



**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)**

**ESTRATEGIA DE NEGOCIO EN EL FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN
DE MIEL DE ABEJA EN REPÚBLICA DOMINICANA Y SU EXPORTACIÓN A FRANCIA**

**PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE MÁSTER EN GERENCIA DE PROGRAMAS
SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

Heidy Yolanda Pérez Hugo

San José, Costa Rica

mayo 2024



**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)**

**Este proyecto final de graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de
Máster en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de los Alimentos**

Valentina Franco Gutiérrez

Tutora

Andrés Cartín Rojas

Lector

Heidy Yolanda Pérez Hugo

Sustentante

San José, Costa Rica

mayo 2024

DEDICATORIA

A mi amado Dios, mi sostén, dueño pleno de mi vida, quien ha guiado mis pasos con su amor y misericordia.

Heidy Pérez

AGRADECIMIENTOS

El agradecimiento de este Proyecto Final de Grado va dirigido primeramente a mi madre **Yolanda Hugo** por inculcarme valores como la perseverancia, coraje, resiliencia, enseñarme a ser una mujer independiente y perseguir mis sueños, por retarme cada día demostrándome que puedo dar más de lo que pueda creer.

Mi padre **Bienvenido Capellán**, por su protección, paciencia y sus sabios consejos para transformarme en la mujer que soy.

A mis hermanas **Bernarda Miguelina** y **Anyelina Hugo**, por quienes siempre he pensado cual camino recoger, para serles de ejemplo y guía para ustedes.

Mi esposo **Maicol Parreño**, por su paciencia, apoyo incondicional, cuando me desanimaba solo me mostraba que no existe otra salida que el éxito

Valentina Franco Gutiérrez (tutora) por su entrega, disposición, paciencia y pronta respuesta en cada consulta realizada, aun sin conocerme y a pesar de sus compromisos aceptó ser mi asesora, es algo que siempre estaré agradecida.

Gracias a cada maestro, colegas y profesionales del rubro agroalimentario que compartieron sus experiencias y conocimientos para este proceso integral de formación como profesional, tanto dentro de la universidad como fuera de ella.

Agradezco la Sra. **Neyra Castillo**, encargada de la División de Apicultura por su dedicación en suministrarme las informaciones pertinentes a este proyecto de investigación.

Finalmente, agradezco a cada lector de este proyecto, permitiendo que mis experiencias, investigaciones y conocimiento formen parte de su referencia.

Tabla de contenido

Índice abreviaciones.....	viii
RESUMEN EJECUTIVO	ix
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN:	1
1.1 ANTECEDENTES.....	4
1.2 Problemática u oportunidad	5
1.3 Justificación del proyecto	6
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
1.4.1 Objetivo General:	7
1.4.2 Objetivos específicos:.....	7
2. MARCO TEÓRICO	8
2.1 Producto: La miel de abejas.....	10
2.2 Propiedades y beneficios	13
2.3 Usos de la miel	15
2.4 Clasificación de la miel	16
2.5 Programa de limpieza e higiene.....	27
2.6 Relaciones entre República Dominicana y Francia	33
Datos anuales	34
3. METODOLOGÍA	37
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40
Objetivo específico 1. Examinar el contexto de la miel de abeja a nivel nacional, reflejando información sobre la cadena de miel, datos de producción y comercialización, que sostengan el proceso del trabajo a realizar.	40
4.1 Sector apícola en República Dominicana.....	40
4.2 Producción de miel de abeja en República Dominicana.....	43
4.3 Tendencias de la apicultura en República Dominicana	44
Objetivo específico 2: Determinar como la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para exportación a Francia.	47
Objetivo específico 3: Diseñar propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana.	52
Objetivo específico 4: Conocer la demanda de miel en el mercado francés que permita tomar decisiones acertadas a los productores y exportadores de miel de abeja.	57

Objetivo núm. 5 Plantear una estrategia de penetración de la miel dominicana envasada al mercado francés considerando el cumplimiento de los requerimientos internacionales.	61
5. CONCLUSIONES	72
6. RECOMENDACIONES	74
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	75
8. ANEXOS	80
Anexo 1. ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG).....	80
Anexo 2: ANEXO vi del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo	83
Anexo 3: REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios	87

Índice de tablas

Tabla 1. Comparaciones de los objetivos, variables indicadores y mediciones a llevarse a cabo en la tesina	8
Tabla 2. Lista de chequeo para la evaluación de la implementación de PPR en una planta envasadora	19
Tabla 3. Principales países destinados de las exportaciones dominicanas de miel de abejas	29
Tabla 4. Requisitos fisicoquímicos	31
Tabla 5. Requisitos organoléuticos.....	32
Tabla 6. Listado de los principales clientes consumidores de miel de abeja.....	35
Tabla 7. Listado de los principales proveedores de miel de abeja al país Francia.....	36
Tabla 8. Análisis DAFO del sector apícola de la República Dominicana.....	42

Índice abreviaciones

CEDAF: Centro de Desarrollo Agropecuario y Forestal

CEIRD: Centro de exportación e inversión de la República Dominicana

CLUSAPIDOM: Clúster Apícola Dominicano

CNC: Consejo Nacional de Competitividad

CONAPROFE: Consejo Nacional de Producción Pecuaria

COORDOM: Coordinadora Dominicana de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo

DIA: Departamento de Inocuidad Agroalimentaria

DIGEGA: Dirección General de Ganadería

FODEC: Fondos de Competitividad

MA: Ministerio de Agricultura

MICM: Ministerio de Industria y Comercio y MIPYMES

REDAPI: Red Apícola

SAIP: Portal Único de Acceso a la Información Pública

RESUMEN EJECUTIVO

La apicultura en la República Dominicana comenzó con la introducción de la abeja Negra Holandesa por Cristóbal Colón. Esta actividad se ha expandido notablemente, especialmente en Montecristi, conocida por su miel de alta calidad para exportación. Actualmente, 1,734 apicultores manejan 2,334 apiarios en el país. A pesar de mejorar su presencia en el mercado mundial, la República Dominicana enfrenta retos para cumplir con normativas internacionales y satisfacer un mercado global exigente.

Los objetivos del proyecto incluyeron: 1) Analizar la producción y comercialización de miel en el país. 2) Evaluar cómo la asistencia técnica y el financiamiento pueden mejorar la producción para exportación a Francia. 3) Proponer estrategias para aumentar la participación en acuerdos comerciales con Francia. 4) Estudiar la demanda de miel en el mercado francés. 5) Diseñar una estrategia de penetración para la miel dominicana en el mercado francés cumpliendo los requisitos internacionales.

La metodología empleó un enfoque mixto con análisis cuantitativo y cualitativo, entrevistas con apicultores, exportadores y expertos, y revisión de normativas y requisitos del mercado francés. En cuanto a los resultados más significativos, este estudio determinó que la producción de miel en la República Dominicana es significativa, pero enfrenta desafíos en calidad y normativas, en cuanto a la asistencia técnica y el financiamiento son cruciales para mejorar la producción y calidad para la exportación. La alta demanda de miel en Francia ofrece una oportunidad para los productores dominicanos si se cumplen los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Las recomendaciones sugeridas como implementar programas de capacitación y asistencia técnica en apicultura moderna y manejo de calidad como facilitar el acceso a financiamiento para apicultores pequeños y medianos, se debe fortalecer el clúster de miel en la República Dominicana para mejorar la coordinación del sector, también se debe asegurar el cumplimiento de normativas internacionales con un riguroso sistema de control de calidad y seguridad alimentaria y por último desarrollar una campaña de marketing específica para el mercado francés, destacando la calidad y características únicas de la miel dominicana.

Palabras claves: Miel de abeja, calidad, exportación, seguridad alimentaria, Francia.

ABSTRACT

Beekeeping in the Dominican Republic began with the introduction of the Dutch Black bee by Christopher Columbus. This activity has expanded significantly, especially in Montecristi, known for its high-quality honey for export. Currently, 1,734 beekeepers manage 2,334 apiaries in the country. Despite improving its presence in the world market, the Dominican Republic faces challenges to comply with international regulations and satisfy a demanding global market.

The objectives of the project included: 1) Analyze the production and marketing of honey in the country. 2) Evaluate how technical assistance and financing can improve production for export to France. 3) Propose strategies to increase participation in trade agreements with France. 4) Study the demand for honey in the French market. 5) Design a penetration strategy for Dominican honey in the French market, meeting international requirements.

The methodology used a mixed approach with quantitative and qualitative analysis, interviews with beekeepers, exporters and experts, and a review of regulations and requirements of the French market. Regarding the most significant results, this study determined that honey production in the Dominican Republic is significant, but faces challenges in quality and regulations, in that technical assistance and financing are crucial to improve production and quality for the export. The high demand for honey in France offers an opportunity for Dominican producers if quality and food safety standards are met.

The suggested recommendations such as implementing training and technical assistance programs in modern beekeeping and quality management, such as facilitating access to financing for small and medium-sized beekeepers, the honey cluster in the Dominican Republic should be strengthened to improve the coordination of the sector, are also It must ensure compliance with international regulations with a rigorous quality control and food safety system and finally develop a specific marketing campaign for the French market, highlighting the quality and unique characteristics of Dominican honey.

Keywords: *Honey, quality, exportation, food safety, France*

INTRODUCCIÓN:

El crecimiento poblacional aunado a la diversificación de los mercados ha originado un cambio constante en las condiciones de comercio. Cada día, los requisitos que deben cumplir los productos, especialmente los alimentos, son más estrictos. Aun cuando ciertos principios de calidad de los alimentos dependen de los gustos y exigencias del público, existen criterios generales para calificar un determinado producto.

Actualmente, la demanda de los consumidores se orienta hacia productos que no perjudiquen la salud. Dicho reclamo se fundamenta en los riesgos reales causados por sustancias que en forma accidental o inducida contaminan los alimentos, tales como antibióticos, plaguicidas, hormonas, fertilizantes agrícolas, conservadores, etc. En este sentido, las nuevas condiciones del mercado requieren la adopción de sistemas de producción más eficientes y con estrictos controles de calidad.

Estos procedimientos deben considerar desde las actividades que se realizan en la obtención de la materia prima, hasta la venta del producto. Su correcta aplicación no depende solamente de la implementación de programas gubernamentales, sino de la participación comprometida de productores, envasadores y comercializadores. La miel, que desde siempre ha contado con un amplio reconocimiento como alimento puro y natural no puede quedar exenta de esta dinámica. Es por eso, que quienes participan en su producción, extracción, envasado y comercialización deben corresponder a la responsabilidad que implica intervenir en este proceso.

El sector agropecuario es uno de los más importantes para la República Dominicana debido a su repercusión social y económica. Aproximadamente 26,000 km² del territorio dominicano se dedica a la producción de este, así como alrededor de 243,000 dominicanos participan en ella. La agricultura y la ganadería representan el 14% de la fuerza laboral dominicana y abarca el 25% de las exportaciones.

La apicultura es una parte del sector agropecuario que se encuentra en crecimiento, la poca inversión y recursos requeridos hacen que sea de fácil acceso para las personas residentes en las zonas rurales del país. Su rentabilidad se ve determinada por las tendencias de

consumo de sus productos, que tienen una inclinación a la conservación de la salud y del medio ambiente.

República Dominicana posee un clima benévolo para el desarrollo de actividades del sector apícola. La miel producida en el país presenta características peculiares gracias a las condiciones climáticas ofrecidas que influyen en los bosques polinizados por las abejas.

En base a lo anterior dicho, La Dirección General de Ganadería (a través del Ministerio de Agricultura) y el Banco Agrícola de la República Dominicana mediante la Ley No. 62 del 29 de octubre de 1974 quedan encargados de regular solo la distancia entre los criaderos de reinas.

En el año 2006, La República Dominicana emitió la resolución No. 04/2006, en la cual declara de interés nacional la apicultura en todo el sector nacional, se establece el registro nacional de apicultores a cargo de la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) y del Consejo Nacional de Producción Pecuaria (CONAPROPE).

Este proyecto de investigación se centraliza en elaborar una ESTRATEGIA DE NEGOCIO EN EL FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJA EN REPÚBLICA DOMINICANA Y SU EXPORTACIÓN A FRANCIA.

Por otra parte, Francia es una de las 10 economías más importantes del mundo por volumen de PIB. Su deuda pública en 2022 fue de 2,949,331 millones de euros, con una deuda del 111.8% del PIB está entre los países con más deuda respecto al PIB del mundo. Su deuda per cápita es de 43.262 € euros por habitante, luego sus habitantes están entre los más endeudados del mundo. Es una república semipresidencialista y una de las principales economías mundiales. Francia se destaca por su producción de vinos, sus paisajes, cultura e historia, que hacen de este país uno de los más visitados del mundo.

Francia importa miel desde unos 35 países (al menos 1 tonelada), sin embargo, entre 6 y 7 países representan más del 80% de los volúmenes importados. España concentra más del 20% de las compras, pero es importante subrayar, que, como Bélgica y Alemania, que llegan en 2ª y 3ª posición en 2020 (con cerca del 14% de participación de mercado en los dos casos), son países que reexportan gran parte de sus importaciones de miel que pueden

proceder de otros países europeos o países fuera de la UE. Sigue Ucrania en 4ª posición, que, gracias a precios muy reducidos, logró posicionarse en el mercado en los últimos años pasando de 19 toneladas en 2012 (30º proveedor de Francia) a 6.000 en 2019 (2º proveedor) y 4.200 en 2020 (4º proveedor).

Mientras crece el consumo cada año, disminuye la producción local. A pesar de la gran diversidad de mieles presentes en Francia, se contabilizan unas cuarenta variedades, los productores franceses no logran satisfacer la demanda interna lo que implica la creciente necesidad de importar el producto, pasando de 6.000 toneladas de miel importadas en 1995 a unas 34.700 toneladas en 2020 con un costo de 112 millones de euros. De ahí la necesidad de la importación de miel de los países productores de este producto.

Esta investigación se elaborará a partir de los métodos sintéticos y analíticos para simplificar la información y establecer estrategias de negocio para la exportación de miel hacia el país de Francia.

1.1 ANTECEDENTES

En República Dominicana, la Apicultura se originó durante la colonización, en el cuarto viaje de Cristóbal Colón, quien introdujo a la Hispaniola una variedad de abeja conocida como Negra Holandesa, productora de una miel de color marrón oscuro.

Rápidamente las abejas se fueron extendiendo por toda la isla limitando su explotación al método rústico practicado en huecos de árboles y en barriles hechos en tablas o trozos de palmeras. Montecristi ha sido la provincia estrella que proporciona una miel de calidad con los mejores estándares de producción en el país y calidad certificada para la exportación a exigentes mercados internacionales.

En nuestro país la apicultura tiene un alto valor social y económico. De esta actividad dependen aproximadamente 1,734 apicultores, quienes en conjunto cuentan con 2,334 apiarios georreferenciados y ocho establecimientos apícolas (siete plantas de procesamiento miel y una sala de extracción). (“Dirección General de Ganadería | DIGEGA - Pecuaria,” 2022). En 2021, República Dominicana exportó \$1,27 millones de dólares en miel, convirtiéndose en el exportador número 65 de Miel en el mundo. En el mismo año, la miel fue el producto número 295 más exportado en República Dominicana. En el año 2022, la República Dominicana exportó \$870 mil dólares, siendo el exportador número 68 de miel en el mundo. En el mismo año, la miel fue el producto número 363 más exportado en República Dominicana. El principal destino de Miel exportaciones de República Dominicana son: Estados Unidos (\$864 mil dólares), Francia (\$5,32 mil dólares), Antigua y Barbuda (\$181 mil dólares), y Canadá (\$97,0 dólares) (*Miel En República Dominicana | Observatorio de Complejidad Económica*, 2022).

Los mercados de exportación de más rápido crecimiento para Miel de República Dominicana entre 2021 y 2022 fueron Francia (\$2,63 mil dólares), Antigua y Barbuda (\$181 mil dólares), y Canadá (\$97,0 mil dólares).

Sin embargo, para mejorar la posición de República Dominicana en el comercio mundial de miel, resulta un reto y una obligación el satisfacer un mercado cada vez más exigente y competitivo, lo cual puede proyectarse a través de políticas públicas en seguridad alimentaria enfocada en el sector apícola.

Con el comercio mundial se exigen que la producción de alimentos se realice cumpliendo normativas tanto nacionales como internacionales, en este caso, el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria se encarga de dar apoyo a la Dirección General de Ganadería en la colecta y envío de muestras de mieles dominicana a laboratorios extranjeros en proceso de monitoreo de la calidad e inocuidad de estas.

De igual manera, el sector apícola a través del clúster de la miel se encuentra vigilante en la protección del mercado nacimiento de la miel, a través de la prohibición de las mieles importadas, evitando el ingreso de plagas o mieles contaminadas de otros países.

1.2 Problemática u oportunidad

Durante los años 2018 y 2019, se percibió una sequía grave y prolongada. No obstante, al iniciarse a mediados del 2018 el paso de exportación a través de la plataforma Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), se produjo una disminución en la cantidad de miel disponible para exportar debido a los problemas que enfrentaron los exportadores con esta nueva forma de proceder (Dirección General de Ganadería, 2022).

La región noroeste ha sido históricamente considerada como la principal productora de miel. Sin embargo, los bosques secos han provocado dificultades en la producción en esa zona. La región central (Monte Plata, Peravia, Santo Domingo, San Cristóbal), la región norcentral (La Vega, Hermanas Mirabal y Monseñor Nouel) y la región norte (La Sierra, Santiago, Puerto Plata y Espaillat) son los lugares con mayor producción (Dirección General de Ganadería, 2022).

Dicho lo anterior, la miel puede convertirse en un componente económico complementario en un modelo de producción diversificado. En este contexto, la apicultura desempeña un papel crucial en la promoción del desarrollo rural sostenible. La apicultura es compatible con otros negocios, tanto agrícolas como turísticos (Dirección General de Ganadería, 2022).

La producción de miel en República Dominicana es de 1.8 millones de kilogramos anual. Por ejemplo, en el año 2015 se exportó a los mercados internacionales el equivalente a 710,432.77 kilogramos de miel por un valor de US\$1,405,263.11; en 2016 la exportación fue de 557,456.92 kilogramos, por un equivalente a US\$1,079,685.66; al año siguiente un

volumen de 426,452.57 kilogramos (US\$1,102,982.04), en 2018 un volumen de 226,940.76 kilogramos (US\$509,479.60), en 2019 un volumen de 253,930 kilogramos (US\$594,807.04) y en 2020 un volumen de 400,792 kilogramos, por US\$902,576 (Dirección General de Ganadería, 2022).

Implementando las Buenas Prácticas de Manufacturas y un sistema HACCP que garantice la inocuidad de la miel de abeja, incrementará la producción de este producto y las oportunidades de exportación hacia el país Francia. Todo esto se logra con el apoyo financiero del estado a través de políticas públicas.

1.3 Justificación del proyecto

República Dominicana tiene un alto potencial para la producción de miel, con un clima favorable y una rica flora melífera. La miel dominicana es reconocida por su alta calidad y sabor distintivo, apreciada por consumidores locales e internacionales. Existe una creciente demanda de miel de alta calidad en mercados internacionales como Francia, lo que representa una oportunidad para la exportación. La producción y exportación de miel de abeja genera empleos directos e indirectos en zonas rurales, impulsando el desarrollo económico local.

Los apicultores y pequeños productores pueden mejorar sus ingresos a través de la exportación de miel a precios competitivos. La producción de miel diversifica las actividades económicas en zonas rurales, reduciendo la dependencia de otros sectores. Francia es un país que demanda miel de alta calidad y cantidad, pero a la vez disminuye su producción, por tal razón, Francia se ha hecho socio comercial de los principales países productores de miel de abeja a nivel mundial importando las mismas, siempre que cumpla con la legislación alimentaria de la Unión Europea.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo General:

Diseñar una estrategia de negocio para el fortalecimiento de la producción de miel de abeja en República Dominicana y su exportación a Francia

1.4.2 Objetivos específicos:

- Examinar el contexto de la miel de abeja a nivel nacional, reflejando información sobre la cadena de miel, datos de producción y comercialización, que sostengan el proceso del trabajo a realizar.
- Determinar como la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para exportación a Francia.
- Diseñar propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana.
- Conocer la demanda de miel en el mercado francés que permita tomar decisiones acertadas a los productores y exportadores de miel de abeja.
- Plantear una estrategia de penetración de la miel dominicana envasada al mercado francés considerando el cumplimiento de los requerimientos internacionales.

2. MARCO TEÓRICO

En este estudio sobre la estrategia de negocio en el fortalecimiento de la producción de miel de abeja en República Dominicana y su exportación a Francia, hay varias variables elementos que podrías considerar como son:

Tabla 1. Comparaciones de los objetivos, variables indicadores y mediciones a llevarse a cabo en la tesina

Objetivos	Variable	Definición	Indicadores	Medición
Examinar el contexto de la miel de abeja a nivel nacional, reflejando información sobre la cadena de miel, datos de producción y comercialización, que sostengan el proceso del trabajo a realizar.	Producción en toneladas/año y comercialización de miel de abeja	Representa las condiciones favorables que posee el país en el ámbito de producción de miel y comercialización	Producción de miel en toneladas - Comercialización de miel en toneladas -Cadena de valor (€/t)	Porcentaje de la producción dominicana sobre la producción mundial. Exportación de miel (en tonelada) dominicana a los países con los que tenemos acuerdos comerciales sobre las exportaciones totales a esos países. Cantidad de certificaciones especiales (orgánica, de comercio justo, denominación de origen)
Determinar como la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para exportación a Francia.	-Asistencia técnica -Acceso a crédito: Número de apicultores que tienen acceso a crédito para financiar la inversión en infraestructura, tecnología y capital de trabajo	Área del sector institucional o marco de estado enfocado a la capacitación, asistencia técnica y financiamiento del sector apicultor	-Nivel de conocimiento de los apicultores -Obstáculos presentados a los apicultores	-Producción de miel por apiarios (tanques de 55 galones)

<p>Diseñar propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana.</p>	<p>Perfil de los productores de miel de abeja -Características del mercado francés -Acuerdo entre Francia y República Dominicana</p>	<p>Propuesta de diseño de estrategias que permitan a los productores de miel de abeja dominicanos mejorar su participación en un acuerdo comercial entre Francia y la República Dominicana. Las estrategias deben estar dirigidas a fortalecer la competitividad de los apicultores dominicanos en el mercado francés y aumentar sus exportaciones de miel a ese país.</p>	<p>-Número de colmenas por productor -Nivel de inversión en infraestructura apícola -Volumen de importaciones en toneladas de miel a Francia -Preferencias de los consumidores franceses (miel orgánica, monofloral)</p>	<p>-Tamaño de las explotaciones apícolas (pequeñas, medianas, grandes) -Demanda de miel de abeja en Francia (volumen, preferencias en toneladas, tendencias). -Porcentaje de cumplimiento de los requisitos y estándares de calidad que cumple el exportador</p>
<p>Conocer la demanda de miel en el mercado francés que permita tomar decisiones acertadas a los productores y exportadores de miel de abeja.</p>	<p>-Volumen de demanda de miel en Francia -Preferencias y tendencias de consumo -Segmentación del mercado</p>	<p>comprender en profundidad la demanda de miel en el mercado francés, proporcionando información valiosa a los productores y exportadores dominicanos para tomar decisiones estratégicas acertadas</p>	<p>-Identificación de segmentos de mercado específicos dentro de Francia -Total de toneladas de miel importadas por Francia anualmente.</p>	<p>Porcentaje de consumidores franceses que prefieren miel orgánica, monofloral -Tasa de crecimiento de la demanda en segmentos específicos del mercado francés. Tasa de Crecimiento Anual= Demanda en año a actual-Demanda en</p>

				año Anterior/ Demanda en año anterior x100%
Plantear una estrategia de penetración de la miel dominicana envasada al mercado francés considerando el cumplimiento de los requerimientos internacionales.	<ul style="list-style-type: none"> -Producción: Cantidad de miel dominicana producida envasada para su exportación a Francia. -Cumplimiento de los requisitos de la UE - Posicionamiento de marca 	Desarrolla una estrategia integral para la penetración exitosa de la miel dominicana envasada en el mercado francés, tomando en cuenta los requisitos y estándares internacionales de calidad, seguridad alimentaria y etiquetado.	<ul style="list-style-type: none"> -Auditorías -Monitoreo de ventas -Estudios de mercado 	<ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de miel dominicana envasada que cumple con los requisitos internacionales -Volumen en toneladas de exportaciones de miel dominicana envasada a Francia - Porcentaje de satisfacción del cliente con la miel dominicana envasada

Fuente: elaboración propia.

2.1 Producto: La miel de abejas

De acuerdo con el Codex Alimentarius, (2012) se define a la miel como una sustancia naturalmente dulce elaborada por las *Apis mellifera* tomando del néctar de la flora, de segregaciones de estas o de las segregaciones de insectos que se alimentan de la flora y la miel que se comercializa no debe poseer otros ingredientes adicionales, entre estos aditivos alimentarios y aditivos distintos de miel.

Conforme a la FAO en 2020, la miel es una sustancia natural producida por abejas y tiene propiedades nutritivas y saludables.

En el ámbito local, tomamos la definición de la NORDOM 202 (NORMA DOMINICANA) - miel, definiciones, terminología, clasificación y requisitos (NORDOM. REVI 2018) La cual estipula a la miel como un producto natural y dulce elaborado por las abejas *Apis melliferas* utilizando el néctar de la flora, de segregaciones de estas o las secreciones de los insectos chupadores de la flora (INDOCAL, 2018).

Según el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) (2010^a), la miel es un producto muy saludable y se considera uno de los edulcorantes más demandados en la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética porque es completamente natural y tiene propiedades nutricionales que promueven la buena salud.

Como producto, la miel es empleada a nivel mundial en la industria farmacéutica, en confitería y en medicina alternativa. Asimismo, se puede decir que su popularidad ha aumentado con las nuevas tendencias de la alimentación saludable, amigable con el medio ambiente, libre de agroquímicos y sin modificaciones genéticas; lo que ha causado que sea usado como sustituto parcial o total de los edulcorantes habituales como el azúcar de caña.

Para su comercialización es común encontrarla en tarros de vidrio, de celulosa, de material plástico o en cubos de hierro o aluminio. El vidrio parece ser el mejor embalaje para la miel, Jean-Prost y Le Conte (2007) indican que ayuda a preservar por un tiempo más largo las características químicas (acidez) y físicas (densidad, viscosidad, coloración, transparencia, fragilidad, estanqueidad, entre otras) del producto para mantener su calidad y buen sabor.

2.1.1 Características de la miel

Viscosidad de la miel Acorde con Gabriel Bolívar (2020) la viscosidad es una medida del roce que experimenta una porción de un fluido (líquido o gaseoso) y sus moléculas cuando se desplaza en una dirección. Esta propiedad también se relaciona con la resistencia que presenta un fluido a sufrir una deformación.

La viscosidad de la miel dependerá de una gran variedad de sustancias y, por lo tanto, cambiará su composición y particularmente su contenido de agua. La viscosidad es un parámetro técnico importante durante el procesamiento de la miel, porque se reduce el flujo de esta durante la extracción, bombeo, sedimentación, filtración, mezcla y embotellado. El

aumento de la temperatura de la miel reduce su viscosidad, un fenómeno ampliamente explotado durante el procesamiento industrial de esta.

2.1.1.1 Composición química de la miel

Carbohidratos: Representan del 95% al 99% de los componentes de la miel, los monosacáridos; glucosa (27-45%) y la fructosa (33-42%), representan el 75-85% del total de los azúcares de la miel (Gleiter *et al.*, 2006).

La fructosa es el azúcar dominante y sólo en muy pocos tipos de miel, como la de colza (*Brassica napus*) y el diente de león (*Taraxacum officinale*), la fracción de glucosa puede ser mayor (Escuredo *et al.*, 2014).

Este predominio de azúcares simples y particularmente el alto porcentaje de fructosa, son responsables de la mayoría de las características físicas y nutricionales de la miel. Cerca del 10- 15% son disacáridos y pequeñas cantidades de otros azúcares (Graham, 1993). La composición de los azúcares depende principalmente del origen botánico, geográfico; siendo afectada por el clima, la elaboración y el almacenamiento de la miel (Escuredo *et al.*, 2014; Tornuk *et al.*, 2013).

Los azúcares presentes en la miel son responsables de propiedades como: valor energético, viscosidad, higroscopicidad y cristalización (Kamal & Klein, 2011).

Otra cualidad de la miel que está asociada a los azúcares es la cristalización, el cual es un proceso natural característico de la miel que se desarrolla con el tiempo. Durante la cristalización, la glucosa empieza a cristalizar primero. La fructosa tiene una mayor solubilidad y permanece en solución durante más tiempo.

2.1.1.2. Densidad de la miel

La densidad de la miel es mayor que la densidad del agua, pero también depende del contenido de agua de la miel. Debido a la variación en la densidad, en muchas ocasiones es posible observar una estratificación distinta de la miel en grandes tanques de almacenamiento. La miel con alto contenido de agua (menos densa) se asienta sobre la miel más densa y seca. Tal separación puede evitarse mediante una mezcla más completa.

2.1.1.3 Cristalización de la miel

Uno de los principales componentes de la miel es la glucosa y cuando esta se cristaliza, la miel se vuelve sólida, y se conoce como miel granulada. No hay diferencia de valor nutricional entre la miel sólida y la líquida debido a que la granulación es un proceso natural.

2.1.1.4 Color de la miel

Los colores de la miel son matices de ámbar amarillo, como diferentes diluciones o concentraciones de azúcar caramelizada, que se ha utilizado tradicionalmente como estándar de color. El origen botánico, la edad y las condiciones de almacenamiento transformaran el color mientras que la transparencia depende de la porción de partículas en suspensión, como el polen.

El aspecto más importante del color de la miel radica en su valor para la comercialización y la determinación de su uso final. Las mieles más oscuras son más a menudo para uso industrial, mientras que las mieles más claras se comercializan para consumo directo. En muchos países con un gran mercado de miel, las preferencias de los consumidores están determinadas por el color de la miel (como indicación de un sabor preferido) y, por lo tanto, junto a las determinaciones generales de calidad, el color es el factor individual más importante que determina los precios de importación y al por mayor. (Krell, 1996)

2.1.1.5 Olor y Sabor de la miel

El olor de la miel dependerá de la planta en la cual las abejas hayan tomado el néctar. Por otro lado, el sabor de la miel es particularmente dulce. En el caso de las mieles de color claro su sabor es mucho muy suave en comparación con las mieles oscuras, que es mucho más fuerte.

Independientemente de su color, la miel puede ser más o menos dulce, a veces, picante y, en algunos casos, extremadamente amarga, hasta el extremo de no poder consumirse. (Apicultor Gironins Associats, 2014).

2.2 Propiedades y beneficios

2.2.1 Potencial antibacteriano

Debido a las inhibidas (peróxido de hidrogeno, flavonoides y ácidos fenólicos) presentes en la miel, esta sustancia tiene propiedades importantes como bactericida. Dichas propiedades se atribuyen también a la presencia de glucosa oxidasa. Por ejemplo, uno de los potenciales antibacterianos de la miel puede ser importante para el tratamiento de acné y para exfoliar la piel.

2.2.2 Fuente natural de antioxidantes

Los antioxidantes son sustancias naturales que impide la formación de óxidos, lo que a su vez frena la descomposición celular. En este sentido, el consumo periódico de miel de abeja puede ser un complemento dietético importante en la prevención de enfermedades cardíacas, del sistema inmune y de procesos inflamatorios.

2.2.3 Endulzante principal

Antes de que se popularizara la extracción de azúcar de caña y de otras raíces, tubérculos y alimentos, la miel era el único endulzar primario natural. Debido a sus componentes, como los péptidos pequeños, los flavonoides y las enzimas, la miel sirve como endulzante, pero no sólo eso. Es un agente protector que, al mezclarse con otros alimentos, puede potenciar tanto el sabor como sus propiedades benéficas para la salud. En este mismo sentido, la miel de abeja sirve como un sustituto natural del azúcar refinado.

2.2.4 Favorece la digestión

Al combinarse con otros productos naturales, como el jugo de limón o la canela, la miel puede favorecer la actividad del sistema digestivo. Esto quiere decir que ayuda a metabolizar los alimentos, previniendo o aliviando indigestiones estomacales. Así mismo se le ha atribuido aliviar síntomas de estreñimiento y sensación de pesadez después de comidas fuertes. Por lo mismo se le ha atribuido también la propiedad de prevenir reflujo y ayudar a aliviar diarrea.

2.2.5 Alivia la tos y el dolor de garganta

Nuevamente al combinarse con otras sustancias como el jugo de lima o limón, la miel de abeja alivia el dolor de garganta, incluso en pequeñas dosis. Por las propiedades antibacterianas también podrían ayudar a combatir algunas infecciones de este tipo. Así

mismo la miel de abeja es reconocida como un remedio natural para la tos (no obstante, se recomienda no aplicar en niños menores de un año).

2.2.6 Actividad antiinflamatoria

La aplicación directa de la miel de abeja en músculos inflamados se ha utilizado como un potente antiinflamatorio, es decir, se le ha atribuido la propiedad de reducir hinchazones musculares. A su vez, esto alivia el dolor provocado por la misma inflamación.

2.2.7 Otras propiedades

La medicina ayurveda, tradicional de la India, le ha atribuido a la miel propiedades de revitalizantes, que a su vez alivian debilidad o cansancio excesivo. También se le ha atribuido una propiedad relajante que favorece el sueño y algunos síntomas de estrés. Igualmente se utiliza para el dolor de dientes, especialmente en niños mayores de un año, en el tratamiento del asma y el de hipo. Igualmente se utiliza para moderar los niveles de presión sanguínea.

2.3 Usos de la miel

La miel es el producto primario más importante de la apicultura tanto desde el punto de vista cuantitativo como económico. También fue el primer producto de abejas utilizado por la humanidad en la antigüedad. La historia del uso de la miel es paralela a la historia del hombre y en prácticamente todas las culturas se puede encontrar evidencia de su uso como fuente de alimento y como símbolo empleado en ceremonias religiosas, mágicas y terapéuticas.

Como alimento, la miel se consume con mayor frecuencia en su estado sin procesar, es decir, líquida, cristalizada o en panal. En estas formas se toma como medicina, se come como alimento o se incorpora como ingrediente en varias recetas de comida. La miel es conocida como una comida alta en carbohidratos, 82 y usualmente contiene una rica diversidad de nutrientes, como minerales, proteínas y vitaminas, que agregar valor a las dietas humanas.

La miel se destaca por su uso en recetas tradicionales, como en los productos horneados, la confitería, cereales para desayuno, barras de caramelo, así como untables, mermeladas, mezclas de frutos secos, productos lácteos, helados e incluso en las industrias de bebidas. La apiterapia es otro de los grandes usos de la miel.

Consiste en tratamientos que involucran los productos derivados de las abejas, basados en fundamentos científicos y corroborados por la medicina tradicional. Es común entre aquellos interesados en medicinas alternativas y complementarias. (Bradbear, Bees and their role in forest livelihoods, 2009) También es ampliamente utilizada en productos medicinales, especialmente los caseros, ya que no requieren de preparaciones especiales. Al mismo tiempo, en algunas medicinas tradicionales, como la ayurvédica, es añadida a extractos herbales, que pueden ser luego convertidos en vinos y vinagres medicinales.

2.4 Clasificación de la miel

La miel se puede clasificar de acuerdo con diferentes criterios según Zandamela (2008):

2.2.1 Por su origen botánico.

- a) La miel de flores, también conocida como miel de néctar, es elaborada del néctar de las flores. Existen varios tipos de miel, como la unifloral o monofloral y la multifloral o polifloral.
- b) Miel de mielada: es aquella que se obtiene principalmente de las secreciones de las partes vivas de la flora o de las excreciones de los insectos que succionan las plantas.

2.4.1 Según su presentación comercial.

- a) Miel líquida: es aquella que se halla en etapa líquida
- b) Miel en panales: es la miel que las abejas guardan en celdas operculadas en nuevos panales edificados sin larvas. Luego, esta miel se vende en panales operculados o partes de estos panales.
- c) Miel con trozos de panal: se refiere a la miel que se obtiene de uno o más trozos de panal sin larvas.
- d) Miel que se ha solidificado como resultado de la cristalización de la glucosa, que puede ser natural o inducida.
- e) Miel cremosa o cremada: es aquella cuya textura es más firme que

las anteriores mencionadas, siendo sometida a un asunto físico que le confiere esa estructura y la hace fácil de untar.

2.4.2 Según su forma de producción.

a) Miel convencional: se obtiene por procesos acostumbrados de producción. b) Miel orgánica/ecológica: la originaria de apiarios certificados como orgánico y/o ecológica.

2.4.3 Según su destino

a) Miel para gasto humano directo. b) Miel para uso en la fabricación (miel para uso industrial): el contenido de Hidroximetilfurfural no debe ser mayor de 40 mg/kg y no puede ser predestinada para gasto humano inmediato.

2.4.4 Características relacionadas con la limpieza

- a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0.1%; un valor que supere el máximo de sólidos insolubles puede deberse a un filtrado inadecuado y/o problemas de higiene.
- b) Minerales (cenizas): máximo 0.6%. En miel de mielada y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta un 1%.

2.4.5 Características relacionadas con el deterioro

- a) Acidez libre: máximo 40 miliequivalente/kilogramo

La acidez indica el grado de frescura de la miel de abejas. La miel de abejas no debe fermentar o producir efervescencia, ni presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten pocas activas. Se relaciona también con la probable fermentación por desarrollo de microorganismos. El sobrecalentamiento es otro factor que se refleja en un alto valor de acidez.

Si en caso de usarse ácido láctico, oxálico o fórmico para combatir la varroa, la probabilidad de que se eleve la acidez en la miel es alta.

- b) Actividad de Diastasa: mínimo 8 en la escala de Schade. En la miel de abejas con reconocimiento técnico, de bajo contenido enzimático, se acepta como mínimo 3 en

la escala de Schade, siempre que el contenido de Hidroximetilfurfural no exceda los 15 miligramos / kilogramos.

- c) Hidroximetilfurfural (HMF): máximo 40 miligramos/ kilogramos después del procesamiento.

Tanto la actividad de diastasa como el contenido de HMF indican el grado de frescura de una miel de abeja. Estos indicadores también se ven alterados por la acción del calor y el almacenamiento inadecuado, mal manejo o por el tiempo prolongado.

La miel de abejas recién extraída con buenas prácticas de fabricación contiene un pequeño porcentaje de HMF. Si es sometida a altas temperaturas, partir de los azúcares de esta miel se deshidratan aumentando el valor del HMF.

2.4.6 Características relacionado con la inocuidad

Los análisis químicos y microbiológicos deben realizarse en laboratorios oficiales o acreditados y sus resultados deben archivarse como un mínimo de dos años. OIRSA (2010)

Los laboratorios que realizan los ensayos en determinación de la inocuidad de la miel de abeja que se comercializará tanto en el mercado interno como destinada a Francia y los organismos de inspección que inspecciona los apiarios y las envasadoras de miel de abeja, para agilizar el proceso de certificación y aceptación en el mercado francés, deben acreditarse con un organismo de acreditación. En República Dominicana existe el Organismo Dominicano de Acreditación

En el caso de residuos de sustancias químicas o contaminantes microbiológicos, la miel de abejas deberá cumplir con los límites máximos establecidos en la legislación nacional vigente, en este caso con la NORDOM 202 Miel. Especificaciones y, en caso de exportación cumplir con las normativas del país de destino, en este caso Francia.

Las reglamentaciones aplicables para la importación de miel a Francia son las siguientes: REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1), cuyo objetivo es pretender garantizar la higiene de los alimentos en todas las fases del proceso de producción, desde las explotaciones agrícolas a las

plantas de transformación y desde los establecimientos de venta al por menor hasta el consumidor final. El reglamento y sus anexos definen un conjunto de requisitos a nivel de la UE que las empresas que trabajan con productos alimenticios deben cumplir para garantizar que los alimentos sean seguros para los consumidores. El punto fundamental es que todas las personas que trabajen en el sector alimentario deben garantizar que los alimentos sean tratados de forma higiénica y segura, es decir, libres de contaminación derivada de un producto de origen alimentario, en todas las fases del proceso de producción. Esto es posible gracias a: Prácticas higiénicas correctas. Procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP o APPCC. El establecimiento de objetivos sobre reducción de patógenos o procedimientos de actuación puede servir de guía para la aplicación de las normas de higiene. Por lo tanto, es necesario prever procedimientos para tal fin. Dichos objetivos complementarían la legislación alimentaria existente, como el Reglamento (CEE) no 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios (1), que prevé el establecimiento de límites máximos de tolerancia para determinados contaminantes, y el Reglamento (CE) no 178/2002, que prohíbe la puesta en el mercado de alimentos que no sean seguros y establece una base uniforme para el recurso al principio de cautela. El presente Reglamento tiene en cuenta las obligaciones internacionales establecidas en el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y las normas internacionales de seguridad alimentaria contempladas en el Codex Alimentarius. En el ámbito nacional, la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) tiene implementado la georreferenciación de los apiarios para su trazabilidad factible.

A continuación, se detalla un cuadro sobre el cumplimiento de los prerrequisitos para implementar un programa de prerrequisitos :

Tabla 2. Lista de chequeo para la evaluación de la implementación de PPR en una planta envasadora

Lista de chequeo Programa de Prerrequisitos	Cumple	No cumple
---	--------	-----------

Infraestructura Ubicación del establecimiento de manufactura	La Ubicación del establecimiento de manufactura se encuentra ubicado en zonas que no están expuestas a inundaciones, olores objetables, humo, polvo o gases. No estar ubicada en zonas industriales, ni cerca de cultivos de uso intensivo de agroquímicos, ni depósitos de basura o fuente que incida a una contaminación.		
	Las instalaciones se encuentran fuera de áreas urbanas		
	Los caminos de acceso están transitables o pavimentados		
Diseño de construcción	El diseño del establecimiento provee espacio para la instalación de la maquinaria y el equipo, como el almacenamiento de materiales, de tal manera que se asegure la funcionalidad de las operaciones de producción y de higiene.		
	El establecimiento es de construcción sólida y cuenta con las condiciones sanitarias adecuadas que garantiza el manejo sanitario de la miel de abeja		
	El establecimiento se encuentra delimitado en tres áreas: 1) área limpia 2) área intermedia y 3) área sucia		
Paredes, pisos y techos	Los pisos paredes y techo son construidos con materiales resistentes, ni posee grietas y estar construidas utilizando materiales impermeables, no absorbentes, lavables, resistentes y antideslizantes.		
Sanitarios, vestidores y comedores	Se disponen de sanitarios, vestidores y comedores, separados de la zona de proceso e independiente de cada sexo. De igual manera las pertenencias personales se resguardan en casilleros destinados para tal fin.		
	Las duchas y lavamanos deben estar físicamente separadas de los inodoros		
	La cantidad de los servicios sanitarios y duchas se recomienda: 1 inodoro por cada 20 hombre o fracción de hombre 1 uno por cada 15 mujeres o fracción de 15. -Orinales: 1 por cada 20 hombres o fracción -Duchas: 1 por cada 25 trabajadores -Lavamanos: 1 por cada 15 trabajadores o fracción		
Puertas, ventanas y escaleras	Puertas ventanas y escaleras: Las puertas de acceso a la zona de procesamiento, debe abrir hacia afuera, ser lisas, impermeables y de frágil higienización. No utilizar puertas de madera.		
	Las ventanas o comunicaciones con el exterior están provistas de mallas que evitan entradas de plagas		

	Las escaleras, en caso de existir, deberán tener superficie antideslizante y de fácil higiene, acondicionadas de forma que no se produzcan oxidación		
iluminación y ventilación	Disponen de iluminación natural o artificial que permite la realización de las tareas, no altera la visión de los colores y no compromete la higiene de la miel de abeja		
	La luz artificial se encuentra protegida contra rupturas y es de fácil higiene		
	La ventilación es adecuada y evita el calor excesivo, la acumulación de polvo, la condensación u otros factores que alteran la calidad de la miel de abeja. La dirección de la corriente de aire va desde un área limpia a una intermedia o sucia.		
Lavamanos en la zona de procesamiento	Los lavados en la zona de procesamiento son de acción no manual y dispone de jabón líquido sin fragancia, toallas desechables y solución desinfectante para mano, depósito de basura con tapa y de acción no manual		
Agua potable	Se dispone de agua potable suficiente y a presión adecuada para las funciones del establecimiento. De ser necesario, disponer de un sistema de potabilización de agua.		
	El sistema de distribución y almacenamiento de agua cuenta con protección adecuada para evitar su contaminación. Los tanques y cisternas para almacenamiento de agua potable el material no permite la migración de partículas al agua y de fácil limpieza y desinfección.		
Energía eléctrica	Las instalaciones eléctricas deben estar protegidas con tuberías aislantes		
	Los cables se encuentran bien ubicados y no cuelgan		
Tuberías y drenajes	Las tuberías de agua potable y de agua residuales deben estar separadas e identificadas.		
	El establecimiento dispone de un sistema eficaz de salida de agua		
Equipos e implementos	Los equipos e implementos tienen un diseño sanitario que permite una adecuada limpieza, desinfección, mantenimiento e inspección		
	La instalación y distribución de equipos fijos permiten una adecuada limpieza y desinfección, no se encuentran ubicados sobre rejillas y desagües.		
Recepción de la miel de abeja	Los apicultores que suplen la miel de abeja cumplen con la normativa nacional vigente del país y aplica las buenas prácticas apícolas para su producción		

	Los depósitos de miel de abejas, al ingreso a la planta, los mismos se encuentran limpios. Se higienizan periecamente y cada vez que lo amerita en un área destinada para tal fin		
	Existe un registro de ingreso de miel de abeja al establecimiento		
	Se extrae una muestra de cada ingreso de miel de abeja al establecimiento		
Filtrado y bombeo	Se emplean filtros con mallas de acero inoxidable grado alimentario para el filtrado de miel de abeja, los mismos son reemplazables y lavables y los mismos se lavan y se desinfectan		
	La bomba utilizada para el bombeo de la movilización de miel de abeja es apta para alimentos, dispone de una capacidad adecuada acorde con el volumen y viscosidad de la miel de abeja.		
	Dentro del depósito de recepción de miel de abeja se evitan la acumulación de impurezas y en exceso.		
sedimentación/ Decantación	Se utilizan tanques con tapas en el proceso de sedimentación con fines de evitar contaminaciones, cuyos tanques son de acero inoxidable u otro material grado alimentario.		
	Cada tanque lleva un registro de la miel de abeja depositada		
Envasado Fraccionado	Los depósitos utilizados para el envasado de la miel de abeja son de primer uso y de material grado alimentario, de vidrio o plástico PET.		
	Se utiliza un sistema de corte automático de pistón o manual mediante válvula de material grado alimentario para el llenado de los depósitos		
	Se resguardan adecuadamente las tapas de los depósitos durante el llenado		
	El contenido informativo de la etiqueta cumple con la legislación vigente		
Barriles	Los barriles son de primer uso, recubrimiento interno de resina fenólica horneada u otro tipo de recubrimiento autorizado por la autoridad competente del país.		
Almacenamiento	El local donde se almacena el producto final o miel de abeja a granel se realiza en un lugar fresco, ventilado y resguardado de los rayos solares, humedad y lluvias, la temperatura interna del local es no mayor a 35 grados Celsius.		
Muestreo	Se cumplen con los criterios adecuados para la realización de la toma de muestra antes del ingreso a la planta. Esto es de manera higiénica, varilla para el		

	muestreo de acero inoxidable grado alimentario y se encuentran desinfectada		
	Se garantiza la representatividad de la muestra, homogeneizando los depósitos o en su efecto tomar submuestras a diferentes niveles y ubicación del deposito		
	Las muestras poseen un peso aproximado de 300+/- 50 gramos y serán identificadas con el mismo código del deposito		
	El frasco de la muestra es de primer uso, estar limpio y fabricado de plástico PET.		
Muestra del producto final	El producto final se realiza de manera higiénica y garantiza la representabilidad de la muestra y se identifica con		
	El frasco de la muestra es de primer uso, está limpio y fabricado de plástico PET.		
	Las muestras se resguardan por lo menos durante 18 meses.		
Prohibición de animales domésticos	Se impide la presencia de animales domésticos dentro de las instalaciones y en el perímetro de la planta		
Programa de control de plagas y roedores	Se cuenta con un programa escrito para controlar las plagas, incluyendo, pero no limitándose la identificación de plagas, mapeo de estaciones, productos o métodos y procedimientos utilizados, así como las hojas de seguridad de los productos (MSDS).		
	Los productos químicos o biológicos utilizados como medidas de control poseen registro sanitario vigente y, el personal que aplica estos productos se encuentra capacitado		
	Se implementan medidas generales de prevención y control de plagas y roedores		
Higiene Personal y Requisitos Sanitarios	La empresa lleva un registro periódico del estado de salud del personal		
	El personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación directa de la miel de abeja se encuentra capacitado sobre los síntomas y enfermedades que puede incurrir a una ETAs, notificar a su superior inmediato y retirarse de la zona.		
	Se regula el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de procesamiento de la miel de abeja		

Higiene y seguridad del personal	El personal se encuentra capacitado sobre las Buenas Prácticas de Higiene y cumplen con las mismas		
Capacitación del Personal	La empresa cuenta con un programa anual de capacitaciones y documentado, el cual incluye el seguimiento y evaluación de los conocimientos adquiridos. Temas como: Higiene, manipulación de los alimentos, contaminación, peligros en los alimentos. POES y HACCP, entre otros		
Procedimiento de Operación Estándar de Sanitización	El establecimiento dispone de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) describiendo los métodos de limpieza y desinfección que se realizan antes, durante y después del procesamiento de la miel de abejas (pre operacional, operacional y post-operacional) a ser cumplidos por el personal		
	Se encuentran implementados otros procedimientos como son: -Seguridad del agua -Superficie de contacto con los alimentos -Prevención de la contaminación cruzada -Instalaciones sanitarias -Protección de los adulterantes -Sustancias tóxicas		
Trazabilidad	La planta garantiza un sistema de trazabilidad que permite identificar adecuadamente un paso adelante (receptor inmediato) un paso hacia atrás (proveedor inmediato de materia prima e insumos) y los pasos intermedios (registros y documentación de procesos)		
Documentación y Registros	La empresa ha elaborado y mantiene la documentación y registros que puedan servir para las verificaciones y auditorias sobre el cumplimiento de las BPM y POES		
	Mantienen otros programas que puede generar registros son: Mantenimiento de las instalaciones y equipos Calibración de equipos Control de proveedores Programa de rellamado(Recall) Y otros que la empresa considere necesario		

Fuente: Elaboración propia información procedente del Manual de Buenas Prácticas Apícolas <https://visar.maga.gob.gt/visar/ia/doc/mapicolabp.pdf>

2.4.6.1 En el ámbito de inocuidad en República Dominicana

A partir de 1983 se realizaron investigaciones que confirmaron algunas enfermedades tales como la Nosemosis en 1985, Loque europeo en 1986, las Micosis (Cría de Cal y Cría de Piedra) en 1987, y más recientemente, en 1998 se identificó la Pseudomonosis. Hasta el presente no se ha confirmado la presencia de Loque americano.

En 1995 se diagnosticó la Varroasis, considerado el principal problema sanitario de la apicultura dominicana, la cual redujo en un 50% la población de abejas del país en los primeros años de su aparición. En un muestreo sanitario nacional, realizado en el 1999 por el Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) con el apoyo económico del Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal, Inc. no fue aislado el Loque europeo y se detectó una carga muy leve de Nosemosis, manteniéndose latente en una limitada zona alta del sur del país. Este trabajo se coordinó a través de la Red Apícola Dominicana (REDAPI).

En materia de sanidad, específica, se aplicaron 360,000 dosis del acaricida domivar-W para el control de la varroa.

Este medicamento fue sustituido por Amivar, del cual se suministraron cerca de 50,000 dosis a un precio subsidiado para los productores.

Gracias al Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria el subsector apícola se ha fortalecido logrando controlar la Varroasis, peligrosa enfermedad que ataca a las abejas y principal amenaza de la productividad de los apiarios.

Ganadería explica que cada región del país tiene características propias que condicionan el desarrollo y la producción de las colmenas, aunque especifica que la buena práctica es necesaria.

La apicultura debe cumplir con las normas que dictan las organizaciones internacionales de referencia con la inocuidad y calidad de los alimentos. La miel debe de estar exenta de materiales extraños que puedan causar daños al consumidor. Los análisis químicos y microbiológicos deben realizarse en laboratorios oficiales y/o aprobados y sus resultados deben archivarse como un mínimo de dos años. En el caso de residuos de sustancias químicas y contaminantes microbiológicos, la miel deberá cumplir con los límites máximos

establecidos en la legislación nacional vigente; en caso de exportaciones, deberá cumplir con las normativas del país de destino. La práctica más importante del apicultor, en función de garantizar la inocuidad de la miel y demás productos de la colmena, es aplicar controles sanitarios adecuados. Esto significa realizar diagnósticos acertados sobre enfermedades que afectan a las abejas y la aplicación responsable de medicamentos veterinarios de uso apícola, que nunca deben ser utilizados de manera preventiva. Con relación a la limpieza, la miel puede contar con un máximo de 0.1% de Sólidos insolubles en agua, exceptuando la miel prensada que puede contener un máximo de 0.5 %. Además, en los problemas de higiene (tierra y arena), la miel solo de tener un 0.6% de cenizas. (García Suárez, 2015) La acidez indica el grado de frescura de la miel. Por lo cual, debe estar libre de acidez, con un máximo de 40 mEq/kg. No debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia, ni presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas. Se relaciona también con la probable fermentación por desarrollo de microorganismo. El sobrecalentamiento es otro factor que se refleja en un alto valor de acidez. También, se debe evitar el uso de maderas tratadas con productos químicos para la elaboración de material apícola: cajas, cuadros y otros.

2.4.6.2 Extracción de la miel

En el proceso de extracción de la miel, el manipulador de la miel debe evitar que se produzca contaminación de la miel en el proceso de centrifugado, decantado y envasado. Por dicha razón, los envases a utilizar deben encontrarse limpios y en buenas condiciones. La centrífuga debe someterse a un proceso riguroso de limpieza y mantenimiento, antes y después de utilizarse. En caso de requerir lubricantes, aceites o grasas industriales, estos deben ser grado alimenticio. Al igual que el resto del equipo que tiene contacto directo con la miel, es necesario que la centrífuga esté fabricada con acero inoxidable grado alimenticio para evitar la contaminación de la miel. Se debe evitar el uso de centrífugas de lámina galvanizada, barriles, hojalata; en el caso de utilizar este material se debe recubrir con ceras de abejas, pintura epóxica o resina fenólica. La centrífuga debe estar fija al suelo para evitar sacudidas y/o desplazamientos. Se recomienda utilizar un sistema de frenado en la centrífuga para evitar que se haga manualmente y toda miel que se derrame deberá limpiarse inmediatamente. (García Suárez, 2015).

2.5 Programa de limpieza e higiene

2.5.1 Equipo y utensilios

El overol y el velo deberán mantenerse siempre limpios. Se recomienda lavarlos después de su uso con agua potable y detergente sin olor, enjuagarlos perfectamente y colocarlos en bolsas de plástico durante el traslado a los apiarios para evitar su contaminación. También se sugiere contar con dos equipos limpios para cualquier imprevisto.

- Los utensilios y recipientes deben estar limpios y libres de productos químicos y otras sustancias dañinas que contaminen la miel, los que se asearán diariamente con agua limpia, detergente sin olor; se enjuagarán perfectamente antes de utilizarse y se colocarán de tal forma que se evite su contaminación durante su traslado al apiario.
- Se debe usar materiales de acero inoxidable o plásticos de grado alimentario (que hayan contenido un producto alimenticio que no comprometa las características del producto), evitar el uso de madera y otros materiales que no pueden lavarse adecuadamente, así como el uso de superficies u objetos agrietados.
- El ahumador debe limpiarse diariamente, con el objeto de evitar la acumulación de residuos del material de combustión (hollín, breas, entre otros).
- El personal que tenga contacto con la miel debe mantener las manos y/o guantes limpios y lavarse con agua potable y jabón antibacteriano sin olor las veces que sea necesario y secarse con toallas desechables.
- Cuando se detecte una colonia con cría enferma, debe desinfectar la cuña, en el ahumador o en una solución yodada, para evitar la diseminación de enfermedades.
- Si se detectaran colmenas vacías durante la revisión (lo que sugiere que pudiera deberse a la presencia de Enfermedades) se recogerá todo el equipo para lavarlo y desinfectarlo con una solución de sosa cáustica al 4% o tratamiento térmico (flamearlo).
- Cuando se rompa algún panal o se retiren panales rústicos, se colocarán en un recipiente (cubeta) limpio. El recipiente se cubrirá para evitar su contaminación y pillaje.

- Al terminar las actividades diarias el equipo y utensilios (cuña, cepillo, cubeta, etc.) utilizados deben lavarse con agua potable y detergente sin olor, secarlos y almacenarlos en sitios donde no se ensucien o contaminen.

2.5.2 Transporte de la miel

- El vehículo para transportar alzas con miel debe ser adecuado para conservar la inocuidad de esta, por lo que es importante establecer un programa para la limpieza y desinfección de este para que no sea una fuente de contaminación.
- En este sentido, se retirarán de la plataforma del vehículo los residuos de material apícola o cualquier otro contaminante; se lavará con agua potable y detergente sin olor y se aplicará algún desinfectante, preferentemente cloro.
- Asimismo, se debe inducir el uso de Buenas Prácticas de Higiene a todas las personas que tengan acceso al vehículo.
- Se debe evitar usar un vehículo que transportó cualquier otro tipo de animales o cualquier contaminante, sin haber sido previamente lavado y desinfectado.
- Es indispensable, inspeccionar el vehículo antes de cargar las alzas, con el fin de asegurar que se encuentra limpio.
- A su vez, el manejo de las alzas con y sin miel debe efectuarse de manera que se impida su contaminación, colocándolas sobre techos de colmenas invertidos o en bandejas (charolas) salva mieles limpias.
- Asimismo, es necesario proteger las alzas del sol, lluvia, aire o cualquier otro factor que pueda contaminarlas, mediante el uso de una lona de material de fácil limpieza y desinfección.

2.5.3 Comercialización de la miel

El Registro Nacional de Apicultura es el primer paso para poder ingresar al Sistema de Trazabilidad Apícola. Todo apicultor o empresa que ingrese al sistema podrá comercializar los productos de la colmena con calidad e inocuidad, siempre que cumpla los requisitos de manejo requeridos por los mercados. (DIGEGA, 2020)

En los últimos 10 años, la producción de miel ha tenido un crecimiento notable en toneladas. El año con mayor producción fue el 2013 con 2,261 toneladas de miel mostrando un aumento respectivo en la productividad.

Tabla 3. Principales países destinados de las exportaciones dominicanas de miel de abejas

Exportaciones nacionales de miel natural (en US\$)						
Pais de destino	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Estados Unidos	2,036,177.63	1,357,193.67	1,685,531.96	410,719.31	412,845.92	5,902,468.50
Puerto Rico	339,921.02	491,715.31	695,980.01	855,788.24	978,483.98	3,361,888.57
Aruba	30,844.21	52,939.13	52,724.46	40,877.71	78,762.36	256,147.87
Curazao	1,343.46	37,003.56	66,089.65	35,765.59	82,257.02	222,459.29
Canada	111,999.96					111,999.96
Paises Bajos	48,967.32	10.00			2,893.08	51,870.40
Francia		43.20	334.84		44,570.76	44,948.80
San Martin (Francia)	10,378.49	13,200.50	12,239.00	3,068.00	3,025.00	41,910.99
Antillas Neerlandesas				33,113.34	5,066.17	38,179.51
Haiti	20,000.00		22.23	1,182.19	4,739.51	25,943.92
Bahamas	2,395.51	1,348.00	4,343.17	1,050.00	7,385.97	16,522.65
España					5,553.01	5,553.01
Islas Turcas y Caicos	1,124.00	737.00	559.00	1,252.00	1,174.00	4,846.00
Islas Virgenes Britanicas					2,875.82	2,875.82
Islas Virgenes (EE.UU.)	23.80	831.45		405.00	1,235.00	2,495.25
Los Demás	2,068.40	455.90	1,266.10	1,175.48	1,088.54	6,054.42
Total general	2,605,243.79	1,955,477.71	2,519,090.42	1,384,396.87	1,631,956.14	10,096,164.93



Fuente: DGA

José M. Medrano:elDinero

Fuente: (Periódico El Dinero, 2020)

2.5.4 Rastreabilidad de la miel de abeja

La miel que se comercializa deberá encontrarse envasada en recipientes grado alimentario, debidamente identificados de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente en el país. El apicultor es responsable de identificar cada uno de los recipientes que comercialice según las exigencias requeridas, siendo imprescindible conocer en primer término el origen de la miel obtenida y su rastreabilidad.

El apicultor deberá mantener registros de las Buenas Prácticas Producción Apícola detallando: ubicación del apiario, número de colmenas, fechas, manejo de las colmenas, medicación suministrada, alimentación, cosecha, entre otros que él o la autoridad competente considere necesario.

El apicultor deberá registrarse ante la autoridad competente de cada país para la asignación de un código único e intransferible que lo identifique de forma oficial como apicultor.

El apicultor deberá demostrar el origen de los recipientes o depósitos, que entra en contacto directo con los productos apícolas. Siendo el responsable directo del tipo de recipiente y depósito que use.

El apicultor debe documentar nombre a quien le entrega, fecha de entrega y cantidad y número de lotes de miel que entrego. El apicultor debe de guardar una muestra de cada lote que comercialice y conservarla de manera adecuada por un año. -. Los registros deben de ser los originales y guardarse por dos años.

El apicultor debe guardar una muestra de cada lote que comercialice y conservarla de manera adecuada.

Según el manual de Buenas Prácticas apícolas (2015) para la producción de miel de abeja Clusapicom, los análisis químicos y microbiológicos deben realizarse en laboratorios oficiales y/o aprobados y sus resultados deben archivarse como mínimo de dos años. En el caso de residuos de sustancias químicas y contaminantes microbiológicos, la miel deberá cumplir con los límites máximos establecidos en la legislación nacional vigente; en caso de exportaciones, deberá cumplir con las normativas del país de destino (detallado más arriba) La miel debe de estar exenta de materiales extraños que puedan causar daños al consumidor.

En el 2019, según publicaciones de noticias Telemicro, buscando garantizar la salud de la población el Ministerio de Salud Pública, con el apoyo del Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (CEIRD), desarrolla un proceso de investigación sobre las características fisicoquímicas y calidad de mieles comercializadas en República Dominicana y el mercado internacional. Para ese entonces, la encargada de la Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios, Carolina Díaz, explicó el objetivo de dicho estudio, el cual buscaba analizar las condiciones de calidad e inocuidad de la miel de abeja, realizando análisis fisicoquímicos y microbiológicos, así como tomas de muestras en lugares de producción, expendio y comercialización de la miel en el país.

Actualmente, se le solicitó los resultados de dichos análisis al Ministerio de Salud Pública, a través de la plataforma SAIP portal único de acceso a la información pública, los

resultados obtenidos a través de la plataforma fueron que los mismos no habían realizado dicho estudio, por ende, no poseían dichos resultados para ser brindados.

La Resolución No. 04/2006, menciona que, para evitar la entrada de abejas africanizadas, plagas y enfermedades de las abejas la DIGEGA tendrá la responsabilidad de establecer un efectivo monitoreo en puertos, aeropuertos y puntos fronterizos del país.

La República Dominicana posee la ventaja de tener 0 arancel en la exportación de miel de abeja hacia el país Francia, por lo tanto, es de suma importancia reforzar las capacitaciones a los apicultores sobre Buenas Prácticas Apícolas, legislación nacional y europea, así como buenas estrategias de financiamiento a los apicultores.

2.5.5 Legislación Dominicana

República Dominicana cuenta con la Norma Dominicana NORDOM 202 Miel especificaciones. Donde se establecen los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos que debe cumplir la miel de abeja comercializada en el país. La NORDOM 203 establece las pautas para la toma de muestra de la miel de abeja para sus respectivos análisis.

2.5.5.1 Ventajas de República Dominicana desde el punto de vista sanitario

Es a través de las normas dominicanas que el Ministerio de Agricultura regulariza a los apicultores y los productos de esta actividad. Para esto, se disponen de los siguientes requisitos estipulados en la norma dominicana NORDOM 202 miel, definiciones, terminología, clasificación y requisitos (NORDOM. REVI 2018):

Tabla 4. Requisitos fisicoquímicos

Características	Tipo 1		Tipo 2	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Densidad relativa a 27 ^o /27 ^o C	1.37	-	1.37	-
Humedad a 20 ^o C, en %	-	18.6	-	20
Sacarosa, en %	-	5	-	10

Azúcares reductores, en %	65	-	60	-
Cenizas, en %	-	0.5	-	0.55
Dextrina, en %	-	5.0	-	5.0
Contenidos sólidos insolubles en agua, en %	-	0.1	-	0.1
Acidez total en cm ³ de solución 1,0 N de NaOH por cada 100 g. (1)	-	4.0	-	4.0
Hidroximetilfurfural (HMF) en mg/kg.	-	15	-	- 40
Número de diastasa, en %	3.0	-	8.0	-
Índice de refracción	-2,0	-	-2,0	-
Nota: Si se quiere expresar la acidez como ácido fórmico, el miliequivalente es de 0.046.				

Fuente. Norma Dominicana NORDOM 202. Miel Especificaciones.

Tabla 5. Requisitos organolépticos

Color	Mm (milímetros)
Blanco agua	0-8
Extra-blanco	8-16
Blanco	16-34
Ámbar extra ligero	Extra-blanco
Ámbar ligero	51-84
Ámbar	85-114
Oscuro	115-140

Fuente. Norma Dominicana NORDOM 202. Miel Especificaciones.

2.6 Relaciones entre República Dominicana y Francia

En los últimos años, los intercambios económicos y comerciales entre la República Dominicana y Francia han aumentado debido a la mejora en las relaciones diplomáticas y comerciales. La República Dominicana es un socio privilegiado para la Unión Europea, manteniendo excelentes relaciones desde que se adhirió al Acuerdo de Asociación entre la UE y los Estados de África, del Caribe y del Pacífico en 1989. En el 2019, se celebraron 30 años de relaciones entre la UE y la República Dominicana. Las relaciones de la UE con los países del Caribe se articulan en torno al CARIFORUM, que incluye a la República Dominicana y otros 15 países. El Acuerdo de Asociación Económica UE-CARIFORUM, firmado en 2008, promueve el comercio de bienes, servicios e inversiones, así como la integración regional y las cadenas de valor regionales. En virtud de este acuerdo, la miel de abeja, por ejemplo, tiene un arancel del 0% hacia la Unión Europea.

Fuente: Trade European Commission

2.6.1 Relaciones diplomáticas entre República Dominicana y Francia

La relación bilateral entre Francia y la República Dominicana se basa en la Hoja de Ruta de Cooperación 2018-2020, un documento que define y prioriza acciones para el período. La cooperación se materializa a través de proyectos, intercambios culturales y apoyo financiero, gestionados por la Agencia Francesa para el Desarrollo (AFD) en el país. Durante dos décadas, la AFD ha sido un socio estratégico, respaldando proyectos clave para la implementación de la Estrategia Nacional de Desarrollo, con una cartera que actualmente asciende a 64 millones de Euros, incluyendo donaciones, y 573 millones de Dólares Estadounidenses en sectores estratégicos. La Hoja de Ruta establece el compromiso de fortalecer las relaciones de colaboración entre la AFD y los ministerios dominicanos de Economía, Planificación y Desarrollo, así como de Hacienda.

2.6.2 Relaciones comerciales

Las relaciones bilaterales entre República Dominicana y Francia en la actualidad son “dinámicas y fuertes”, están basadas en un fluido intercambio comercial y una firme comunicación diplomática entre ambas naciones.

En una entrevista exclusiva para LISTÍN DIARIO, el embajador de Francia en el país, José Gómez, indicó que “las relaciones con República Dominicana son buenísimas”, debido al apoyo brindado por su país en diferentes sectores como el medio ambiente y la lucha contra el cambio climático.

En cuanto al intercambio comercial, República Dominicana representa el principal socio en el Caribe, según datos suministrados por el Segundo Consejero Económico para República Dominicana, Thomas Plisson Listín Diario, (2017).

2.6.3. Aspectos generales de Francia

Francia es una nación densamente poblada, con una población de alrededor de 68.172.977 personas y una densidad de población de 124 habitantes por kilómetro cuadrado. Su capital es París y su moneda es el Euro. Es una de las principales economías del mundo, pero enfrenta una alta deuda pública, que en 2022 alcanzó los 2.949.331 millones de euros, equivalente al 111,8% de su PIB.

A pesar de su deuda, el país tiene un PIB per cápita saludable de 40,800 € euros en 2023, lo que lo sitúa en el puesto 26 a nivel mundial en ese indicador. El Índice de Desarrollo Humano muestra una buena calidad de vida para los franceses. En términos de negocios, Francia se encuentra en el 33º puesto en el ranking Doing Business, lo que indica una relativa facilidad para hacer negocios. Además, tiene un bajo índice de percepción de corrupción pública, con 72 puntos.

Francia se destaca por su producción de vino, su rica cultura e historia, y sus paisajes pintorescos, lo que la convierte en uno de los destinos turísticos más populares del mundo. Su territorio está dividido en 13 regiones administrativas, y es conocida por sus diversas actividades económicas que incluyen la agricultura, la industria y el turismo.

2.6.4 Indicadores económicos

Datos anuales

El Producto Interior Bruto (PIB) de Francia aumentó un 0,9% en 2023, tras crecer un 2,5% en 2022 y un 6,4% en 2021. Esta expansión anual fue principalmente el resultado de un aumento en el segundo trimestre de 2023, mientras que la actividad se mantuvo estable

durante el resto del año. Al final del cuarto trimestre de 2023, el potencial de crecimiento para 2024 se situaba en el 0,1%.

En 2022, República Dominicana exportó \$70,8M hacia Francia. Los principales productos exportados desde República Dominicana a Francia fueron Petróleo refinado (\$6,92M), Instrumentos médicos (\$6,76M), y Ferroalloys (\$6,11M). Durante los últimos 27 años, las exportaciones de República Dominicana hacia Francia han presentado un incremento, a un ritmo anualizado de 1,54%, desde \$46,9M en 1995 hacia \$70,8M en 2022.

2.6.5 Principales productos de importación desde Francia hacia la República Dominicana

En 2022, Francia exportó \$264M hacia República Dominicana. Los principales productos exportados desde Francia a República Dominicana fueron Maquinaria de elevación (\$36.9 millones de Euros), Leche concentrada (\$22Millones de Euros), e Instrumentos médicos (\$13,2 Millones de Euros). Durante los últimos 27 años, las exportaciones de Francia hacia República Dominicana han presentado un incremento, a un ritmo anualizado de 6,35%, desde \$50.1Millones en 1995 hacia \$264Millones de Euros en 2022.

Comparación: En 2022, Francia se encuentra en el ranking 14 en el Índice de Complejidad Económica (ECI 1.31), y 8 en exportaciones totales (\$608MM). Ese mismo año, República Dominicana se encuentra en el ranking 59 en el Índice de Complejidad Económica (ECI 0.070), y 92 en exportaciones totales (\$13,8MM)

2.6.5.1 Principales socios comerciales de Francia

Por países, los principales destinos de las exportaciones en 2022 fueron Alemania (13,7%), Italia (9,2%), Estados Unidos (7,9%), Bélgica (7,9%), España (7,6%), Reino Unido (5,7%) y los Países Bajos (4,2%), mientras que las importaciones provinieron principalmente de Alemania (13,7%), Italia (9,2%), Estados Unidos (7,9%), Bélgica (7,9%), España (7,6%) y Estados Unidos. Reino Unido (5,7% - datos Comtrade).

Tabla 6. Listado de los principales clientes consumidores de miel de abeja

Principales Clientes (% de las Exportaciones)	2022
--	------

Alemania	13.7%
Italia	9.2%
Estados Unidos	7.9%
Bélgica	7.9%
España	7.6%
Reino Unido	5.6%
Países Bajos	4.2%
Suiza	3.5%
Polonia	2.4%

Fuente: Alemania (DEU) Exportaciones, importaciones y socios comerciales Observatorio de Complejidad Económica. (2022). Retrieved May 21, 2024, from Observatorio de Complejidad Económica website: <https://oec.world/es/profile/country/deu>

Tabla 7. Listado de los principales proveedores de miel de abeja al país Francia

Principales Proveedores <i>(% de las Importaciones)</i>	2022
Alemania	14.6%
Bélgica	11.3%
Países Bajos	8.2%
España	7.7%
Italia	7.4%
Estados Unidos	6.9%
Reino Unido	6.5%
Suiza	2.4%
Polonia	2.1%

Fuente: Alemania (DEU) Exportaciones, importaciones y socios comerciales Observatorio de Complejidad Económica. (2022). Retrieved May 21, 2024, from Observatorio de Complejidad Económica website: <https://oec.world/es/profile/country/deu>

2.6.5.2 Cooperación Económica Internacional

Francia es miembro de las siguientes organizaciones económicas internacionales: CCI, Unión Europea, OMC, Espacio Económico Europeo, G-5, G-7, G-8, G-10, G-20, FMI, OCDE, entre otras. Para obtener la lista completa de organizaciones económicas y otras organizaciones internacionales en las que participa Francia.

2.6.5.3 Aspectos generales de República Dominicana

La República Dominicana, ubicada estratégicamente entre el océano Atlántico y el mar Caribe, es un país con estabilidad política y una democracia representativa, con tres poderes: Judicial, Legislativo y Ejecutivo. Es la mayor economía de Centroamérica y el Caribe, y la novena más grande de Latinoamérica. Tiene cinco Tratados de Libre Comercio en vigor, que le dan acceso a 48 países y más de 50,900 millones de consumidores. Dependiendo del consumo interno, las zonas francas y el turismo, es el destino más visitado del Caribe. La agricultura, con productos como café, cacao, arroz y bananas, sigue siendo importante, pero el sector servicios, especialmente el turismo, es el principal empleador. Sus principales destinos de exportación son Estados Unidos, Canadá y Haití. La infraestructura incluye ocho aeropuertos internacionales, carreteras, puertos para importación y exportación, así como para actividades turísticas.

2.6.6 Condición economía comercial de República Dominicana

La República Dominicana fue durante la mayor parte de su historia principalmente un exportador de azúcar, café y tabaco, pero en las últimas tres décadas la economía se ha diversificado más a medida que el sector de servicios 51 ha superado a la agricultura como el principal empleador de la economía, debido al crecimiento de la construcción, turismo y zonas francas. (CIA, 2020) Mediante la balanza comercial se puede analizar las exportaciones e importaciones de la República Dominicana, es decir, los ingresos del comercio, se estudiarán las características de la sociedad, el desempeño político y el rendimiento económico del país, tanto actual como del pasado.

3. METODOLOGÍA

Este es un trabajo realizado mediante una investigación descriptiva no experimental de tipo transversal, pues pretende observar los fenómenos tal y como se dan en su contexto real,

midiendo, analizando y evaluando aspectos y variables en un solo momento de tiempo presente.

El enfoque de la investigación será de naturaleza cualitativa, ya que analiza la realidad de los acontecimientos y no se trata de medir los niveles de las cualidades en un hecho, sino de indagar en cuantas cualidades sea posible. En este enfoque, el investigador participa de manera interactiva con los sujetos.

Los métodos de investigación a utilizar serán el método sintético y analítico. Se empleará el sintético para simplificar la información y así identificar las oportunidades de negocios que ofrece el mercado francés. Por otro lado, el método analítico se utilizará para descomponer la información recopilada en sus partes constitutivas, permitiendo un examen detallado de los diferentes elementos del mercado. Este análisis profundo ayudará a entender mejor las tendencias, comportamientos de los consumidores, y factores externos que influyen en el mercado francés.

Para comenzar, al seleccionar el tema de la exportación de miel de abejas, se buscó enfocar la zona geográfica en la cual se quería profundizar al país Francia ya que poseen una de las capacidades más grandes del mercado internacional en importación de productos apícolas.

El análisis de la estrategia de negocios inicia con examinar el contexto actual de la miel de abeja a nivel nacional, lo cual refleja la información sobre la cadena de miel de abeja, datos de producción y comercialización, identificando el estado actual del sector apícola en República Dominicana, esto se hace con un análisis del macroentorno, la industria y el interior del sector y de esta manera obtener los componentes para una matriz FODA. Para conocer el mercado de la miel de abejas en Francia, se determina la demanda satisfecha e insatisfecha del producto, un análisis de la competencia, y propuesta de estrategias de marketing y ventas a usar.

Luego, se determina cómo la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para su exportación a Francia y diseñar las propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana. Por esta razón se procede a enlistar los requerimientos y normatividades, que apliquen al comercio

internacional de la miel de abejas para una comercialización específicamente diseñada desde República Dominicana a Francia.

Posteriormente, se conocerá la demanda de miel de abeja en el mercado francés que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana.

En último lugar, plantear una estrategia de penetración de la miel de abeja dominicana envasada al mercado francés cumpliendo con las normativas internacionales.

Para la obtención de los indicadores se emplearon las siguientes formulas:

1. Volumen producción en toneladas se empleó el porcentaje de la producción dominicana sobre la producción mundial
2. Comercialización de la miel: se empleó la exportación de miel dominicana a los países con los que tenemos acuerdos comerciales sobre las exportaciones totales a esos países.
3. Cadena de valor se empleó certificaciones como orgánica, de comercio justo, denominación de origen.
4. El nivel de conocimiento de los apicultores y obstáculos presentados a los apicultores: se empleó la producción de miel por apiario en tanque de 55 galones.
5. Numero de colmenas por productor por tamaño de las exportaciones apícolas (pequeñas, medianas, grande).
6. Nivel de inversión de la infraestructura y volumen de importación se empleó la demanda de miel de abeja en Francia (volumen, preferencias en toneladas, tendencias).
7. Preferencias de los consumidores franceses (miel orgánica, monofloral se empleó los requisitos y estándares de calidad.
8. Identificación de segmentos de mercado específicos dentro de Francia se empleó el Porcentaje de consumidores franceses que prefieren miel orgánica, monofloral.
9. Total de toneladas de miel importadas por Francia anualmente se empleó la tasa de crecimiento de la demanda en segmentos específicos del mercado francés.
10. Las auditorias se empleó el porcentaje de miel dominicana envasada que cumple con los requisitos internacionales

11. Monitoreo de venta se empleó el volumen de exportaciones a Francia de miel dominicana envasada.
12. Estudio de mercado se empleó el nivel de satisfacción del cliente con la miel envasada dominicana.

La bibliografía usada se extrajo en un proceso de búsqueda y recuperación de documentos en las bases de datos que están disponibles en Google Académico, Portal único de Acceso a la Información Pública, página web del Ministerio de Agricultura RD, página web del Ministerio de Industria y Comercio, Google académico, página web del Ministerio de Industria y Comercio, con el propósito de recoger la máxima cantidad de información posible sobre el mercado de la miel de abejas en República Dominicana y Francia.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Objetivo específico 1. Examinar el contexto de la miel de abeja a nivel nacional, reflejando información sobre la cadena de miel, datos de producción y comercialización, que sostengan el proceso del trabajo a realizar.

4.1 Sector apícola en República Dominicana

La apicultura es la actividad humana orientada al manejo de las colmenas de abejas, con el propósito de recolectar los productos elaborados por ellas. El sector apícola dominicano está compuesto por unos 3,500 apicultores y alrededor de 74,654 colmenas. Este proyecta una alta rentabilidad para sus participantes, debido a la seguridad otorgada por las tendencias de consumo para productos saludables que impulsen la conservación medioambiental.

Los apiarios de la República Dominicana están ubicados en todas las zonas de vida del país (bosque seco, húmedo y transición), predominando la mayor concentración de colonias en las regiones noroeste y este. La época de mayor floración en la zona de bosque húmedo coincide con la época de menos lluvias durante los meses de octubre a mayo. En la actualidad, la gran parte de las explotaciones apícolas dominicanas sólo obtienen miel y cera, y la comercializan con reducidos niveles de productividad.

En el 2018 el principal producto apícola, la miel, se produjo en promedio unas 1800 toneladas anuales. Debido a su influencia en la exportación de bienes de valor agregado de la República Dominicana (RD), es una actividad económica significativa.

Según el International Trade Center (2018), a nivel mundial, el producto de la apicultura con un mercado más consolidado es la miel de abejas, la cual presentó cifras de importaciones mundiales de aproximadamente 2,239 millones de dólares y exportaciones de 2,232 millones de dólares en 2018. La producción mundial está liderada por China, Argentina y Turquía, países que concentran el 50% de la producción global. En Latinoamérica, en el ámbito productivo de la miel de abejas han sobresalido tres países a lo largo de la última década: Argentina, que ocupa el segundo puesto a nivel mundial; México el sexto y Brasil el undécimo. Mientras que a la República Dominicana no existe registro de cual lugar en el ámbito competitivo en Latinoamérica ocupa.

A continuación, se hace una exposición de algunas variables de tipo nacional e internacional que afectan tanto positiva como negativamente el sector apícola en República Dominicana. De la misma manera se relacionan variables que afectan a los productos dominicanos en mercados globales.

4.1.2 Políticas/legales: La RESOLUCIÓN No. 04/2006: Se declara de interés nacional la apicultura en la República Dominicana. Se establece el Registro Nacional de Apicultores, el cual estará a cargo de la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) del Ministerio de Agricultura y del Consejo Nacional de Producción Pecuaria (CONAPROPE).

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, Como organismo normalizador el INDOCAL, tiene como funciones organizar las actividades de elaboración, adopción, armonización, aprobación, oficialización, publicación y divulgación de las normas técnicas, normas dominicanas NORDOMs, con miras a facilitar el comercio y el desarrollo industrial y servir de base a los Reglamentos Técnicos.

4.1.3 Sociales:-El coordinador de Redapi, Raúl Idiamín Araujo, sostiene que la apicultura dominicana es 100% rentable con relación al costo de inversión frente a los márgenes de beneficios CEDAF (2014). Sin embargo, aunque existen publicaciones vía periódicos y también a través de la página de la Dirección General de Ganadería (DIGEGA) asegurando

que esta actividad económica es de sostén para la familia de los apicultores, no existen hasta ahora un estudio o estadística que refleje de manera estratificada las condiciones sociales de los apicultores de la República Dominicana.

Tabla 8. Análisis DAFO del sector apícola de la República Dominicana

Análisis DAFO del sector apícola de la República Dominicana	
<p>Fortalezas</p> <p>El país cuenta con una flora variada y abundante.</p> <p>Se cuenta con una planta de procesamiento de miel regional, debidamente equipada</p> <p>Instituciones públicas, privadas y educativas con interés en brindar apoyo al sector a través de la Red de Desarrollo Tecnológico en Apicultura (REDAPI), que promueve el CEDAF</p>	<p>Oportunidades</p> <p>Sector atractivo para la inversión extranjera.</p> <p>Aprovechamiento de acuerdos comerciales del país con Centroamérica, EE. UU. y Europa.</p>
<p>Debilidades</p> <p>Ausencia de aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en la mayoría de los productores.</p> <p>Falta de mecanismos de seguimiento y certificación oficial.</p> <p>- Carencia de una estrategia de segmentación del mercado de la miel, que permita la producción de distintos tipos de miel.</p> <p>Falta de controles técnicos que permitan el cumplimiento de altos estándares de calidad</p>	<p>Amenazas</p> <p>Ausencia de controles fitosanitarios a las importaciones de productos, insumos, materiales y equipos usados.</p> <p>Incumplimiento de regulaciones del comercio internacional en materia fitosanitaria y de inocuidad</p>

Fuente: Elaboración propia, información tomada de: página web

https://intranet.cedaf.org.do/noticias_det.asp?not_id=161,

<https://eldinero.com.do/13047/el-dulce-negocio-que-ofrece-la-miel-en-republica-dominicana/> ,

4.2 Producción de miel de abeja en República Dominicana

La producción de miel en República Dominicana es de 1.8 millones de kilogramos anual. Por ejemplo, en el año 2015 se exportó a los mercados internacionales el equivalente a 710,432.77 kilogramos de miel por un valor de US\$1,405,263.11; en 2016 la exportación fue de 557,456.92 kilogramos, por un equivalente a US\$1,079,685.66; al año siguiente un volumen de 426,452.57 kilogramos (US\$1,102,982.04), en 2018 un volumen de 226,940.76 kilogramos (US\$509,479.60), en 2019 un volumen de 253,930 kilogramos (US\$594,807.04) y en 2020 un volumen de 400,792 kilogramos, por US\$902,576 (Dirección General de Ganadería, 2022).

A finales del año 2021 ya existían 1,734 apicultores, 2,334 apiarios georreferenciados y ocho establecimientos apícolas en el país. Los últimos incluían una sala de extracción y siete plantas de procesamiento de miel. Para mediados de mayo de 2022, aproximadamente el 43.35% de la población considerada de apicultores estaba registrada. Según la Dirección General de Ganadería, 2022.

La región noroeste ha sido históricamente considerada como la principal productora de miel. Sin embargo, los bosques secos han provocado dificultades en la producción en esa zona. La región central (Monte Plata, Peravia, Santo Domingo, San Cristóbal), la región norcentral (La Vega, Hermanas Mirabal y Monseñor Nouel) y la región norte (La Sierra, Santiago, Puerto Plata y Espaillat) son los segundos lugares con mayor producción después de la línea noroeste.

Con dicha información, la miel es un elemento económico complementario en un modelo de elaboración variada, la apicultura juega un papel significativo en la implementación del desarrollo rural sostenible. La apicultura es compatible con otros negocios, tanto agrícolas como turísticos.

Cuando la miel es obtenida a partir de un sistema de producción sustentable en el tiempo, mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin la utilización de productos de síntesis química y estas características pueden ser claramente identificadas por parte de los consumidores a través de un sistema de certificación, estamos hablando de Miel Orgánica, Ecológica o Biológica.

Los mercados de productos orgánicos en nuestro país han mostrado un dinamismo importante en las dos últimas décadas. Las producciones orgánicas se promueven como una opción entre los modelos productivos alternativos a la producción convencional de alimentos, tendientes a mejorar la sustentabilidad.

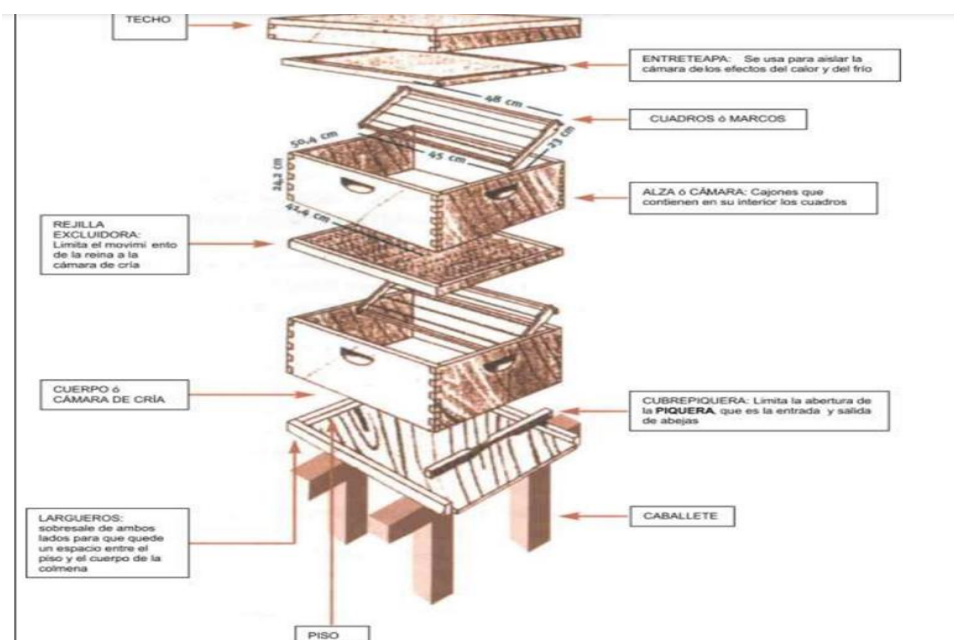
4.3 Tendencias de la apicultura en República Dominicana

En los últimos años, las tendencias del mercado mundial muestran una preferencia por productos claramente identificados por su origen floral, lo que representa una oportunidad de mercado que requiere capacitación en producción, certificación y etiquetado. Las ventas de miel se centran en tambores a granel para exportación y una pequeña cantidad envasada para el mercado nacional, junto con subproductos como cera, veneno y jalea real. Los productores se organizan en cooperativas y asociaciones, muchas de las cuales están transitando hacia la certificación orgánica y la diferenciación de la miel por su origen botánico. La producción orgánica se promueve como una alternativa para mejorar la sustentabilidad, y la adecuación medioambiental de las áreas de libación es clave en este proceso. El país cuenta con una amplia variedad de ambientes que podrían incluirse en nuevas regiones productivas para la apicultura orgánica.

4.3.1 Modelo de colmena utilizado

En cuanto al modelo, la colmena tipo LANGSTROTH es la más utilizada, ya que cubre gran parte de los requisitos de las abejas y del apicultor.

La distancia entre panales, determinada por el espacio abeja, permite el adecuado mantenimiento de la temperatura dentro del nido de cría y la correcta regulación de la humedad durante la maduración de la miel.



Fuente: Manual de Apicultura Básica, <https://www.competitividad.org.do/wp-content/uploads/2016/05/Manual-de-Apicultura-B%C3%A1sica.pdf>

A partir de estos descubrimientos, Langstroth ideó la colmena que hoy es el modelo más utilizado en el mundo. Tal ha sido su difusión que hoy podemos considerar a este modelo de colmena como la “colmena “Standard”.

4.3.2 Un vistazo a la industria

No se puede precisar la fecha exacta de introducción de otra raza de abejas, la italiana, pero en la actualidad predomina un híbrido entre esta y la holandesa introducida inicialmente, que se caracteriza por su gran mansedumbre. Hasta el momento no se han detectado indicios de africanización.

En mayo de 1980, se inició en la República Dominicana la producción comercial de polen. En 1983, se produce por primera vez en el país jalea real a nivel comercial.

En 1986, se inicia la utilización de propóleos comercialmente. Pero en sentido general, la producción apícola se concentra en miel y cera. Hasta principios de la década de 1980 las colmenas de la República Dominicana se consideraban libres de enfermedades de importancia económica.

4.3.3 Consumo aparente de miel en República Dominicana

El mercado de miel en República Dominicana muestra una demanda influenciada por los siguientes factores: crecimiento vegetativo de la población, intenso proceso de urbanización de la población y la mayor conciencia a nivel mundial y nacional del consumo de bienes tendentes a mejorar y/o mantener la salud. Su crecimiento se refleja en la cantidad de marcas presentes en el mercado local que han surgido con el paso de los años, las cuales adaptan distintas perspectivas al momento de promocionarla al consumidor, la gran mayoría enfocándose en los beneficios para la salud. (Consultores Económicos, Financieros y Organizacionales, SA, 2009).

4.3.4 Ventajas de República Dominicana desde el punto de vista sanitario

El hecho de que el país permanezca libre de loque americana y con baja incidencia de loque europea o Nosemosis constituye una ventaja comparativa importante para la apicultura dominicana, que debe ser preservada a través de medidas preventivas que eviten la introducción y/o difusión de estas enfermedades. Evitando la importación de material vivo, equipos usados, miel, cera u otros productos de la colmena contaminados.

4.3.5 Aportes del sector apícola a la economía dominicana

La miel es un apoyo a la actividad económica que genera fuentes de empleos y sustenta a cientos de familias. De acuerdo con el CEI-RD (2020), para el año 2019 el sector apícola servía como fuente de trabajo para alrededor de 22,500 dominicanos en zonas rurales, representando aproximadamente el 0.38% de los empleados en República Dominicana.

Además, gracias a las exportaciones de la miel dominicana con valores de millones de dólares al mercado extranjero se captan divisas para el país, 100 generando ingresos y un aporte al crecimiento económico donde se aprovechan los acuerdos comerciales.

4.3.6 Otros productos de origen apícola

Además del producto primario de la apicultura—la miel—la cera, el polen, el propóleo y la jalea real también son productos apícolas comercializables. Cada uno de estos productos

cumplen una función dentro de la colmena y proceden de las actividades naturales de las abejas, sin embargo, pueden ser aprovechados por el ser humano.

Objetivo específico 2: Determinar como la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para exportación a Francia.

Análisis de entrevista vía WhatsApp a la Sra. Neyra Castillo, encargada de la División de Apicultura del Ministerio de Apicultura detalla que en República Dominicana se realizó un levantamiento de la miel de abeja en la cadena de distribución en los supermercados en el año 2017 en colaboración con la Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios DIGEMAPS. En dicha investigación se realizaron análisis físico químico y microbiológicos, sin embargo, al momento de solicitar dichos resultados a través del Portal Único de Solicitud de Acceso a la Información Pública (SAIP), las instituciones solo dieron como respuesta que no se había realizado dicho estudio o que no cuentan con los resultados, contradiciendo las publicaciones de la rueda de prensa realizada en ese entonces.

La Sra. Neyra Castillo, también comentó que el problema de la miel de nuestro país no es de calidad, sino de inocuidad por las malas prácticas de manufactura en los centros apícolas. La misma declara que nuestras mieles son de alta calidad con propiedades nutricionales excelentes. También comunicó que el Ministerio de Agricultura envía cada año 33 muestras al laboratorio de intertek EN Alemania para análisis de residuos de pesticidas, medicamentos entre otros, pero los resultados nunca fueron suministrados por dicho Ministerio de Agricultura.

Por lo expresado anteriormente, es importante la capacitación al personal que manipula la miel tanto en el apiario como en la envasadora de miel de abeja.

Pero, para determinar como la asistencia técnica y el financiamiento mejoraría la producción de miel de abeja para la exportación, se debe conocer los requisitos nacionales para implementar los mismos. Según la RESOLUCIÓN No. 04/2006 en su párrafo III expresa lo siguiente: La DIGEGA y el CONAPROPE otorgarán a los apicultores que reúnan los requisitos, Certificaciones de Registro, las cuales serán usadas como prerrequisito para la

solicitud de préstamos apícolas en la Banca pública y privada, destinados a la instalación de apiarios en todo el territorio nacional.

Entonces, ¿Cuáles son esos requisitos?

- Los apiarios deben tener un mínimo de veinticinco (25) colmenas permanentes, y diez (10) colmenas para los proyectos en desarrollo.
- Los establecimientos de nuevos apiarios a una distancia no menor de 2.5 Km. uno de otro, y se fija una distancia de 5 Km. para los Centros de Investigación y Criaderos de Reinas.
- Los establecimientos de apiarios y/o colmenas no deben estar ubicados en zonas urbanas, cercanas viviendas, centros recreativos, centros educativos, dulcerías y otros establecimientos cuyas actividades se vean entorpecidas y amenazadas por la presencia de abejas.
- El Registro Nacional de Apicultura es el primer paso para poder ingresar al Sistema de Trazabilidad Apícola. Todo apicultor o empresa que ingrese al sistema podrá comercializar los productos de la colmena con calidad e inocuidad, siempre que cumpla los requisitos de manejo requeridos por los mercados.

Para registro en el sistema

- 1 - Llenado de formulario
- 2 - Copia documento de identidad
- 3 - Tener 15 colmenas o más

Aunque este punto está establecido en dicha resolución, y la Dirección General de Ganadería se encuentra en apoyo a los apiarios, la misma se encuentra en desconocimiento de algunos apicultores, otros no conocen el uso de la plataforma VUCE (Ventanilla Única de Comercio Exterior). Es apropiado que existan proyectos interinstitucionales y financiados que contribuyan con este sector, ya que el mismo constituye un ente protector de los recursos forestales y la biodiversidad.

Aunque, la resolución antes mencionada en su 4to Párrafo *“La Dirección General de Ganadería (DIGEGA), queda encargada de preparar el Proyecto de Ley de Incentivo y*

Protección de la Apicultura y su correspondiente Reglamento, en coordinación con la Comisión Apícola Nacional del CONAPROPE”

Tanto la DIGEGA y CONAPROPE utilizan a su personal técnico y las Asociaciones de Apicultores, para que los interesados puedan registrar sus unidades de producción a nivel nacional.

Entre otras estrategias a implementarse serían:

- Mejoras genéticas de las abejas presentes (cruces de abejas) para su respectiva resistencia a enfermedades, por ende, disminución de enfermedades. Esta actividad es posible realizarla en laboratorios como los ubicados en el laboratorio de Ciencias Agronómicas y Veterinarias de la Universidad Autónoma de Santo Domingo y en el Instituto Agrario Dominicano.
- Capacitación en Buenas Prácticas Apícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Manejo sanitario de las colmenas.
- Implementación de nuevas tecnologías en los apiarios, con su respectivo aumento de producción y reducción de costos.
- Eliminar el uso y abuso de plaguicida que pueda disminuir la población de abejas Mellíferas.
- Capacitación a los exportadores del uso de la plataforma Ventanilla Única de Comercio Exterior -VUCE.
- Capacitación en certificación orgánica y su implementación en los apiarios
- Reducción del tiempo de trabajo.
- Implementación de la agricultura orgánica.
- Cumplimiento de las normas de Francia.
- Aumento de la eficiencia en la producción.

Financiamiento:

- Acceso a créditos: aunque en la resolución, se estipula como prerrequisito para la solicitud de préstamos apícolas en la Banca pública y privada, la misma no señala si dicho préstamo le será facilitado, ya que la decisión es reservada por la entidad

bancaria. Se deben implementar políticas públicas que apoyen a los microempresarios dedicados a la producción de miel de abeja.

- Inversión en infraestructura y equipos: Por las excelentes relaciones que existen entre CARIFORUM -UE, el estado puede solicitar financiamientos en estos proyectos como Fondos de desarrollo apícola:
 - Compra de insumos:
 - Ampliación de la producción.
 - Comercialización de la miel
 - Fondos de desarrollo apícola:
 - Implementación de proyectos de innovación.
 - Investigación y desarrollo: Desde la Dirección General de Ganadería se puede implementar proyectos de investigación en nuevas tecnologías en el sector apícola.
 - Promoción del consumo de miel.

Luego de cumplir con estos requisitos, para iniciar el proceso de exportación, se debe cumplir con los siguientes requisitos según CEIR-RD:

Toda empresa, grande, mediana o pequeña, así como cualquier persona física que esté interesada en iniciar el proceso exportador, necesita conocer y tener las competencias requeridas para poder colocar su(s) producto(s) en mercados internacionales.

La internacionalización de empresas es una actividad que depende de varios factores tales como:

- El nivel de conocimiento de conceptos básicos de comercio exterior.
- El posicionamiento de su producto y su nivel de competitividad. La capacidad de producción que tenga la empresa.
- La capacidad financiera para implementar su plan de exportación o modelo de negocio. La manera de cómo está estructurada la organización administrativa de la empresa.
- La estrategia de planificación que tiene su negocio para iniciar el proceso exportador.

De forma más detallada presentamos algunos puntos necesarios que deberá considerar la empresa para lograr este objetivo:

1. Identificar el (o los) productos que desea exportar e identificar los posibles mercados para ellos;
2. . Disponer de capacidad instalada suficiente;
3. . Aplicar procesos de control de calidad;
4. Tener un grado aceptable de innovación tecnológica en su producción (en los casos que aplique);
5. Tener registro de marca o patente;
6. Precio competitivo y con márgenes de utilidad;
7. Conocer los requisitos de acceso y las barreras comerciales de su producto;
8. Realizar procesos de control de calidad de acuerdo con las regulaciones del país de destino;
9. Disponer de recursos financieros que puede destinar a la exportación y/o tener posibilidades de recurrir a financiamiento;
10. Características del mercado de interés;
11. Conocimientos sobre empaque, embalaje y otras especificaciones para el envío del producto;
12. Disponer de personal capacitado para realizar los procesos de exportación.
<https://www.prodominicana.gob.do/Documentos/Guia%20Exportacion%20AF.pdf>

El proceso exportador en la República Dominicana está regulado por leyes, decretos y reglamentos que conforman las diferentes instituciones y organismos gubernamentales que participan en el mismo. Intervienen, además, empresas privadas, que de forma contractual con el gobierno administran procesos como, la gestión de los puertos y aeropuertos del país.

Requisitos:

- Factura comercial timbrada, firmada y sellada por el representante.
- Resultados del laboratorio veterinario central (LAVECEN) de las muestras aleatorias de los lotes.

- Carta constancia del departamento de inocuidad agroalimentaria (DIA) que constata el inicio del proceso de cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas y ganaderas (proceso de inspección y evaluación in situ de los apiarios).
- Registro Sanitario DIGEMAPS (si es requerido por el país de destino).
- Licencia y permiso de exportación (expedido por la Dirección General de Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP) o carta de intención donde indique que está en proceso (Solo mieles mezcladas).
- Certificado de Zoosanitario de Exportación.
- Requisitos para exportar miel de abeja desde la República Dominicana hacia la Unión Europea.
- Factura comercial.

Certificado de origen (Si el país destino es miembro de un Tratado de Libre Comercio) en este caso, aplica el tratado CARIFORUM. (Gobierno Dominicano, 2022)

Objetivo específico 3: Diseñar propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana.

La República Dominicana cuenta con un abanico de marcas comerciales de mieles orgánicas, lo cual es una fortaleza para incursionar en este mercado europeo.

4.3.7 segmento de consumo del producto (demográficos, socioeconómicos, aspectos culturales, étnicos)

Según un sondeo de mercado de TNS-Sofres/NutriMarketing (Chile Alimentos 2012), el consumidor francés busca las siguientes expectativas para comprar miel:

- Salud (delgadez activa/ cosmetofood/ vegetal). Adquirir productos saludables, donde la miel es un producto de bienestar con impacto físico y también mental.
- Placer (Premium Food).
- Ética

Estudios de TNS/SOFRES sobre las prioridades /los motivos de compra de un producto más caro

- 75%: si el producto tiene un impacto positivo sobre la salud

- 71%: si es un producto regional
- 68%: si tiene un signo oficial de calidad (sello, certificación...) y/o garantías ecológicas.
- 64%: si el producto es 100% francés.
- 61%: si el producto del comercio justo.

Este sondeo de mercado muestra algunas tendencias sobre las declaraciones de “intención” que no siempre es una decisión de compra. El 75% de la población francesa se dice dispuesta a comprar un producto si es saludable, y el 66% a elegir un producto con garantías ecológicas.

En cuanto a la satisfacción relativa a la oferta de miel disponible, los consumidores franceses se dividen en dos categorías. El 92% dijeron que quedaron satisfechos con la oferta de miel en los centros de consumo. Y el 8% dieron los siguientes motivos:

- No hay suficiente oferta de producto y no hay bastantes productos franceses sin tratamientos químicos.
- Los productos son caros y de mala calidad.
- Para la gran distribución, no hay una oferta bastante amplia de ofertas y los precios son demasiados altos. Las mieles de “buena” calidad no hacen esfuerzo para proponer un envase conveniente.

Como estrategia de penetración, como el 75% de la población francesa se dice estar dispuesta a comprar un producto saludable, los productores de miel de abeja en la República Dominicana interesados en exportar al mercado francés pueden enfocar sus productos implementando sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos y optar por certificaciones de calidad para satisfacer este segmento de mercado.

4.3.8 Conocimiento y preferencias de atributos diferenciadores por segmento

Según el estudio de Apinov (Chile Alimentos 2008), los criterios para adquirir un producto, según orden de prioridad son:

- Producto local/ francés
- Relación precio/ calidad
- Origen (composición con flores...)

- Certificaciones/ sellos de garantías

Los parámetros de selección son:

- La marca. Es el primer parámetro de selección de un producto en supermercados. El consumidor francés tiende a comprar más fácilmente miel que proviene directamente del apicultor.
- El precio. Está relacionado a la calidad. Sin embargo, no es necesariamente el caso para los consumidores franceses que, frente a la oferta de productos, tienden a elegir una marca conocida/ producto local.
- El envase. Squeezer es uno de los productos más comprado, sin embargo, para muchos consumidores, el vidrio significa mejor calidad.
- El color y la textura. Cuando se habla de mieles de alta calidad, en gran parte las mieles mono-florales son sinónimas de mieles “gourmet”.
- El origen geográfico. Este criterio puede tener el mismo impacto en el caso de algunas denominaciones de origen oficialmente registradas

Evolución de la demanda con la emergencia de 4 nichos para la miel (y también de los canales de distribución)

1. El mercado orgánico

Esta tendencia surgió al norte de Europa y se desarrolló poco a poco en el resto de Europa: el mercado francés de los productos alimentarios orgánicos aumentó de un 10,8% en 2012, para alcanzar un volumen de negocios de 3,4 mil millones de euros. En tres años, las grandes tiendas duplicaron sus ventas en tres años.

Es un mercado que recibe apoyo de las autoridades administrativas. Hay un esfuerzo real de consumo de productos saludables y respetuosos del medio ambiente, el sistema de la merienda escolar tiene como objetivo superar el 20% de sus abastecimientos con productos biológicos.

Este es un nicho de mercado que los apicultores de la República Dominicana pueden aprovechar, gestionando certificaciones y sellos que declaren que dicho producto es de origen orgánico.

2. Mercado ético

Con menos de 0,02% del mercado, el comercio justo no tiene actualmente una dimensión muy significativa en términos económicos. La organización más famosa es la certificación FLO (Fairtrade Labelling Organisations) que acredita cooperativas de miel a través del mundo.

Los sellos Fairtrade/ Max Havelaar representan el marco de la producción sustentable, incluyendo:

- Un precio mínimo de garantía de compra que ayuda a los productores para manejar el presupuesto y tener una visibilidad a medio y largo plazo;
- Una prima de desarrollo que permite invertir en proyectos colectivos y productivos
- Criterios del medio ambiente estrictos que reducen el uso de pesticidas e incitan el uso de la agricultura orgánica.

A largo plazo, el sistema Fairtrade/ Max Havelaar apoya a las organizaciones de productores y los productores en sí mismos para luchar con las inestabilidades del mercado, y darles un mejor acceso a los financiamientos.

La miel certificada Fairtrade/ Max Havelaar representa actualmente menos del 0.5% de la miel exportada en el mundo. Esta producción representa 3.600 productores, socios de las cooperativas certificadas en el mundo.

Existen 40 organizaciones de productores de miel certificadas Fairtrade/ Max Havelaar en 14 países: Argentina, Brasil, Chile, China, Cuba, Guatemala, Honduras, Malawi, México, Nicaragua, Palestina, República de Tanzania, Uruguay.

La República Dominicana posee certificaciones en comercio justo en tres productos agroindustriales: café, cacao y banano. A través de la Coordinadora Dominicana de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo (COORDOM), el CLÚSTER de Miel CLUSAPICOM puede solicitar la certificación del comercio justo para el producto miel, lo que lo convertiría en el 4to rubro en obtener esta certificación ("Región Caribe - CLAC-FAIRTRADE," 2022 (COORDOM) Coscione, (2024).

3) El mercado gourmet

Este producto tendrá un precio más alto que los mejores productos de su gama y producido en pequeñas cantidades, un producto “elitista” por su precio y calidad. Este mercado usa mucho las “denominaciones de origen” y otras marcas de nicho de mercado que casi no se encuentran en las redes de distribución estándares. Los productos gourmet se venden directamente desde el productor o a través de una red muy selectiva de almacenes de productos finos.

4) El mercado étnico

Entre turismo internacional y comunidades inmigrantes surgió un nuevo nicho: el mercado étnico. El consumidor francés quiere disfrutar todas las gastronomías del mundo. Se estima este mercado en más de mil millones de euros. Según el director general de la empresa Haudecoeur, Laurent Dupuy: “el mercado alimentario étnico es mucho más importante que el mercado orgánico o de la dietética.

El potencial de este mercado puede variar según las implantaciones. Cada tienda tiene que conocer la zona de clientela potencial y adecuar la oferta”.

Todavía en Francia, faltan operadores capaces de promover y organizar la oferta. Sin embargo, los esfuerzos cualitativos (mieles mono-florales), caritativos (mieles de comercio justo) u orgánicos permiten impulsar el deseo de compra de los consumidores.

4.3.9 Accesibilidad al mercado francés

A través de la cámara de comercio e Industria Franco Dominicana (CCIFD) fundada en 1987, reúne a más de 150 miembros, entre empresas dominicanas o francesas.

Es Miembro de CCI France International y de la Cámara de Comercio Europea, releva de Business France en República Dominicana, de Assurance Prospection Accompagnement y de Medef International en su relación con su contraparte dominicana. También está en contacto permanente con las cámaras de comercio francesas en la región de América Latina y mantiene una estrecha y activa cooperación con la Embajada de Francia, así como con las autoridades dominicanas.

El CCIFD es un centro de acogida, de información y de asistencia al servicio del desarrollo de las relaciones comerciales entre Francia y la República Dominicana.

La cámara de comercio e industria Franco Dominicana puede servir como acceso para aquellas empresas /apiarios que quieran extender sus exportaciones al mercado francés, a través de las siguientes estrategias:

- Utilizando las relaciones privilegiadas que mantienen con la red empresarial franco-dominicana, la red diplomática francesa y las instituciones dominicanas.
- Pueden recibir los servicios de apoyo a la exportación para conocer, prospectar, establecerse y desarrollarse en el mercado dominicano: estudio de mercado, contactos clave, misión de prospección, traducción, participación en feria entre otros. (“Cámara de Comercio E Industria Franco Dominicana (CCIFD),” 2021).

Objetivo específico 4: Conocer la demanda de miel en el mercado francés que permita tomar decisiones acertadas a los productores y exportadores de miel de abeja.

El consumo de miel en Francia alcanza los 600g por habitante o sea un total de unas 45.000 toneladas por año. Francia forma así parte de los principales países europeos consumidores. Conoce un leve aumento en los últimos años, en parte debido a la búsqueda de productos saludables por los consumidores. Un 75% de la población consume regularmente miel. El 10% se usa para la industria: cereales para el desayuno, golosinas, pastelería, industria farmacéutica y cosmética.

Mientras crece el consumo cada año, disminuye la producción local. Se dividió por tres en los últimos 20 años. Alcanzaba 33.000 toneladas en 1995, 25.500 toneladas en 2004, 16.000 en 2012, 13.200 toneladas en 2014 y menos de 10.000 toneladas en 2016. Se debe esencialmente a condiciones climáticas desfavorables y una baja del número de abejas por el aumento del uso de pesticidas, etc. Según los productores, 2019 fue el peor año para la producción francesa en los últimos 70 años, sin embargo, gracias a condiciones meteorológicas particularmente favorables, y, en menor medida, a los confinamientos generalizados que habrían permitido una actividad más intensa de las abejas por una disminución de los efectos de la actividad humana, las estimaciones para el 2020 muestran

un aumento en la producción, aunque, por supuesto, no suficiente para abastecer el mercado local.

Los principales productores de miel tienen unas 400 colmenas (el 38% de los productores). Siguen los que tienen entre 150 y 400 colmenas (el 26%) y luego los que tienen entre 50 y 150 colmenas (el 11%). La producción francesa se concentra principalmente en el sur del país, esencialmente en la región Occitanie donde se produce el 22% de la miel nacional.

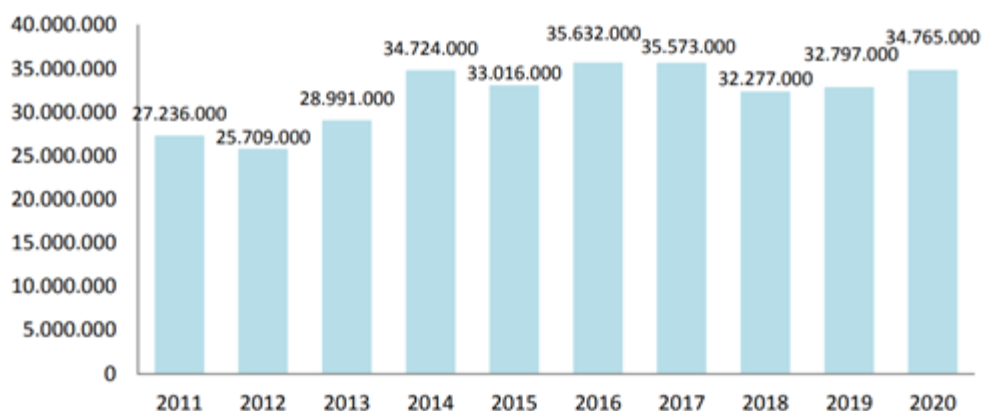
Existen en Francia dos Denominaciones de Origen (AOP en francés), tres Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), y tres “Label Rouge” (LR):

- AOP: - miel de Corse – mele di Corsica (miel de Córcega),
- miel de sapin des Vosges (miel de abeto de las Vosges).
- IGP: - miel d’Alsace (miel de Alsacia),
- miel de Provence
- miel de Cévennes
- LR: - miel de lavande et lavandin (miel de lavanda),
- miel de sapin (miel de abeto),
- miel toutes fleurs (miel todas flores).

También existe la mención “miel de montagne” (miel de montaña), valorada por los consumidores.

Son producciones muy reducidas que se venden localmente (el 90% de la miel de Córcega se vende en Córcega), principalmente en forma directa del apicultor al consumidor a precios bastante altos (12 a 13 €/kg). El turista es el mejor comprador.

A pesar de la gran diversidad de mieles presentes en Francia, se contabilizan unas cuarenta variedades, los productores franceses no logran satisfacer la demanda interna lo que implica la creciente necesidad de importar el producto, pasando de 6.000 toneladas de miel importadas en 1995 a unas 34.700 toneladas en 2020 con un costo de 112 millones de euros.

Evolución de las importaciones francesas en volumen (kg) entre 2010 y 2020

Fuente: Aduana francesa

Fuente: Argentina Trade Net 2021

Después de los dos años récord de 2016 y 2017 que vieron las importaciones francesas sobrepasar las 35.500 toneladas, se estabilizaron alrededor de 32.500 toneladas 2018 y 2019 para luego acercarse de nuevo a las 35.000 toneladas en 2020, a pesar del contexto sanitario inédito.

Importaciones francesas de miel

	2018	2019	2020	Variación 2020/2018
Volumen (toneladas)	32.277	32.797	34.765	7,71%
Valor (mil €)	109.938	105.872	112.746	2,55%
Precio promedio (€/kg)	3,41	3,23	3,24	-4,98%

Fuente: Aduana francesa

Fuente: Argentina Trade Net 2021

En 2020, las importaciones de miel crecieron en volumen (+1968 toneladas) para alcanzar cerca de 35.000 toneladas. El precio promedio aumentó levemente en 2020, comparado con el año anterior, pero sin volver a alcanzar el nivel de 2018.

Importaciones francesas de miel en volumen (kg) por origen, en los últimos 5 años

	2016	2017	2018	2019	2020	Part. sobre el total 2020
España	7 409 000	6 490 000	6 049 000	7 099 000	8 286 000	23,83%
Bélgica	8 988 000	7 639 000	6 302 000	3 811 000	4 869 000	14,01%
Alemania	3 363 000	3 810 000	4 510 000	4 445 000	4 838 000	13,92%
Ucrania	2 270 000	4 777 000	4 778 000	6 087 000	4 205 000	12,09%
Argentina	2 551 000	2 207 000	1 594 000	2 644 000	2 956 000	8,50%
Polonia	2 460 000	2 200 000	1 957 000	1 840 000	2 161 000	6,22%
Hungría	2 037 000	2 312 000	2 393 000	2 327 000	1 771 000	5,09%
Subtotal	22 030 000	22 716 000	21 639 000	21 442 000	22 198 000	83,66%
TOTAL	35 632 000	35 573 000	32 277 000	32 797 000	34 765 000	100,00%

Fuente: Aduana francesa

Fuente: Argentina Trade Net 2021

Francia importa miel desde unos 35 países (al menos 1 tonelada), sin embargo, entre 6 y 7 países representan más del 80% de los volúmenes importados. España concentra más del 20% de las compras, pero es importante subrayar, que, como Bélgica y Alemania, que llegan en 2ª y 3ª posición en 2020 (con cerca del 14% de participación de mercado en los dos casos), son países que reexportan gran parte de sus importaciones de miel que pueden proceder de otros países europeos o países fuera de la UE. Sigue Ucrania en 4ª posición, que, gracias a precios muy reducidos, logró posicionarse en el mercado en los últimos años pasando de 19 toneladas en 2012 (30º proveedor de Francia) a 6.000 en 2019 (2º proveedor) y 4.200 en 2020 (4º proveedor).

Según trademap, en el 2022, la República Dominicana exportó a Francia una tonelada de miel de abeja, sin embargo, la misma estadística indica que Francia importó desde los demás países 31,314 toneladas.

EN 2022, LOS PRINCIPALES COMPETIDORES DE REPÚBLICA DOMINICANA en exportación de miel fueron: Nueva Zelandia \$273Millones, China\$267 Millones y Argentina \$252Millones. En lo que concierne la miel de América latina, en los últimos 10 años, Argentina lideró la venta directa del producto a Francia, salvo en los años 2014 y 2015, dominados por Chile, pero con cantidades reducidas. En 2020, Cuba, Uruguay y México exportaron casi 500 toneladas de miel a Francia. Las exportaciones directas de los demás países de la zona fueron muy reducidas.

Condiciones de importación:

Libre de posición arancelaria

0409 00 00: Miel natural

Derecho de aduana:

La República Dominicana se beneficia de un sistema de preferencia arancelaria por pertenecer al CARIFORUM, en el cual tiene un 0% de derecho de aduana a la miel, teniendo ventajas de sus principales competidores:

Países de la UE: 0%

Chile: 0%

México: 8.6%

Estados Unidos: 17.30%

Brasil: 17.30%

China: 17.30%

Objetivo núm. 5 Plantear una estrategia de penetración de la miel dominicana envasada al mercado francés considerando el cumplimiento de los requerimientos internacionales.

Estos productos sólo pueden ser importados en la UE si provienen de un establecimiento aprobado para este producto específico, si están acompañados de los certificados sanitarios correspondientes y han pasado el control a la entrada del país de destino. Cabe mencionar que, sin este proceso, los productos no podrán ingresar en el mercado de la UE. Sin embargo, las autoridades europeas pueden suspender las importaciones de cualquier país tercero cuando consideran que el producto presenta un riesgo para la salud de la población o de los animales del país, como es el caso cuando aparece una enfermedad grave.

Para el 2016, el Ministro de Agricultura RD anunció que la República Dominicana exportaría sin intermediarios miel al mercado europeo, antes de esta fecha, República Dominicana exportaba hacia la Unión Europea a través de Puerto Rico.

El ministro de Agricultura, según una nota del ministerio, explicó que la aprobación de la Unión Europea (UE) indica que permite la exportación directa de la miel por considerar que cumple los requisitos sanitarios establecidos en la Unión Europea.

El ministerio de Agricultura explicó que la miel es el primer alimento de origen animal que la República Dominicana puede exportar a la Unión Europea.

Por cada alimento de origen animal que se quiera exportar a los países de la UE, informó, hay que realizar un programa de monitoreo de residuos el cual debe ser aprobado previamente por sus autoridades sanitarias.

Una de las estrategias de penetración de la miel de abeja dominicana en el mercado francés se plantea a continuación:

- Denominación de Origen, una denominación de origen puede ser solicitada por uno o varios productores, fabricantes o artesanos que tengan su establecimiento de producción o fabricación en la región o localidad de la DO, o persona física que los agrupe, además de alguna autoridad competente que se dedique a la producción, extracción, elaboración o transformación del producto. Estudios como Caracterización fisicoquímica, microbiológica y funcional de mieles de abejas de la línea noroeste de república dominicana para su denominación de origen (CARLOS, Álvarez, Alcántara, Alcántara, & Abreu, 2023) como punto de partida para realizar la denominación de origen e incursionar al mercado francés.
- Miel de origen ecológico: esto se logra obteniendo la certificación, cumpliendo con el REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo

Una oferta exportable

La primera condición imprescindible para exportar con éxito es tener un volumen de producción exportable “razonable”.

La exportación directa para miel a granel implica gastos fijos considerables que requieren una cierta cantidad de contenedores para amortizar los gastos administrativos.

Los gastos para la exportación de miel fraccionada son aún más importantes. Conseguir un espacio en el mostrador implica un esfuerzo comercial y logístico enorme para convencer a los gerentes de las cadenas de supermercados.

Además, habrá que tomar en cuenta una campaña de comunicación para que el producto tenga una “visibilidad”

en el mostrador, que el consumidor conozca el producto y generar suficiente interés para comprarlo.

Un sello de calidad

La miel es un producto 100% natural, hay que asegurar al comprador un producto de calidad, y aún más importante, un producto de calidad sostenible.

Es un verdadero desafío, dado que la calidad de la miel es muy dependiente de los cambios aleatorios de la naturaleza y del clima.

Existen algunas opciones para “controlar” la calidad de una temporada a otra:

- producir miel mono floral, sin embargo, con un riesgo de volúmenes;
- homogeneizar por mezcla distintas mieles para estabilizar 3 o 4 tipos de gustos, con la dificultad que requieren grandes cantidades para iniciar el proceso y con el riesgo de sacar una miel de calidad mediana.
- Limitarse a una doble clasificación que tomaría en cuenta la calidad organoléptica como por ejemplo la fineza y la “fuerza” de la miel

Canales de distribución

Una vez conocido que la República Dominicana tiene la autorización de exportación hacia la unión europea, cumpliendo con los requisitos exigidos por los mismos y, en lo que concierne a los canales de distribución, en Francia, más de la mitad de la miel producida se vende directamente a los consumidores y a los minoristas. La venta directa al consumidor representa un 38%. La venta indirecta constituye el 46% del total de la miel

comercializada por los productores franceses, de éstos el 25% corresponde a las ventas a las envasadoras de miel. La venta al consumidor final se hace a través de varios tipos de negocios:

- la venta directa del apicultor al consumidor en ferias,
- la gran distribución alimenticia: súper e hipermercados, hard-discounters,
- los negocios de productos gourmet,
- los negocios especializados en productos orgánicos,
- los negocios especializados en productos de la colmena,
- el consumo fuera del hogar (restaurantes, cafés, hoteles, creperías).

Según el Informe de la Embajada de la República de Argentina en Francia denominado - Mercado de la Miel en Francia 2021 Sección Económica y Comercial - los posibles importadores en el mercado francés son:

Importadores y/o acondicionadores de miel

COMPAGNIE APICOLE GATINAIS ET CENTRE (CAGEC)

Tel : +33 (0)2 38 30 03 80

Joseph BENAZRA, Director General

Email : direction@compagnie-apicole.com; floramiel@compagnie-apicole.com;
commercial@compagnie-apicole.com; achats@compagnie-apicole.com

Web : www.compagnieapicole.com

CULTURE MIEL

Tel: +33 (0)2 38 85 31 52

Thierry LAUVERGEAT, Presidente Director General

Email: contact@culturemiel.com - Web: www.culturemiel.com

FAMILLE MICHAUD APICULTEURS

Tel: +33 (0)5 59 21 91 37

Valérie LAFITTE, Compradora de miel de Argentina

Email: vlafitte@famillemichaud.com - Web: www.famillemichaud.com

FAMILLE VACHER - Les Apiculteurs Associés

Tel : +33 (0)2 38 76 94 56

Véronique JENNY, Asistente de Dirección - Email: veronique.jenny@apiasso.com

Hélène IZEL, Asistente Comercial - Email: helene.izel@apiasso.com;
contact@apiasso.com

Web : www.famillevacher.fr

KARINA FRANCE

Tel: +33 (0)4 67 11 01 48

Christine Millerat, Directora - Email : contact@karinafrance.fr

MIEL FACTORY

Tel: +33 1 44 93 92 72

Rémi PORTHAULT, Fundador - Email: contact@miel-factory.com – Web: www.miel-factory.com

Especializada en mieles monoflorales. Vende miel argentina de menta y miel de ulmo de Patagonia

chilena, entre otras.

Centrales de compra de supermercados

AUCHAN

Sebastien DE LE CROIX, Comprador (productos gourmet dulces)

Tel: +33 (0)3 28 37 77 89

Email: sdelecroix@auchan.fr

CARREFOUR

Frédéric TORRES, Director Categoría Dietética, Productos del Mundo, Ingredientes dulces, Productos

salados snacks

Tel: +33 (0)1 64 50 88 59

Email: frederic_torres@carrefour.com

François VINCENT, Director Compras Productos Alimenticios

Tel: +33 (0)1 58 63 47 51

Email: francois_vincent@carrefour.com - Web: www.carrefour.com

DEGRENNÉ DISTRIBUTIONS

Tel : +33 (0)2 31 25 02 50

François DEGRENNE, Director

Email : contact@degrenne-distribution.fr

LIDL

Tel : +33 (0)1 56 71 34 00

Email : fr_masterdata_foodspecials_admin@lidl.fr

METRO

Julie COHEN, Asistente de Dirección

Tel : +33 (0)1 47 86 60 14

Courriel : julie.cohen@metro.fr

Mathieu XOLIN, Jefe de Grupo Productos gourmet dulces (Chef de Groupe Epicerie Sucrée)

Tel: 33 (0)1 47 86 63 77

Email: mathieu.xolin@metro.fr

LEA NATURE

Sra. Géraldine MENIER

Tel: +33 5 46 34 30 00

Email : gmenier@leanature.com - Web : www.jardinbio.fr - www.leanatureboutique.com

MARKAL

Lionel BROUTY, Responsable de Compras

Tel: +33 4 75 58 72 20

Email: markal@markal.fr - Web: www.markal.fr

LA VIE CLAIRE

Tel: +33 4 72 67 80 00 - Fax: +33 4 72 67 80 01

Laurence BUTIN, Responsable de Compras

Tel : +33 4 72 67 80 08

Email: contact@lavieclaire.com - Web: www.lavieclaire.com

Proceso logístico para la exportación.

La República Dominicana es un país que se beneficia de su ubicación geográfica, funciona como puente hacia la región del Caribe, así como también hacia el resto del continente americano y los demás países del mundo. Con miras a aprovechar aún más las mencionadas ventajas, desde el año 1985, el país ha implementado cinco acuerdos comerciales. Estos son, en orden cronológico: Acuerdo de Libre Comercio de Alcance Parcial con la República de Panamá, El Tratado de Libre Comercio con la Comunidad del Caribe (CARICOM por sus siglas en inglés), El Tratado de Libre Comercio con

Centroamérica, El Acuerdo de Libre Comercio con Estados Unidos y Centroamérica (DR-CAFTA) y el Acuerdo de Asociación Económica entre la Comunidad Europea y sus Miembros y el CARIFORO (EPA por sus siglas en inglés). Todos con el objetivo de promover el comercio entre las partes, permitiendo así la expansión y diversificación del intercambio de bienes y servicios.

Rutas

Para garantizar un mayor partido en el transporte marítimo hacia Francia, agencias de transporte como containers recomiendan escoger de manera cuidadosa los contenedores, ellos sugieren los FCL (contenedor completo) o un contenedor de tipo LCL (contenedor compartido) Partiendo de esto, la logística en el transporte de la mercancía de un país a otro puede consistir en conexiones de puertos como por ejemplo el puerto de Haina, Caucedo, Puerto Plata, Manzanillo, etc., hacia el puerto de manzanillo International Terminal, el puerto de Balboa o el puerto de Colón. En la página de agricultura y en el CEDAF, expresa que en el país existen alrededor de 4,000 apicultores, una de las medidas de trazabilidad de los centros de apicultores es la georreferencia, sin embargo, en la página de agricultura no registra los mismos.

La diversidad climática en la República Dominicana es variada, lo que contribuye a la mayor producción de miel de abeja, sin embargo, los expertos antes mencionados expresan que las colmenas no llegan al 50% de la capacidad productiva, debido a manejos inadecuados por los apicultores, la falta de conocimiento de las técnicas que maximizan la producción y la falta de apoyo e inversión estatal, la estrategia más factible de mejorar la producción de miel en las colmenas es capacitando a los apicultores en las buenas prácticas de apiculturas.

Es necesario aumentar los programas de capacitación para los productores y crear centros de investigación tecnológica que puedan impulsar el desarrollo del sector. Al mismo tiempo, la calidad y diferenciación organoléptica de la miel son factores de oportunidad para aumentar la competitividad de la producción dominicana en mercados internacionales.

Otro aspecto por considerar para el sector apícola dominicano es la diversificación de la actividad, es decir, el aprovechamiento de los distintos productos que puede ofrecer la apicultura, como la cera, el polen, el propóleo, la jalea real, la apitoxina.

Otro aspecto que mencionan es que el gobierno se empodera de manera muy mínima en el sector apícola, en comparación con otras áreas del sector industrial.

La principal ventaja de la miel dominicana es su origen, se obtiene en condiciones tropicales, que pueden atribuir un sinnúmero de factores que influyen su calidad, y que puede ser apreciado en países nórdicos. En República Dominicana producimos mieles de todos colores, sabores y olores, que pueden atribuirse a los distintos ecosistemas y vegetaciones que posee el país, y esta puede ser la estrategia empleada para conseguir un posicionamiento en mercados internacionales.

Otro aspecto que ha impactado de manera negativa el mercado de la apicultura en la República Dominicana es la adulteración con jarabe de maíz, caramelo de azúcar entre otros.

Ya que el consumo de la miel se ha visto en ascenso en los últimos años, algunos productores y comerciantes han recurrido a métodos que reduzcan los precios de la miel en el mercado, esto permite que sea más competitiva mientras se obtiene mayor cantidad por los aditivos.

De acuerdo con los expertos en el ámbito de miel, la de mayor producción es la multifloral, proveniente de bosques húmedos y se caracteriza por tener un fuerte color ámbar.

Aproximadamente, las empresas exportan y producen 36 toneladas de miel al año, es decir, unos 32,531 kilogramos. Para lo mismo, conjuntamente, 25 personas se involucran en la extracción, envasado y distribución, por lo que, cada empresa, posee alrededor de 8 empleados en sus actividades apícolas.

Los beneficios obtenidos para la economía nacional con la propulsión del sector apícola se enfocan en el aumento de divisas, en el caso de la exportación, y en la generación de empleos en zonas rurales. Igualmente, agregan que la apicultura puede contribuir a la concientización de la población sobre la importancia de las abejas para el medio ambiente. El mercado estadounidense es el mayor captador de las exportaciones de miel dominicana, así como Canadá, y pocos países de la Unión Europea, donde se destacan Francia, Italia, Alemania y España. El consumo de miel proveniente de República Dominicana en el

extranjero es aún ínfimo, ya que para el año 2019 solo se exportaron 320 toneladas equivalentes a 942,000 dólares.

Para la transportación de la miel se utilizan tanques de acero inoxidable y cubetas de plástico de grado alimentario. La Sra. Neyra Castillo también expresó que Es importante que en el momento del envasado se cumplan medidas de higiene que garanticen la seguridad del consumidor, como mantener los tanques desinfectados, secos y sellados y es necesario mantener el área de manipulación a temperatura ambiente para evitar la pérdida de ciertas características del producto; al mismo tiempo, el personal debe usar mascarillas, velar que los lugares se encuentren cerrados y deben desarmar y lavar frecuentemente los equipos de acero níquel.

Por otra parte, en el ámbito de competitividad, la miel dominicana es demandada principalmente por el mercado de los Estados Unidos. Pero el estancamiento no es una opción que la República dominicana quiere enfrentar, esta busca crecer cada día más y aumentar la competitividad a través del cumplimiento de estándares de calidad exigidos por los mercados internacionales y los consumidores.

Por esta razón, es necesario un plan de trabajo que facilite la cadena de valor del sector apícola a través del análisis de los diferentes eslabones para ayudar a los productores y exportadores a reconocer los puntos estratégicos que determinen las acciones que fortalezcan la competitividad de la miel. Algunos de los retos para mejorar la competitividad y aumentar los ingresos son la diversidad productiva y la necesidad de tecnología para el manejo técnico.

En el ámbito de demanda de miel a nivel internacional, En cualquier proceso productivo, el consumo se erige como la etapa final. Es la demanda de bienes y servicios por parte de los consumidores lo que impulsa la actividad económica y mantiene en movimiento las ruedas del engranaje productivo. Un consumo constante es vital para la estabilidad de las economías. Cuando los consumidores compran, inyectan capital en las empresas, lo que a su vez genera empleos, inversiones y crecimiento económico.

Al analizar el consumo aparente mundial, podemos comprender mejor las tendencias del mercado, identificar oportunidades de negocio y desarrollar estrategias para satisfacer las necesidades de los consumidores. En términos de los grandes consumidores de miel a escala global, China se posiciona como el número 1 registrando el 22.52% del consumo total de miel. En ese sentido Estados Unidos aparece en segundo lugar con un consumo estimado en el 14.06%, se destaca los valores importados por este mercado de dicho producto mostrando una producción relativamente baja al igual que los valores exportados, esto explica que el consumo de Estados Unidos se fundamenta en las importaciones de miel.

República Dominicana durante el 2019 exportó 1.13 millones de dólares. San Martín, Estados Unidos, Islas Vírgenes Británicas, Puerto Rico, Martinica, Curazao, Bahamas e Islas Turcas y Caicos son los principales destinos de exportación de miel dominicana. Entre esos países tenemos un tratado de libre comercio llamado DR-CAFTA con Estados Unidos, el cual facilita el acceso comercial.

Tabla 9. Ranking de los países exportadores de miel a nivel mundial, 2022 y 2023

Exportadores	Valor exportado en 2022	Valor exportado en 2023
Mundo	2679093	
China	277671	254227
Nueva Zelanda	266731	242468
Argentina	229547	168787
India	229261	
Ucrania	137945	121384
Brasil	137901	85260
Alemania	122759	113378
España	117525	115775
México	109090	
Bélgica	94215	83671

Hungría	85226	73633
Viet Nam	60587	
Canadá	57646	36446
Polonia	52995	42792
Rumania	52384	39811
Türkiye	46275	31907
Australia	43067	40784
Bulgaria	42566	38095
Francia	36373	30735

Fuente: Elaboración propia de la sustentante. Elaborado con datos de TRADEMAP.

La cantidad de miel exportada nivel mundial en el 2019 fue de 2,679,093 toneladas, mientras que en el 2023 aún no se ha determinado. El Top 10 lo lidera China quien exportó 277,671 toneladas. Este ranking deja a la República Dominicana en el puesto número 68 con 383 tonelada.

Las oportunidades de exportación hacia Francia son bastantes altas, debido a su demanda disminución de producción local El sector agroalimentario francés es de gran importancia en el comercio exterior, ya que se sitúa como el tercero en aportar excedente comercial, solo por detrás del aeronáutico y del químico, perfumería y cosmética. Francia se sitúa como el 6º exportador mundial de productos agroalimentarios, habiendo perdido algún puesto en los últimos años.

Las importaciones en 2021 ascendieron a 61.669 M€, un 10% superiores a las del año anterior, continuando con el incremento constante de los últimos años (salvo en 2020, debido a la pandemia), que hace que en los diez años hayan aumentado sus importaciones en más de 15.000 M€. El incremento ha sido principalmente en productos de la pesca (cuyo consumo había descendido en 2020 como consecuencia del COVID-19 y el cierre del canal HORECA), en granos de colza y frutas. El 65% de las importaciones francesas procede de países de la UE. Cerca del 75% del total de importaciones son de productos transformados, destacando los productos cárnicos (vacuno, seguido de porcino y carne de ave), transformados de frutas y hortalizas y de productos de la pesca.

En 2021, las exportaciones francesas alcanzaron 69.827 M€, un 11% más que en 2020 debido esencialmente al incremento de la principal partida francesa, bebidas (que ha exportado en 2021 casi 4.000 M€ más que en 2020), que en ese año había sufrido una importante reducción por el contexto de la Covid-19 y los aranceles impuestos por EEUU a los productos agroalimentarios de la UE en el marco del conflicto Airbus/Boeing. Las exportaciones de cereales y oleaginosas también han sido mayores en 2021, como consecuencia de una mayor disponibilidad y mayor precio. Las cada vez mayores exportaciones hacia países terceros hacen que actualmente la UE absorba el 54% de las exportaciones francesas (un porcentaje que era del 60% hace una década). https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/ministerio-exterior/europa/fichacomercioextmarzo22_tcm30-426156.pdf

5. CONCLUSIONES

Las exportaciones para República Dominicana generan un gran beneficio para la economía del país, ya que irrefutablemente, representan un aumento en el flujo de divisas, así como más oportunidades de empleos para los residentes.

Con esta investigación se analizaron las oportunidades de negocios de exportación de miel desde República Dominicana hacia Francia, donde se arrojaron los siguientes resultados:

República Dominicana es un productor y exportador de miel de poca relevancia en los mercados internacionales, al año produce alrededor de 1.8 millones de kilogramos, de los cuales se exportan aproximadamente 290,299 kilogramos, es decir, el 16.12% de lo producido. Su mayor enfoque es el mercado estadounidense debido a un mayor conocimiento de este, además de las facilidades otorgadas por el DR-CAFTA.

El sector apícola en República Dominicana requiere de mucha inversión. Es un segmento de la economía sumamente deficiente y se refleja en la poca capacitación de sus participantes. Según Neyra Castillo, encargada de la División Apícola del Ministerio de Agricultura (2024), la miel dominicana es de alta calidad, pero la misma muchas veces se contamina por las malas prácticas de los apicultores.

Cuando se trata de exportar, usualmente se hace a granel utilizando tanques de acero inoxidable cerrados y sellados, también se destaca el uso de tambores o tanques de más de una tonelada.

Desde el 2010, la República Dominicana ha mostrado un aumento significativo en la producción de miel y su consumo local, según el CEI-RD, la década inició con producciones de 825 a 1800 toneladas, y alcanzó su punto máximo en el 2013 con 2,261 toneladas. Al mismo tiempo, se aprecia el auge en el consumo local con la diversidad de marcas locales presentes en el mercado dominicano.

El mayor beneficio obtenido en República Dominicana con el desarrollo de la apicultura ha sido la generación de fuentes de empleos para más de 4,000 productores y sus familias, además de que, el país capta millones de dólares cuando comercializan los productos apícolas, especialmente la miel, con otros países. También, la apicultura está respaldada por un sentimiento altruista que busca XXV conservar el medioambiente, ya que requiere del cuidado de los bosques nacionales para su desarrollo.

Uno de los mayores beneficios de poder acceder el mercado de miel de Francia es ampliar el mercado de la miel dominicana en este país, el cual se posiciona entre los más altos en el ranking mundial de importaciones de miel, aunque esto representaría un reto por los distintos estándares y exigencias demandadas por los consumidores. Francia es un mercado de gran poder adquisitivo que valora productos de elite o de tipo gourmet, tal como la miel, cuyas características son muy variantes y cada una aporta un valor distinto a la misma.

En la producción de miel se involucran una serie de medidas que buscan conservar su calidad como la salud de los consumidores, por lo que la apicultura debe cumplir con las normas que dictan las organizaciones internacionales de referencia con la inocuidad y calidad de los alimentos. Uno de los puntos más importantes que deben seguir los apicultores es garantizar que la miel se encuentre libre de materiales XXVI extraños, el cual es verificado a través de análisis químicos y microbiológicos en laboratorios oficiales y debe cumplir con las normativas del país destino. Además, los apicultores deben realizar diagnósticos para cerciorarse de la salud y bienestar de las abejas.

Luego de esta investigación se puede concluir que a pesar de que los apicultores, con la inversión adecuada, la capacitación, la tecnología y el apoyo del gobierno, Francia representa un sinnúmero de oportunidades comerciales para la miel de abeja Dominicana, por ahora afronta grandes retos como es la poca capacitación de los apicultores, la mala práctica apícola, el poco apoyo o interés del estado en respaldar este sector, poco conocimiento de los apicultores en las normativas nacionales e internaciones para incursionar en un mercado tan exigente como lo es Francia.

6. RECOMENDACIONES

Como consecuencia de la investigación previa, se recomienda poner en práctica algunas medidas que viabilicen la exportación de miel a Francia de manera satisfactoria:

- Mejorar la forma de contacto del Clúster creando registros en línea a través de alguna plataforma digital.
- La implementación de programas de capacitación a los apicultores sobre Buenas Prácticas Apícolas, de Manipulación, legislación alimentaria tanto nacional como internacional y el uso de la plataforma VUCE (Ventanilla única de Comercio Exterior).
- La certificación del producto.
- Diferenciación de las mieles por sus características organolépticas para aumentar la competitividad en el extranjero.
- Proceder con la iniciativa de denominación de origen de la miel dominicana.
- Reforzar el apoyo del sector apícola a través de acuerdos y proyectos.
- Incentivar la producción de miel en las zonas rurales para aumentar las fuentes de empleo.
- Diversificar la producción apícola, aprovechando los distintos productos ofrecidos por las abejas.

Para que República Dominicana pueda posicionarse con éxito al mercado francés, primero deberá fortalecer la producción local y poner total enfoque en la capacitación de los productores para maximizarla y alcanzar los requerimientos internacionales.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ALDANA FARIÑAS, Eugenia del Carmen; IBARRA SANTA ANA, Ma Teresa del Carmen; LOEWENSTEIN REYES, Ingrid. El modelo de negocios como reforzador del emprendimiento en las universidades. Caso del Tecnológico de Monterrey Campus Ciudad de México. [Sitio web]. Revista Ciencias Estratégicas, [S.l.], v. 19, n. 26, p. 185-202. ISSN 1794-8347. 2011. p. 195. [Consultado el 22 septiembre de 2018]. Archivo en pdf. Disponible en <https://revistas.upb.edu.co/index.php/cienciasestrategicas/article/view/1090/1310>

BALANKO-DICKSON, Greg. Cómo preparar un plan de negocios exitoso. [ProQuest Ebook Central]. México, D.F.: McGraw-Hill Interamericana. ISBN 9789701062982. 2008. p. 6. [Consultado el 22 de septiembre de 2018]. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioamericasp/detail.action?docID=3191874>

Cámara de Comercio e Industria Franco Dominicana (CCIFD). (2021). Retrieved April 10, 2024, from La France en République dominicaine website : <https://do.ambafrance.org/Camara-de-Comercio-e-Industria-Franco-Dominicana-CCIFD>

Candelario, A. (2019, November 17). Desarrollan proceso de investigación sobre calidad de miel en RD. Retrieved April 8, 2024, from noticias telemicro website: <https://ntelemicro.com/desarrollan-proceso-de-investigacion-sobre-calidad-de-miel-en-rd/>

Coscione, M. (2024, May 9). Comercio Justo en la República Dominicana: café, cacao y banano. Retrieved May 9, 2024, from Socioeco.org website: https://www.socioeco.org/bdf_fiche-publication-303_es.html

CARLOS, J., Álvarez, L., Alcántara, Y., Alcántara, Y., & Abreu, O. (2023). CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y FUNCIONAL DE MIELES DE ABEJAS DE LA LÍNEA NOROESTE DE REPÚBLICA DOMINICANA PARA SU

DENOMINACIÓN DE ORIGEN. *Even3*, 1, 1. Retrieved from <https://www.even3.com.br/anais/xviicic2022/485467-caracterizacion-fisicoquimica-microbiologica-y-funcional-de-mieles-de-abejas-de-la-linea-noroeste-de-republica-d/>

Consejo Nacional de Competitividad. (2015). MANUAL DE BUENAS PRACTICAS APICOLAS PARA LA PRODUCCION DE MIEL DE ABEJAS FINANCIADO CON RECURSOS DEL BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO (BID) Proyecto "Aumento de la Competitividad del Clúster Apícola Dominicano, programa BID/CNC 2443-OC/DR". In *CLUSAPIDOM*. Retrieved from <https://www.competitividad.org.do/wp-content/uploads/2016/05/MANUAL-DE-BUENAS-PRACTICAS-APICOLAS.pdf>

Datosmacro. (2019, December 15). República Dominicana - Índice de Competitividad Global 2019. Retrieved April 2, 2024, from Datosmacro.com website: <https://datosmacro.expansion.com/estado/indice-competitividad-global/republica-dominicana>

Dirección General de Ganadería | DIGEGA - Pecuaria. (2022). Retrieved February 28, 2024, from Ganaderia.gob.do website: <https://ganaderia.gob.do/index.php/interes/itemlist/tag/Pecuaria?start=20#:~:text=Al%20cierre%20de%202021%20en,poblaci%C3%B3n%20total%20estimada%20de%20apicultores>

DROZNES, Lázaro. Manual para un plan de negocios. [ProQuest Ebook Central].

Buenos Aires: Editorial Autodesarrollo. ISBN 9781449200015. 2005. p. 4. [Consultado el 22 de septiembre de 2018]. Disponible en

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioamericasp/detail.action?docID=3162073>

DROZNES, Lázaro. Manual para un plan de negocios. [ProQuest Ebook Central].

Buenos Aires: Editorial Autodesarrollo. ISBN 9781449200015. 2005. p. 4. [Consultado el 22 de septiembre de 2018]. Disponible en

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioamericasp/detail.action?docID=3162073>

El Dinero. (2020). Apicultores-de-la-linea-noroeste-saborean-una-primavera-dulce/exportaciones-nacionales-de-miel-natural/. Periódico El Dinero

<https://eldinero.com.do/58084/apicultores-de-la-linea-noroeste-saborean-una-primavera-dulce/>

El Nuevo diario, (2015, September 29). UE autoriza la exportación de miel desde República Dominicana. Retrieved April 7, 2024, from *El Nuevo Diario* (República Dominicana) website;

<https://elnuevodiario.com.do/ue-autoriza-la-exportacion-de-miel-desde-republica-dominicana/>

El nuevo diario. (2019, March 11). Productores abogan por políticas públicas para incrementar exportaciones de miel. Retrieved February 28, 2024, from *El Nuevo Diario* (República Dominicana) website:

<https://elnuevodiario.com.do/productores-abogan-por-politicas-publicas-para-incrementar-exportaciones-de-miel/>

Gobierno Dominicano. (2022). Portal Único de Servicios del Gobierno Dominicano. Retrieved March 30, 2024, from *Www.gob.do* website:

<https://www.gob.do/servicios/exportacion-de-miel>

JEAN-PROST, Pierre y LE CONTE, Yves. Apicultura: conocimiento de la abeja. Manejo de la 9788484764359. 2007. p. 466. [Consultado el 24 de febrero de 2019]. Disponible en

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioamericasp/detail.action?docID=3207150>

LAOS SUDEA, José Aldemar. Plan de negocios: una herramienta fundamental para las empresas con miras a exportar. [ProQuest E-book Central]. Bogotá: Editorial Universidad

Cooperativa de Colombia. ISBN 9781449212469. 2006. p. 11. [Consultado el 22 de septiembre del 2018]. Disponible en

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioamericasp/detail.action?docID=3173359>

Listín Diario. (2017, December 14). Relación Francia-RD es dinámica. Retrieved April 10, 2024, from listindiario.com website:

<https://listindiario.com/economia/2017/12/14/494803/relacion-francia-rd-es-dinamica.html#:~:text=Las%20relaciones%20bilaterales%20entre%20Rep%C3%ABlica,c omunicaci%C3%B3n%20diplom%C3%A1tica%20entre%20ambas%20naciones>

Luis José Chávez. (2019, January 14). La miel dominicana endulza el paladar y proyecta el turismo | ADOMPRETUR/. Retrieved February 28, 2024, from ADOMPRETUR/ website:

<https://adompretur.com/2019/01/14/la-miel-dominicana-endulza-el-paladar-y-proyecta-el-turismo/#:~:text=En%20Rep%C3%ABlica%20Dominicana%2C%20la%20Apicultura,miel %20de%20color%20marr%C3%B3n%20oscuro>

Política Social. (2019). Retrieved April 2, 2024, from Unicef.org website: [ProQuest Ebook Central]. 4a. Edición. Editorial Mundi-prensa. ISBN

<https://www.unicef.org/dominicanrepublic/pol%C3%ADtica-socialcolmena>.

Región Caribe - CLAC-FAIRTRADE. (2022, April 23). Retrieved May 9, 2024, from

CLAC-FAIRTRADE - ¡Somos Comercio Justo! website: [https://clac-](https://clac-comerciojusto.org/direcciones-regionales/direccion-regional-caribe/#:~:text=En%20la%20regi%C3%B3n%20Caribe%20existen,COORDOM%20y%20en%20Hait%C3%AD%2C%20KOSEA)

[comerciojusto.org/direcciones-regionales/direccion-regional-](https://clac-comerciojusto.org/direcciones-regionales/direccion-regional-caribe/#:~:text=En%20la%20regi%C3%B3n%20Caribe%20existen,COORDOM%20y%20en%20Hait%C3%AD%2C%20KOSEA)

[caribe/#:~:text=En%20la%20regi%C3%B3n%20Caribe%20existen,COORDOM%20y%20en%20Hait%C3%AD%2C%20KOSEA](https://clac-comerciojusto.org/direcciones-regionales/direccion-regional-caribe/#:~:text=En%20la%20regi%C3%B3n%20Caribe%20existen,COORDOM%20y%20en%20Hait%C3%AD%2C%20KOSEA).

Reglamento - 2018/848 - EN - EUR-Lex. (2018). Retrieved May 3, 2024, from

Europa.eu website: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2018/848/oj/spa>

Sposob, G. (2018, September 13). Francia: cómo es su cultura y sus características. Retrieved April 10, 2024, from Enciclopedia Humanidades website: <https://humanidades.com/francia/#ixzz8WxhTFWF0>

8. ANEXOS

Anexo 1. ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)



Nombre y apellidos: Heidi Yolanda Pérez Hugo

Lugar de residencia: Santo Domingo, República Dominicana

Institución: Organismo Dominicano de Acreditación

Cargo / puesto: Analista de Acreditación de Organismos de Inspección

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 22/01/2024	Nombre del proyecto: ESTRATEGIA DE NEGOCIO EN EL FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJA EN REPÚBLICA DOMINICANA Y SU EXPORTACIÓN A FRANCIA
Fecha de inicio del proyecto:	Fecha tentativa de finalización:
Tipo de PFG: (tesina / artículo) tesina	
<p>Objetivos del proyecto (general y específicos)</p> <p>Objetivo General:</p> <p>Diseñar una estrategia de negocio para el fortalecimiento de la producción de miel de abeja en República Dominicana y su exportación a Francia</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar el contexto de la miel de abeja a nivel nacional, reflejando información sobre la cadena de miel, datos de producción y comercialización, que sostengan el proceso del trabajo a realizar. 2. Determinar como la asistencia técnica y el financiamiento adecuado mejoraría la producción de miel de abeja para exportación a Francia. 3. Diseñar propuestas de estrategias dirigidas a los productores de miel de abeja que permita al sector apícola mejorar su participación en un acuerdo entre Francia y República Dominicana. 	

4. Conocer la demanda de miel en el mercado francés que permita tomar decisiones acertadas a los productores y exportadores de miel de abeja.
5. Plantear una estrategia de penetración de la miel dominicana envasada al mercado francés considerando el cumplimiento de los requerimientos internacionales.

Descripción del producto: El producto final de este proyecto será una tesina que contendrá una investigación exhaustiva sobre el diseño de una estrategia de negocio para el fortalecimiento de la producción de miel de abeja en República Dominicana y su exportación a Francia.

La tesina incluirá una revisión de la literatura, una metodología detallada, análisis de datos, hallazgos y conclusiones, así como recomendaciones para el diseño y la aplicación una estrategia de negocio para el fortalecimiento de la producción de miel de abeja en República Dominicana y su exportación a Francia.

Necesidad del proyecto: La necesidad del proyecto surge de la oportunidad de fortalecer la producción de miel de abeja en la República Dominicana y aprovechar el mercado francés, conocido por su aprecio por productos naturales y gourmet. La miel de abeja dominicana tiene el potencial de satisfacer esta demanda, pero es esencial implementar estrategias efectivas para mejorar la calidad, la producción y la comercialización.

Justificación de impacto del proyecto: La justificación del impacto de este proyecto radica en su capacidad para estimular el crecimiento económico en la República Dominicana y fortalecer las relaciones comerciales con Francia. Al mejorar la producción de miel de abeja y facilitar su exportación a Francia, se espera generar empleo en el sector apícola, diversificar la economía, y posicionar la miel dominicana como un producto de alta calidad en el mercado francés. Este proyecto no solo contribuirá a la balanza comercial positiva y al desarrollo sostenible, sino que también impactará directamente en la calidad de vida de los productores locales, brindándoles acceso a asistencia técnica y financiamiento necesario para mejorar sus prácticas y aumentar la productividad.

Restricciones:

1. Limitaciones presupuestarias para llevar a cabo investigaciones y análisis exhaustivos.
2. Disponibilidad de datos confiables sobre la producción y exportación de miel.
3. Posibles obstáculos regulatorios y administrativo.
4. Limitaciones de tiempo para completar el proyecto dentro de los plazos establecidos

- Avances periódicos del desarrollo del PFG al tutor (a).
- Entrega del documento aprobado al lector (a) para su revisión y para su posterior aprobación y calificación.

<ul style="list-style-type: none"> • Tribunal evaluador tutor (a) y lector(a), entregan calificación promediada. 	
<p>Identificación de grupos de interés: Cliente(s) directo(s): Ministerio de Industria y Comercio, productores de miel de abeja, exportadores de miel, clúster de miel.</p> <p>Cliente(s) indirecto(s): Consumidores en Francia, gobierno de la República Dominicana, empresas de procesamiento de lácteos, Consumidores de productos lácteos</p>	
Aprobado por Director MIA: Félix Modesto Cañet Prades	Firma:
Aprobado por profesora Seminario Graduación: MIA. Ana Cecilia Segreda Rodríguez	Firma:
Estudiante: Heidy Yolanda Pérez Hugo	Firma Heidy Pérez

Anexo 2: ANEXO vi del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo

ANEXO vi del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo

MODELO DE CERTIFICADO

CERTIFICADO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 35, APARTADO 1, DEL REGLAMENTO (UE) 2018/848 SOBRE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Parte I: Elementos obligatorios

1. Número de documento	2. (elija la opción adecuada) • Operador • Grupo de operadores – véase el punto 9
3. Nombre y dirección del operador o grupo de operadores:	4. Nombre y dirección de la autoridad competente o, en su caso, la autoridad u organismo de control del operador o del grupo de operadores y código numérico en el caso de la autoridad u organismo de control:
5. Actividad o actividades del operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada)	
• Producción	
• Preparación	
• Distribución/Comercialización	
• Almacenamiento	
• Importación	
6. Categoría o categorías de productos a que se refiere el artículo 35, apartado 7, del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo (1) y métodos de producción (elija la opción adecuada)	
a) Vegetales y productos vegetales no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal Método de producción: <input type="checkbox"/> producción ecológica excepto durante el período de conversión <input type="checkbox"/> producción durante el período de conversión <input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica	

<p>b) Animales y productos de origen animal no transformados Método de producción:</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica excepto durante el período de conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción durante el período de conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica</p>	
<p>c) Algas y productos de la acuicultura no transformados Método de producción:</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica excepto durante el período de conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción durante el período de conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica</p>	
<p>d) Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana Método de producción:</p> <p><input type="checkbox"/> producción de productos ecológicos</p> <p><input type="checkbox"/> producción de productos en conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica</p>	
<p>e) Piensos Método de producción:</p> <p><input type="checkbox"/> producción de productos ecológicos</p> <p><input type="checkbox"/> producción de productos en conversión</p> <p><input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica</p>	
<p>g) Otros productos enumerados en el anexo I del Reglamento (UE) 2018/848 o no cubiertos por las categorías anteriores: Método de producción: <input type="checkbox"/> producción de productos ecológicos <input type="checkbox"/> producción de productos en conversión <input type="checkbox"/> producción ecológica con producción no ecológica</p>	
<p>El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operador o grupo de operadores (elija la opción adecuada) cumple las disposiciones de dicho Reglamento.</p>	
<p>7. Fecha, lugar: Nombre y firma, en nombre de la autoridad competente expedidora o, en su caso, la autoridad u organismo de control expedidor(a):</p>	<p>8. Certificado válido desde el [indíquese la fecha] hasta el [indíquese la fecha]</p>
<p>9, Lista de miembros del grupo de operadores tal como se define en el artículo 36 del Reglamento (UE) 2018/848</p>	
Nombre del miembro	Dirección u otra forma de identificación del miembro

Parte II: Elementos opcionales específicos

Deberán cumplimentarse uno o varios elementos si así lo deciden las autoridades competentes o, en su caso, las autoridades de control u organismos de control que expiden el certificado al operador o al grupo de operadores de conformidad con el artículo 35 del Reglamento (UE) 2018/848.

1. Directorio de productos

Nombre del producto y/o código de la nomenclatura combinada (NC) a que se refiere el Reglamento (CEE) n.o 2658/87 del Consejo (2) en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848	<input type="checkbox"/> Producción ecológica <input type="checkbox"/> En conversión
---	---

2. Cantidad de productos

Nombre del producto y/o código NC a que se refiere el Reglamento (CEE) n.o 2658/87 en el caso de los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2018/848	<input type="checkbox"/> Producción ecológica <input type="checkbox"/> En conversión	Cantidad estimada en kilogramos, litros o, cuando proceda, número de unidades
--	---	---

3. Información sobre el terreno

Nombre del productos	<input type="checkbox"/> Producción ecológica <input type="checkbox"/> En conversión <input type="checkbox"/> No ecológico	Superficies en hectáreas
----------------------	--	--------------------------

4. Lista de instalaciones o unidades en los que el operador o grupo de operadores realiza la actividad

Dirección o geolocalización	Descripción de la actividad o actividades a que se refiere el punto 5 de la parte I	
-----------------------------	---	--

5, Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el operador o grupo de operadores y si la actividad o actividades se realizan para sus propios fines o como subcontratista que realiza la actividad o actividades para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas

Descripción de la actividad o actividades a que se refiere el punto 5 de la parte I	<input type="checkbox"/> Realización de la actividad o actividades para sus propios fines <input type="checkbox"/> Realización de la actividad o actividades como subcontratista para otro operador, manteniendo el subcontratista la responsabilidad de la actividad o actividades realizadas
6. Información sobre la actividad o actividades llevadas a cabo por el tercero subcontratado de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848	
Descripción de la actividad o actividades a que se refiere el punto 5 de la parte I	<input type="checkbox"/> El operador o grupo de operadores sigue siendo responsable <input type="checkbox"/> El tercero subcontratado es responsable
7. Lista de subcontratistas que llevan a cabo una actividad o actividades para el operador o grupo de operadores, de conformidad con el artículo 34, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848, con respecto a las cuales el operador o grupo de operadores sigue manteniendo la responsabilidad en lo que atañe a la producción ecológica y no ha trasladado dicha responsabilidad al subcontratista	
Nombre y dirección	Descripción de la actividad o actividades a que se refiere el punto 5 de la parte I
8. Información sobre la acreditación del organismo de control de conformidad con el artículo 40, apartado 3, del Reglamento (UE) 2018/848 a) nombre del organismo de acreditación; b) Enlace al certificado de acreditación	
9. Otros datos	

Fuente: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02018R0848-20220101&from=ES>

Anexo 3: REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
 REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de
 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios		
Requisitos	Cumple	No cumple
La envasadora de miel de abeja cuenta con un programa y procedimientos basados en los principios HACCP		
Los principios APPCC son los siguientes: a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;		
b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;		
c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;		
d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;		
e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;		
f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y		
g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).		

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios		
Los operadores de empresa alimentaria:		
a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;		
b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;		
c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.		
En particular, los operadores de empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente apropiada todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad competente, con el fin de proceder a su registro.		
Se cuentan con procedimientos que garanticen la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;		
Los criterios microbiológicos se encuentran establecidos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos		
Garantizan que los alimentos importados a la UE, específicamente a Francia tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente		

Requisitos generales y específicos en materia de higiene		
Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:		
a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;		
b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;		
c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;		
e) muestreo y análisis.		

Elaboración propia, fuente: <https://eur-lex.europa.eu/ES/legal-content/summary/food-safety-from-farm-to-fork.html>