



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

Un estudio de investigación llevado a cabo por docentes de las Cátedras de Tecnologías de los Alimentos, en el Asentamiento Universitario de Villa Regina, dependiente de la Universidad del Comahue, permitió -por primera vez-, obtener un resultado para caracterizar las mieles producidas en Río Negro y establecer los protocolos de calidad de este producto.

De acuerdo a la información periodística sobre este trabajo de investigación elaborado por la bioquímica Rosa Alvarez, como directora del proyecto, y el licenciado Juan Carlos Esponda, ambos docentes del asentamiento universitario, se logró establecer que las mieles de la zona son de excelente calidad e incluso que tienen diferencias con productos similares de otras provincias. Los datos logrados apuntan, principalmente, a marcar la calidad de las mieles mediante análisis de su composición, textura, color y consistencia y, al mismo tiempo, descartar la posibilidad de que contengan elementos contaminantes que hagan peligrar la salud de quienes las consumen.

El proyecto permitió elaborar un protocolo sobre las características de cada una de las mieles aportadas por 140 productores de Río Negro y Neuquén, dando en alguna medida un sello de calidad.

El estudio permitió comprobar que las mieles de la zona son de una excelente calidad y que contienen características propias que las diferencian de las producidas en otras provincias argentinas.

La calidad de las mieles es un dato más que importante a tener en cuenta, si se considera que Argentina y China son los dos primeros países exportadores de este alimento.

Básicamente, mediante análisis fisicoquímicos y bacteriológicos, se pudo comprobar que las mieles regionales se encuentran enmarcadas dentro de las pautas de calidad que exige el Código Alimentario Argentino, los convenios comerciales del Mercosur, y los requisitos del mercado europeo.

Sin embargo el proyecto va más allá, dado que apunta a que sean los mismos productores quienes puedan determinar las condiciones de las mieles que producen y, de esta manera, mejorar sus métodos de recolección, extracción y envasado y al mismo tiempo poder obtener un valor diferencial.

A esto se suma también que se trabaja para que puedan darle valor agregado a su producción, con la elaboración de otros alimentos, algunos de uso farmacológico.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Por ahora los informes permitieron contar con una caracterización de las mieles, datos de los que no se disponía, a diferencia de otras provincias productoras. Tras los positivos resultados arrojados por los estudios, se espera poder avanzar con el proyecto ampliando la caracterización de las mieles: puntualmente, obtener información sobre el néctar utilizado por las abejas para la elaboración de la miel, es decir saber si la miel es monofloral o polifloral.

Otro aspecto a tener en cuenta sobre la importancia de este trabajo de caracterización, es la posibilidad de disponer de ahora en más, de los parámetros de calidad necesarios para cumplimentar los requisitos previstos en las leyes provinciales 2993 y 3296, de Marca de Calidad Alimentaria Rionegrina y de Denominación de Origen.

La apicultura tradicionalmente ha sido un importante complemento de la fruticultura como polinizador de los montes frutales y la obtención de miel se conceptuaba como una actividad secundaria. En los últimos años, el trabajo en conjunto de apicultores, técnicos de Cambio Rural y del Programa PROAPI, buscan diversificar la apicultura con producción de miel para la exportación. Para ello, la certificación es una herramienta imprescindible, por lo que este trabajo de investigación aportará los lineamientos técnicos imprescindibles para su obtención, de conformidad con los estándares nacionales e internacionales y, fundamentalmente, poder comercializarse con identificación de calidad alimentaria y denominación de origen.

Por lo precedente y dada la importancia que un trabajo de investigación de esta naturaleza reviste para la actividad productiva primaria, para los intereses del sector apícola rionegrino y para la economía provincial, es que propongo el presente proyecto de declaración.

AUTOR: Liliana Finocchiaro



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés para la producción apícola y para la actividad económica provincial, el estudio realizado en el Asentamiento universitario de Villa Regina de la Universidad Nacional del Comahue, por los docentes del referido centro de Tecnologías de la alimentación, Bioquímica Rosa Alvarez y Licenciado Juan Carlos Esponda, con el objeto de determinar y establecer, a través de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos realizados, los protocolos de caracterización de las distintas mieles producidas en la provincia, los niveles de calidad de las mismas, su diferenciación con las de las de otras zonas del país y su adecuación a las normas del Código Alimentario Argentino, a los convenios del MERCOSUR y a los requisitos de los mercados internacionales.

Artículo 2°.- Que a partir de los protocolos de calidad fijados en el referido estudio de caracterización de las mieles rionegrinas, los apicultores podrán adecuar con estos parámetros las condiciones de manejo y producción, mejorar los métodos de recolección, extracción y envasados, obtener valores diferenciales de comercialización, elaborar derivados para la industria farmacológica y fundamentalmente, estar en condiciones de cumplimentar los requisitos de las leyes 2993 y 3296, de Marca de Calidad Alimentaria Rionegrina y de Denominación de Origen.

Artículo 3°.- De forma.