PyMEs argentinas un elemento clave en la obtención de mieles de calidad probada.

Con más de ocho años de trabajo en la armonización de metodologías para el aseguramiento de la calidad de la miel y otros productos de la colmena, así como en la asistencia técnica al sector apícola, el Instituto viene afinando la capacidad de ensayos para cumplir con las exigencias del mercado internacional, incorporando equipos sofisticados y costosos. El INTI, a través de estas inversiones importantes en equipamiento, pretende asumir un rol de constructor de sistemas de calidad. Imaginando futuros programas de cooperación, probablemente los equipos no se instalen en los laboratorios de la institución, pero el INTI tendrá la responsabilidad de supervisar el conjunto de sistemas y de promover la calidad al interior de todos los actores, para asegurar que el último productor de miel del país respete las normas de calidad y tenga a su alcance los sistemas de control de sus productos en la misma dimensión que el más grande exportador.



Equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance en el nuevo Laboratorio del INTI

Desafíos de la industria naval pesada

Novedades INTI

Cursos y seminarios del INTI

CONTACTENOS

VERSION PDF  
PARA IMPRIMIR

**NO©copyright**

Todos los materiales del Saber Cómo son propiedad pública de libre reproducción. Se agradece citar fuente

Ediciones anteriores

Otras publicaciones INTI



La actividad apícola argentina se encuentra en franca expansión y se basa en productores muy atomizados. Cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2,5 millones de colmenas. Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor después de China con 95.000 Tn en 2005. La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional (95% de la producción). La Unión Europea es el principal importador, concentrando aproximadamente el 70%.

Las exportaciones argentinas de miel durante los meses de enero a agosto de 2006 presentaron un aumento en el volumen del 5,6% respecto del mismo período del año anterior, superando las 74 mil toneladas y repartiéndose entre 105 empresas. La comercialización se realizó por un monto de 105.364 millones de dólares FOB (U\$S 1,42/kg), siendo los principales destinos Alemania, Estados Unidos, Reino Unido, Italia y Francia. El 19,42% del total del volumen exportado ha correspondido a mieles homogeneizadas y el 0,51% a mieles orgánicas.

Destino	Volumen (toneladas)	Valor FOB (miles de US\$)
Alemania	25.394	34.965
EE UU	19.563	29.201
Reino Unido	6.528	9.061
Italia	6.107	8.547
Francia	4.566	6.510
España	3.996	5.386
Bélgica	1.965	2.947
Japón	1.473	2.311
Arabia Saudita	1.241	1.599
Canadá	941	1.463
Otros	2.401	3.374
<b>Total</b>	<b>74.175</b>	<b>105.364</b>

Fuente: Área apícola, Dirección Nacional de Alimentos (SAGPyA) sobre la base de SENASA. Datos provisorios

En cuanto a la calidad, la miel argentina está considerada como una de las mejores debido a sus características organolépticas y su composición química. Las tendencias de los mercados actuales exigen la producción de alimentos inocuos y con calidad. En el caso de la miel, esto implica la inexistencia de residuos de antibióticos y otras sustancias que puedan significar un riesgo para la salud humana.

### ¿Qué son los Nitrofuranos?

Corresponden a un grupo de sustancias antimicrobianas, utilizadas contra algunos agentes patógenos prohibidas en todas las especies animales de las que derivan alimentos.

El grupo se compone por Nitrofurazona, Furazolidona, Furaltadona, Nitrofurantoína, Nifuraldezona, Nifupirazina.

Su prohibición se debe a su alta toxicidad ya que sus metabolitos permanecen en el alimento enlazados a proteínas.

Los ensayos toxicológicos demuestran su potencial mutagénico (capacidad de alterar al ADN de las células), carcinogénico (capacidad de provocar transformaciones tumorales en células sanas), y teratogénico (capacidad de provocar alteraciones en el desarrollo embrionario).

La tolerancia para metabolitos de nitrofuranos en alimentos es Tolerancia CERO por lo tanto, la aparición de residuos de cualquier matriz biológica se considera violatoria. La Unión Europea lo establece así a través del reglamento 396/2005 EC y 2377/90 EEC en cuyo anexo IV se los nombra junto al Cloranfenicol, antibiótico también prohibido y causante del cierre del mercado europeo a la miel proveniente de China.

En la Argentina están prohibidos por la Resolución N° 248 de 1995 del SENASA, organismo responsable de asegurar la sanidad y calidad de los productos alimenticios en el país.



Medio: Sitio web Agro Meat
Sección: Apicultura
Página: 1
Fecha: 11 de octubre de 2006



## Apicultura

(11/10/2006) **ABREN LABORATORIO PARA CLASIFICAR MIEL**

**El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del proyecto «Mejora de la eficiencia y de ...**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del proyecto «Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina» que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha del Laboratorio de Miel, que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por mercados externos.

Para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria, el INTI suma hoy un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector.

Se trata de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance adquirido con fondos europeos (300.000 euros) que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. La instalación de este equipo permitirá completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la Unión Europea.



Medio: Sitio Web apicultura.entupc.com

Sección: Novedades

Página: 01

Fecha: 13-10-06

AÚN NO FUE PUESTO EN MARCHA PARA EL PÚBLICO

## El INTI inauguró un laboratorio de miel

**Portal Apícola (11/10/06)** El Laboratorio está enmarcado en el convenio de financiación firmado entre la Unión Europea y Argentina y pretende "mejorar la eficiencia y la competitividad de la economía de nuestro país".

Según estableció **Portal Apícola**, aunque ya está en funcionamiento el equipamiento no ha sido abierto al público. El servicio es para todos los apicultores y aún no se ha definido el costo de los análisis.

El establecimiento se inauguró ayer martes 10 de octubre y según manifestaron desde el INTI, el ente que está a cargo de su funcionamiento, estará a disposición de los apicultores en general "en muy poco tiempo".

El equipamiento está instalado en el Parque Tecnológico Miguelete de la localidad de San Martín, provincia de Buenos Aires.

En diálogo con Portal Apícola una de las participantes del proyecto del INTI, Alicia Gutiérrez, comentó que "contamos con el equipo, estamos haciendo

determinaciones para nitrofuranos y todo el trabajo previo a la presentación en SENASA".

En relación a la inauguración del Laboratorio Gutiérrez sostuvo que "estamos trabajando, el laboratorio está funcionando pero no para afuera", aunque en poco tiempo estaría ya al alcance de quienes quieran utilizarlo.

La entrevistada se refirió también a que "este laboratorio podrá ser utilizado por toda persona que contrate el servicio, cualquier persona que quiera usarlo, está abierto para todos. Vamos a poder ofrecer lo que es el control de químicos, buenas prácticas apícolas de procesamiento de la miel, tenemos personal capacitado para eso".

La iniciativa nace del convenio de financiación que la Unión Europea y la Argentina firmaron para poner en marcha el proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la

Economía Argentina" que está dirigido a las pequeñas y medianas empresas.

En la Apertura del laboratorio estuvieron presentes el Presidente del INTI, Enrique Martínez, la consejera de la Unión Europea, Alexandra Bensch y la Directora Nacional del Proyecto, Graciela Museo.

### ¿Tendrán costo accesibles?

Aún no se ha determinado cual va a ser el costo que los servicios del laboratorio tendrán para aquellas personas o empresas que quieran utilizarlos, sería deseable, dado su carácter público, que los valores sean los suficientemente accesibles como para responder a la premisa de buscar una "mejora en la eficacia y la competitividad de la economía", según promueve el plan, más aún tomando en cuenta que los destinatarios del proyecto son las pequeñas y medianas empresas.





Medio: Sitio web Copuerto.com

Sección: Novedades

Página: 1

Fecha: 19 de octubre de 2006

## *Inauguración*

### **Seguridad alimentaria garantizada**

Con el aporte de la Comisión Europea y en el marco del programa “**Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina**”, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) puso en marcha el “Laboratorio de Miel”, en la localidad bonaerense de San Martín.

Para ello, se incorporó un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance que permite la realización de la totalidad de los ensayos que se requieren para la exportación del producto. Adquirido con fondos europeos (300.000 €) este laboratorio permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos.

La instalación de este equipo, contribuye a garantizar la seguridad alimentaria para la exportación de este producto a la Unión Europea. Tal es el caso de las Regulaciones (EEC) 2377/90 y (EC) 396/2005 de la Comisión Europea en la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de sustancias como el nitrofurano y cloranfenicol entre otros.

De esta manera, el INTI suma un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector. Durante los dos últimos años, junto con expertos europeos la entidad ha dictado cursos y seminarios en la provincia de Buenos Aires, Mendoza, Neuquén, Córdoba y Concepción del Uruguay. Se han capacitado más de 700 técnicos de la cadena apícola incluyendo apicultores, acopiadores, comercializadores, cooperativas, personal de organismos e instituciones oficiales y privados.

En la Argentina, la actividad se encuentra desde hace algunos años en franca expansión. Cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y se basa en productores muy atomizados.

Dentro del mercado mundial, Argentina es el segundo productor, después de China, con una producción de 95.000 toneladas en 2005. La producción del país está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional exportando más del 95% de su producción. La Unión Europea es el principal importador concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España, Irlanda entre otros.

### **Programa Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina**

**Con un monto total invertido de €11.664.000 (€6.200.000 aportados por la Unión Europea y € 5.464.000 por el INTI), el programa apunta a fortalecer el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas, a través de la concreción de los siguientes objetivos:**

Mejorar la productividad y competitividad -nacional e internacional- de la industria argentina en telecomunicaciones, microelectrónica, software, madera y derivados, miel, rocas de aplicación, minerales no metalíferos y la tipificación de quesos.

Jerarquizar a la industria argentina ante los mercados y los consumidores.

Contar con laboratorios acreditados de control de calidad que empleen técnicas de aceptación internacional.

Adecuar, caracterizar y tipificar productos.

Promover el consumo de productos de calidad.

Armonizar las normas argentinas con las normas internacionalmente reconocidas en los sectores seleccionados por el Proyecto.

Difundir las normas europeas en el sector productivo.

Evaluar el impacto ambiental de los procesos productivos.



Medio: Sitio Web mercado.com

Sección: Anuncios

Página: 01

Fecha: 13-10-06

**Anuncios: Productos y Servicios**

[→ ver todas las notas](#)

**INTI**

*Abrió un laboratorio de miel*

Se instaló gracias al aporte de la Unión Europea, que permitió la incorporación de un equipo de cromatografía líquida de alto desempeño (€ 300.000). Pondrá en práctica la única técnica convalidada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos.



Medio: Agro Diario Prov. Santa fe
Sección: Apicultura
Página: 01 Parte A
Fecha: 23-10-06

**NUEVO LABORATORIO DE MIEL DEL INSTITUTO  
TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, INTI**



Permite realizar la totalidad de los ensayos requeridos por el mercado externo en mieles aplicando nuevas tecnologías a nivel mundial.

La actividad apícola argentina se encuentra en franca expansión, contando actualmente con algo más de 25.000 productores que explotan 2,5 millones de colmenas.

Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor después de China con alrededor de 100.000 toneladas en el 2005. Destina más del 96% de su producción al mercado internacional, siendo la Unión Europea el principal importador, concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones países como Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda, entre otros.

Por ese motivo, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), en el marco del Proyecto de cooperación "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina", que mantiene con la Unión Europea -destinado al desarrollo de las PyMES argentinas-, ha logrado la puesta en marcha del "Laboratorio de Miel", cuyo equipamiento permite la realización de todos los ensayos de control de calidad en mieles requeridos por los mercados externos.

Se trata de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance con doble detector espectrométrico de masa (conocido como HPLC masa/masa, o LC/MS/MS), cuyo costo es de 290 mil euros y permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento. También se puede

utilizar para la detección de otros residuos de antibióticos y sustancias que pueden estar presentes en las mieles y podrían significar un riesgo para la salud humana.

En la Argentina están prohibidos por la Resolución N° 248 de 1995 del SENASA, organismo responsable de asegurar la sanidad y calidad de los productos alimenticios en el país.

Ésta es una tecnología relativamente nueva en el mundo que empezó a aplicarse en la Unión Europea para el estudio de



Medio: Agro Diario Prov. Santa fe
-----------------------------------

Sección: Apicultura
---------------------

Página: 01    Parte B
-----------------------

Fecha: 23-10-06
-----------------

diferentes matrices recién en 2002. Hacia 2003 se la incorporó por primera vez al análisis de mieles.

Se ha logrado a través de este nuevo Laboratorio, el objetivo de intensificar la asistencia al sector apícola argentino, en pos de elevar su competitividad a nivel internacional, brindando a las PyMES argentinas un elemento clave en la obtención de mieles de calidad probada.

Contacto: Lic. Graciela Muset, e-mail: [gmuset@inti.gov.ar](mailto:gmuset@inti.gov.ar),  
Tel.: 4724-6200 Int. 6157

|| Fuente: INTI

## AGRONEGOCIOS: EL SECTOR APICOLA

### **Saborear las mieles del éxito**

El año cerrará con exportaciones por US\$ 130 millones. Un caso de profesionalización y valor agregado: Pampagourmet.

La actividad apícola está creciendo en la Argentina. Superado el problema de los nitrofuranos, que llevó al desplome temporario de las exportaciones y los precios, el sector es hoy rentable y la miel local es requerida por todos los países consumidores, debido a sus características organolépticas y su calidad.

Recientemente, en la Tercera Jornada Informativa Apícola, organizada por la Cooperadora del Apiario Pedro Bover —con 1.500 asociados, entre la Argentina y países vecinos—, que depende del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, se indicó que este año la Argentina cerrará exportaciones por 100 mil toneladas de miel, al igual que el año pasado. Para el país, es un ingreso cercano a los 130 millones de dólares, casi el total corresponde a las ventas de miel, y el resto a cera, propóleos y abejas reinas.

En la jornada, el representante de la mayor empresa exportadora del sector, Javier Nascel, adelantó que "Argentina termina el año con 10 a 15 mil toneladas de cosecha nueva que se incorpora. Sólo entre enero y agosto, se llevan exportadas 76 mil toneladas". Alemania es el mayor comprador con un 40%, aunque tiene una ligera merma en la participación, mientras que se observa un incremento de EE.UU. A todo esto, Nascel estimó que "la demanda de la miel argentina seguirá creciendo, debido a la actual situación que atraviesa China, por un caso de antidumping".

La Argentina tiene el reservorio de apismelíferas ligísticas más grande del hemisferio sur. Se tratan de la abeja italiana, cuya importancia radica en que es la abeja doméstica más manejable del mundo, en la que se basa la producción global de miel. Esto permite respaldar las exportaciones locales y acceder a nuevos mercados. Al mismo tiempo, el sector se está profesionalizando, la comercialización también, y la integración entre apicultores es cada vez mayor.

#### **De arquitecto a apicultor**

Y hablando de profesionalización y agregado de valor, uno de los casos a destacar es el de Argentina Speciality SRL y sus productos Pampagourmet. Está liderado por el joven apicultor, especializado en Agronegocios, Guillermo Frusto, fundador y socio gerente de este emprendimiento. "Trabajé 8 años en una empresa ferroviaria en el Departamento de Desarrollo de Negocios y siempre me fui capacitando. Si bien soy arquitecto, la facultad me dio el espíritu creativo y la capacidad de manejar muchos rubros y gremios a la vez", contó Frusto a Clarín Rural.

Los productos que elabora y, en su mayoría él mismo ideó, son: miel y miel cremosa, mermelada de duraznos y de ciruelas, ambas con miel (para el desayuno y el té); salsa de mostaza y miel, chutney de frutas con miel y salsa para carnes sobre la base de frutas, miel y especias (para sazonar); y salsa de frutillas malbec y miel, salsa de chocolate dulce de leche y miel, y salsa de frutos rojos malbec y miel (para postres).

Todo comenzó hace 4 años en Daireaux, provincia de Buenos Aires, en un campo familiar, dónde este emprendedor decidió agregarle valor a la miel que producían, a raíz de la crisis generada por los nitrofuranos, momento en el que el precio se desplomó. "Siempre me gustó cocinar, algo que aprendí de mi madre, y decidí empezar a probar. Me largué a hacer degustaciones con amigos y conocidos y los productos les gustaban. Además, tenía en claro que la miel argentina es reconocida por su calidad, y debía sumar los esfuerzos y el trabajo en el exterior de las bodegas y los productores de fruta. Por eso, algunos de los productos que elaboro, llevan entre sus ingredientes el vino insignia argentino: el malbec", comentó.

"Hace 2 años, decidí iniciar los registros, una ardua tarea, pero la verdad que siempre fui muy bien atendido en todos los ámbitos, tanto municipales como provinciales y nacionales. Luego, para seguir capacitándome, decidí empezar un Programa de Agronegocios en la Universidad de San Andrés, en donde me di cuenta que el mundo existe, y por consejo de un compañero, viaje al Salón de la Alimentación de París (Francia), Sial 2004. Mi meta era llegar a Sial 2006 con mis productos y lo logré, de la mano de la Fundación Export.AR y el Ministerio de Producción de la Provincia de Buenos Aires. Las exposiciones mundiales son increíbles en tamaño y conoces gente de cualquier parte del mundo, son el mejor ámbito para poder hacer contactos y exportar", detalló entusiasmado. "A nivel internacional, haber participado en Sial 2006, nos generó contactos en España, Suiza, Bulgaria, Alemania, Francia, Canadá y Brasil. Tenemos pedidos de muestras hasta de Hong Kong. Nuestro principal objetivo es hacer las cosas bien y ganar mercados en el exterior", manifestó.

En tanto, en junio de este año, Frusto fue invitado a formar parte del consorcio de exportación de alimentos gourmet Food Concept, apoyado por la Fundación del Bank Boston y el MAA. "Genera muchos beneficios porque viajar solo es imposible. De esta manera se unen esfuerzos y se bajan costos", indicó.

Hace poco, mudó la planta a la localidad bonaerense de San Fernando, dónde fracciona la miel que trae desde el campo de Daireaux, poblado por 400 colmenas. "Esto facilita mucho la logística y baja los costos, ya que antes debía llevar frascos vacíos y fruta para Daireaux y volver a traerlos", afirma. "En la planta trabajamos con una paila en donde cocinamos la fruta y elaboramos nuestros productos, además tenemos una pasteurizadora de miel y un esterilizador. Estamos trabajando para certificar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sacar el sello Marca País", dijo. Hoy la planta tiene una capacidad de producción de 200 kilos diarios de salsas o dulces —para miel la capacidad es mucho mayor— y Frusto está invirtiendo constantemente en equipamiento.

Los duraznos y ciruelas los trae de San Pedro, "y próximamente del Delta de San Fernando, ya que fue declarado reserva de Biósfera por la Unesco en el 2.000", comentó. Los arándanos vienen desde Chajarí y Los Cardales; las frutillas también de Los Cardales; las moras del Delta; y las frambuesas del sur del país.

Frusto está seguro por dónde camina y hacia adonde apunta con sus productos. "Creo que se está produciendo un cambio en la alimentación, que la gente quiere comer sano, sin conservantes y saber de dónde vienen los productos. Además, el consumidor está mucho más capacitado y busca cosas nuevas, ese es nuestro mercado. A nivel nacional estamos vendiendo en vinotecas, queserías especiales y casas de especialidades. Estoy muy presente en el interior de la provincia de Buenos Aires y ahora estoy empezando con Capital y el resto del país... y gran parte de eso se lo debo a Caminos y Sabores", comentó agradecido en referencia a la muestra recientemente organizada por Ferias y Exposiciones Argentinas, con el apoyo de Clarín, en La Rural.

En cuanto a los proyectos para el futuro, también sabe bien lo que quiere. "Lo que me gusta es la parte social responsable y estoy con un proyecto para el delta de San Fernando con apicultura y producción de frutas, ya que la fruta de Buenos Aires antiguamente se producía en esa zona... Sería increíble poder reactivarlo", afirmó.

### **El INTI apunta al control**

En el proceso de la miel, los controles de calidad son más que importantes. Para dar una mano respecto a este tema, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) cuenta con un laboratorio de miel con el equipamiento necesario para la realización de todos los ensayos de control de calidad requeridos por los mercados externos. La iniciativa se realizó en el marco del proyecto de cooperación "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina", que mantiene el INTI con la Unión Europea (UE) para el desarrollo de las Pymes argentinas.

El laboratorio posee un equipo de cromatografía líquida de alta performance con doble detector espectrométrico de masa cuyo costo fue de 290 mil euros. Este equipamiento permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento.

También detecta otros residuos de antibióticos y sustancias que podrían significar un riesgo para la salud humana

14.10.2006 | Clarín.com | Rural

LO QUE HAY QUE SABER

## Inauguran laboratorio de miel en el INTI

Clarín.com

El INTI inauguró el martes pasado un laboratorio de miel. Se logró gracias al aporte de 300.000 euros provenientes de la Unión Europea, que permitió la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance. Permitirá poner en práctica la única técnica validada mundialmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. Así, posibilitará mejorar las exportaciones. La actividad apícola local cuenta con más de 25.000 productores y 2,5 millones de colmenas.

<http://www.clarin.com/suplementos/rural/2006/10/14/r-01289674.htm>

## Inauguración del Laboratorio de Miel



El equipo de Cromatografía Líquida adquirido con fondos europeos (300.000 euros)

La actividad apícola argentina se encuentra desde hace algunos años en franca expansión. Cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y se basa en productores muy atomizados. Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor, después de China, con una producción de 95.000 toneladas en 2005. La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional exportando más del 95% de su producción. La Unión Europea es el principal importador concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España, Irlanda entre otros.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha del Laboratorio de Miel que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por mercados externos.

Para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria el INTI suma hoy un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector. Se trata de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance adquirido con fondos europeos (300.000 ) que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. La instalación de este equipo, permitirá completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la Unión Europea. tal es el caso de las Regulaciones (EEC) 2377/90 y (EC) 396/2005 de la Comisión Europea en la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de sustancias como el nitrofurano y cloranfenicol entre otros

A través del Laboratorio de Miel el INTI genera una vinculación permanente con las empresas del sector y les ofrece capacitación y asistencia técnica con el fin de elevar su competitividad a nivel internacional. Durante los dos últimos años, el INTI junto con expertos europeos han dictado cursos y seminarios en la provincia de Buenos Aires, Mendoza, Neuquén, Córdoba y Concepción del Uruguay. Se han capacitado más de 700 técnicos de la cadena apícola incluyendo apicultores, acopiadores, comercializadores, cooperativas, personal de organismos e instituciones oficiales y privados.

## **Abren laboratorio para clasificar miel**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del Proyecto "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha del Laboratorio de Miel, que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por mercados externos. Para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria, el INTI suma hoy un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector. Se trata de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance adquirido con fondos europeos (300.000 euros) que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. La instalación de este equipo permitirá completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la Unión Europea.

## **Se inauguró un laboratorio de miel**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del proyecto "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta ha logrado poner en marcha un "laboratorio de miel" que cuenta con un equipamiento con capacidades aptas para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por los mercados externos. Este proyecto surge de la consideración de que la actividad avícola argentina se encuentra, desde hace algunos años, en franca expansión. Hoy abarca alrededor de 25.000 productores, que explotan 2,5 millones de colmenas y está basada en productores muy atomizados. Dentro del mercado mundial, nuestro país tiene un papel preponderante, ya que es el segundo productor, después de China, con una producción que fue de 95.000 toneladas en 2005.

Así la producción argentina está destinada casi en su totalidad al mercado internacional ya que exporta más de 95% de su producción. Entre los principales destinos de la miel argentina, al Unión Europea se ubica como primer importador y concentra aproximadamente 70% de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda.

### **El equipamiento**

Ante este panorama y con miras a contribuir a garantizar la seguridad alimentaria, el INTI suma con este proyecto un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector.

Básicamente, el instituto aporta un equipo de cromatografía líquida de alta performance, adquirido con fondos europeo (300.000 euros) que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. La instalación de este equipo posibilitará completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la UE. Tal como fue anunciado, a través de este "laboratorio de miel" el INTI generará una vinculación permanente con las empresas del sector y les ofrecerá capacitación y asistencia técnica con el fin de elevar su competitividad a nivel internacional.



Medio: Diario de Formosa "El Comercial"
Sección: Breves de agro
Página: 4
Fecha: 12 de octubre de 2006

**Sitio web:** <http://www.elcomercial.com.ar/db/noticias.asp?codigo=SIN290&hora=16:29>

## **INAUGURACION DEL LABORATORIO DE MIEL**

Buenos Aires.- El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), con el aporte de la Comisión Europea y en el marco del proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, logró la puesta en marcha del "Laboratorio de Miel".

A través del "Laboratorio de Miel" el INTI genera una vinculación permanente con las empresas del sector y les ofrece capacitación y asistencia técnica con el fin de elevar su competitividad a nivel internacional.

En los dos últimos años, el INTI junto con expertos europeos dictaron cursos y seminarios en las provincias de Buenos Aires, Mendoza, Neuquén, Córdoba y Entre Ríos, en los que se capacitaron más de 700 técnicos de la cadena apícola, que incluye apicultores, acopiadores, comercializadores, cooperativas, personal de organismos e instituciones oficiales y privados.-

ff-fcy-cja 11-10-2006 16:29

Diario: El Sol - Quilmes  
Fecha: 18 de octubre de 2006

TRABAJO DEL INTI

## **Miel bajo control**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) puso en marcha un laboratorio de miel con equipamiento necesario para la realización de todos los ensayos de control de calidad requeridos por los mercados externos.

La iniciativa se realizó en el marco del proyecto de cooperación "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina", que mantiene el instituto con la Unión Europea (UE) para el desarrollo de las pymes argentinas. Con alrededor de 100 mil toneladas vendidas en 2005, la Argentina es el segundo país productor de miel después de China.

Diario: INFOBAE

Fecha: viernes 20 de octubre de 2006

## **En busca de la competitividad**

El INTI inauguró un nuevo laboratorio de control de calidad para la industria apícola.

Diario: INFOBAE

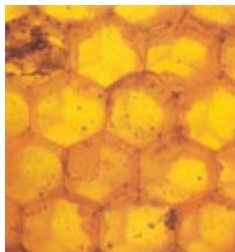
Fecha: viernes 6 de octubre de 2006

Programa

## **Inauguran laboratorio de miel**

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) Y LA Unión Europea inaugurarán el Laboratorio de Miel el próximo martes 10 de octubre a las 10,30 en el Parque Tecnológico Miguelete. El motivo es dar a conocer los logros y avances obtenidos en el proyecto "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" dirigido a las pequeñas y medianas empresas. La apertura estará a cargo del presidente del INTI, Ing. Enrique Martínez; la consejera de la UE, Doctora Alexandra Bensch, y la directora nacional del Proyecto, Doctora Graciela Muset.

## La Argentina busca competitividad en el mercado de la miel



El INTI inauguró un nuevo laboratorio de control de calidad para la industria apícola, que destina más del 96% de su producción a los mercados externos.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) puso en marcha un laboratorio de miel con el equipamiento necesario para la realización de todos los ensayos de control de calidad requeridos por los mercados externos.

La iniciativa se realizó en el marco del proyecto de cooperación "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina", que mantiene el instituto con la Unión Europea (UE) para el desarrollo de las Pyme argentinas, se informó en un comunicado. Además, cobra especial importancia debido que, con alrededor de 100 mil toneladas vendidas en 2005, la Argentina es el segundo país productor de miel después de China.

El laboratorio posee un equipo de cromatografía líquida de alta performance con doble detector espectrométrico de masa cuyo costo es de 290 mil euros y permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento.

También detecta otros residuos de antibióticos y sustancias que podrían significar un riesgo para la salud humana.

Se trata de una tecnología relativamente nueva en el mundo que empezó a aplicarse en la UE en 2002, para el estudio de diferentes matrices y un año después se la incorporó por primera vez en los análisis de mieles. A través de este nuevo laboratorio se buscará intensificar la asistencia al sector apícola argentino, en pos de elevar su competitividad a nivel internacional, brindando a las Pyme argentinas un elemento clave en la obtención de mieles de calidad probada, según informó Télam.

La actividad apícola argentina se encuentra en franca expansión, con más de 25 mil productores que explotan 2,5 millones de colmenas.

El país destina más de 96 por ciento de su producción al mercado internacional, y la Unión Europea (UE) es el principal importador, con el 70 por ciento de los envíos concentrados en países como Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda, entre otros.

## **INTI - Noticiero Tecnológico Semanal N° 23**

16 de Octubre de 2006 - INTI

### **NUEVO LABORATORIO DE MIEL**

Permite realizar la totalidad de los ensayos requeridos por el mercado externo en mieles aplicando nuevas tecnologías a nivel mundial.

La actividad apícola argentina se encuentra en franca expansión, contando actualmente con algo más de 25.000 productores que explotan 2,5 millones de colmenas.

Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor después de China con alrededor de 100.000 toneladas en el 2005. Destina más del 96% de su producción al mercado internacional, siendo la Unión Europea el principal importador, concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones países como Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda, entre otros.

Por ese motivo, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), en el marco del Proyecto de cooperación “Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina”, que mantiene con la Unión Europea -destinado al desarrollo de las PyMES argentinas-, ha logrado la puesta en marcha del “Laboratorio de Miel”, cuyo equipamiento permite la realización de todos los ensayos de control de calidad en mieles requeridos por los mercados externos. Se trata de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance con doble detector espectrométrico de masa (conocido como HPLC masa/masa, o LC/MS/MS), cuyo costo es de 290 mil euros y permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento. También se puede utilizar para la detección de otros residuos de antibióticos y sustancias que pueden estar presentes en las mieles y podrían significar un riesgo para la salud humana. En la Argentina están prohibidos por la Resolución N° 248 de 1995 del SENASA, organismo responsable de asegurar la sanidad y calidad de los productos alimenticios en el país.

Ésta es una tecnología relativamente nueva en el mundo que empezó a aplicarse en la Unión Europea para el estudio de diferentes matrices recién en 2002. Hacia 2003 se la incorporó por primera vez al análisis de mieles.

Se ha logrado a través de este nuevo Laboratorio, el objetivo de intensificar la asistencia al sector apícola argentino, en pos de elevar su competitividad a nivel internacional, brindando a las PyMES argentinas un elemento clave en la obtención de mieles de calidad probada.

Contacto: Lic. Graciela Muset, e-mail: [gmuset@inti.gov.ar](mailto:gmuset@inti.gov.ar), Tel.: 4724-6200 Int. 6157

Usted está recibiendo el “Noticiero Tecnológico Semanal” del INTI, servicio al que se suscribiera oportunamente. Todos los lunes o primer día hábil de la semana recibirá una gacetilla similar con noticias originadas en la Institución.

Están disponibles otras publicaciones del INTI, “Saber Como”: periódico mensual sobre tecnología y sociedad e “Hilo INTI”: boletín bimensual on line de servicios INTI. Para la suscripción gratuita enviar un e-mail a: [ejemplares@inti.gov.ar](mailto:ejemplares@inti.gov.ar). Visite nuestro sitio web interactivo en: [www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar) . Contactese al 0800-444-4004

Dirección de Comunicación del INTI

E-mail: [comunicacion@inti.gov.ar](mailto:comunicacion@inti.gov.ar)



Medio: La Razón

Sección: Agroindustria

Página: 02

Fecha: 01-11-06

EN EL INTI

## Laboratorio para control de la miel



MARTINEZ, PRESIDENTE DEL INTI.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) puso en marcha un laboratorio de miel con el equipamiento necesario para la realización de todos los ensayos de control de calidad requeridos por los mercados externos.

La iniciativa se realizó en el marco del proyecto de cooperación "Mejora de la eficiencia y de la competitividad de la economía argentina", que mantiene el instituto con la Unión Europea (UE) para el desarrollo de las Pymes argentinas. Además, cobra especial importancia debido que, con alrededor de 100.000 toneladas vendidas en 2005, Argentina es el segundo productor de miel después de China.

El laboratorio posee un equipo de cromatografía líquida de alta performance con doble detector espectrométrico de masa cuyo costo es de 290.000 euros y permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección unívoca de metabolitos de nitrofuranos en alimento.

También detecta otros residuos de antibióticos y sustancias que podrían significar un riesgo para la salud humana. Se trata de una tecnología relativamente nueva en el mundo que empezó a aplicarse en la UE en 2002, para el estudio de diferentes matrices y un año después se la incorporó por primera vez en los análisis de mieles. ■

Mendoza, Argentina  
Martes 17 de octubre 2006

## **El INTI inauguró un laboratorio de Miel**

AGENCIA DYN

---

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) inauguró el "Laboratorio de Miel", un centro que permitirá mejorar el nivel de la producción y las exportaciones argentinas.

El laboratorio se concretó con el aporte de la Unión Europea, que permitió la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance, que demandó una inversión de 300.000 euros.

Este instrumento permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos.

Esto posibilita completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de miel a la Unión Europea.

A través del "Laboratorio de Miel" el INTI genera una vinculación permanente con las empresas del sector y les ofrece capacitación y asistencia técnica con el fin de elevar su competitividad a nivel internacional.

La actividad apícola argentina se encuentra desde hace algunos años en expansión: cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2,5 millones de colmenas.

Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor, después de China, con una producción de 95.000 toneladas en 2005.

La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional exportando más de 95 por ciento.

La Unión Europea es el principal importador concentrando aproximadamente 70 por ciento de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España e Irlanda son los mayores compradores de miel argentina.



Medio: Newsletter Empresas en Competencia
Sección: Empresas
Página: 1
Fecha: 12 de octubre de 2006

## [INTI inaugura el Laboratorio de Miel](#)

12/10/2006 La actividad apícola argentina se encuentra desde hace algunos años en franca expansión. Cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y se basa en productores muy atomizados. Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor, después de China, con una producción de 95.000 toneladas en 2005. La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional exportando más del 95% de su producción. La Unión Europea es el principal importador concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España, Irlanda entre otros. El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha del "Laboratorio de Miel" que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por mercados externos. Para contribuir a garantizar la seguridad alimentaria el INTI suma hoy un nuevo aporte a la oferta ya existente de asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector. Se trata de la incorporación de un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance adquirido con fondos europeos (300.000 €) que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos. La instalación de este equipo, permitirá completar la serie de ensayos que se requieren para la exportación de este producto a la Unión Europea. Tal es el caso de las Regulaciones (EEC) 2377/90 y (EC) 396/2005 de la Comisión Europea en la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de sustancias como el nitrofurano y cloranfenicol entre otros. A través del "Laboratorio de Miel" el INTI genera una vinculación permanente con las empresas del sector y les ofrece capacitación y asistencia técnica con el fin de elevar su competitividad a nivel internacional. Durante los dos últimos años, el INTI junto con expertos europeos han dictado cursos y seminarios en la provincia de Buenos Aires, Mendoza, Neuquén, Córdoba y Concepción del Uruguay. Se han capacitado más de 700 técnicos de la cadena apícola incluyendo apicultores, acopiadores, comercializadores, cooperativas, personal de organismos e instituciones oficiales y privados.



Medio: Newsletter Empresas News
Sección: Destacados
Página: 1
Fecha: 12 de octubre de 2006

## CAMPO

### El INTI inauguró un "Laboratorio de Miel"

Las exportaciones de miel sumaron entre enero y agosto 74.176 toneladas por un valor de 105,3 millones de dólares, informó hoy el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Las ventas al exterior del producto registraron así un crecimiento de 4 por ciento en volumen y de 23 por ciento en divisas con respecto a las 71.199 toneladas por 85,9 millones de dólares registradas durante el mismo período de 2005.

Otra conquista para el sector acaba de ser obtenida por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI): con el aporte de la Comisión Europea y en el marco del proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha de un "Laboratorio de Miel" que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por los mercados externos para admitir el producto.

La Argentina tiene un papel preponderante en la producción de miel de abejas, ya que cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y es el segundo productor mundial después de China, con una producción anual de 95.000 toneladas en 2005. La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional ya que exporta más del 95% de su producción. La Unión Europea es el principal cliente, concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones, aunque Estados Unidos recibió en lo que va del año 19.562 toneladas.

De esta manera, el INTI sumó un nuevo aporte a la economía nacional mediante la asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector, al haber incorporado un equipo de Cromatografía Líquida de Alta Performance, adquirido con 300.000 € aportados por fondos europeos, que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos, según las Regulaciones (EEC) 2377/90 y (EC) 396/2005 de la Comisión Europea, en la cual se establecen los límites máximos de residuos de sustancias como el nitrofurano y cloranfenicol entre otros.



Medio: Newsletter Todo Miel

Sección: Novedades

Página: 01

Fecha: 17-10-06

### Inauguración Laboratorio



Valoración:

**La actividad apícola argentina se encuentra desde hace algunos años en franca expansión...**



(13/10/06) La actividad apícola argentina se encuentra desde hace algunos años en franca expansión. Cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y se basa en productores muy atomizados. Dentro del mercado mundial, Argentina tiene un papel preponderante ya que es el segundo productor, después de China, con una producción de 95.000 toneladas en 2005. La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional exportando más del 95% de su producción. La Unión Europea es el principal importador concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones: Alemania, Italia, Reino Unido, Francia, España, Irlanda entre otros.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial, con el aporte de la Comisión Europea, en el marco del proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la competitividad de la economía argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha del "Laboratorio de Miel" que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por mercados externos.

## **El INTI inauguró un laboratorio de miel**

Las exportaciones de miel sumaron entre enero y agosto 74.176 toneladas por un valor de 105,3 millones de dólares, informó hoy el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Las ventas al exterior del producto registraron así un crecimiento de 4 por ciento en volumen y de 23 por ciento en divisas con respecto a las 71.199 toneladas por 85,9 millones de dólares registradas durante el mismo período de 2005.

Otra conquista para el sector acaba de ser obtenida por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI): con el aporte de la Comisión Europea y en el marco del Proyecto "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina" que llevan a cabo en forma conjunta, ha logrado la puesta en marcha de un Laboratorio de Miel que posee un equipamiento con capacidades para la realización de la totalidad de los ensayos requeridos por los mercados externos para admitir el producto.

La Argentina tiene un papel preponderante en la producción de miel de abejas, ya que cuenta con algo más de 25.000 productores que explotan 2.5 millones de colmenas y es el segundo productor mundial después de China, con una producción anual de 95.000 toneladas en 2005.

La producción argentina está destinada, casi en su totalidad, al mercado internacional ya que exporta más del 95% de su producción.

La Unión Europea es el principal cliente, concentrando aproximadamente el 70% de las exportaciones, aunque Estados Unidos recibió en lo que va del año 19.562 toneladas.

De esta manera, el INTI sumó un nuevo aporte a la economía nacional mediante la asistencia técnica y de capacitación destinadas a los productores del sector, al haber incorporado un equipo de

Cromatografía Líquida de Alta Performance, adquirido con euros 300.000 aportados por fondos europeos, que permite poner en práctica la única técnica validada internacionalmente para la detección de metabolitos de nitrofuranos en alimentos, según las Regulaciones (EEC) 2377/90 y (EC) 396/2005 de la Comisión Europea, en la cual se establecen los límites máximos de residuos de sustancias como el nitrofurano y cloranfenicol entre otros.