

# MIEL DE ABEJA

---



2025

JULIO

## ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	6
1.1. Origen del producto .....	6
1.2. Características generales .....	9
1.2.1. Clasificación de la miel .....	9
1.2.2. Propiedades nutricionales .....	11
1.2.3. Propiedades físico-químicas .....	12
1.2.4. Propiedades organolépticas .....	13
1.2.5. Proceso productivo de la miel .....	14
1.3. Uso y aplicaciones .....	16
1.4. Requisitos sanitarios .....	18
1.5. Etiquetado .....	19
2. PRODUCCIÓN .....	22
2.1. Producción mundial .....	22
2.1.1. Producción de miel .....	22
2.1.2. Número de colmenas .....	24
2.2. Producción nacional .....	27
3. COMERCIO INTERNACIONAL .....	31
3.1. Partida Arancelaria .....	31
3.2. Comercio Mundial .....	31
3.2.1. Exportaciones mundiales .....	31
3.2.2. Importaciones mundiales .....	34
3.3. Comercio Exterior del Perú .....	39
3.3.1. Exportaciones peruanas .....	39
3.3.1.1. Requisitos de Acceso a Mercados .....	41
3.3.2. Importaciones peruanas .....	44
3.3.3. Balanza Comercial .....	44
4. TENDENCIAS Y CONSUMO .....	46
4.1. Consumo nacional .....	46
4.2. Oportunidades .....	49
4.2.1. Miel monofloral .....	49
4.2.2. Miel con certificaciones especiales .....	51
4.2.3. Miel con valor agregado .....	52
4.2.4. Innovación de envases y presentaciones .....	55

4.2.5. Apiturismo.....	58
CONCLUSIONES .....	60
RECOMENDACIONES.....	61
BIBLIOGRAFÍA.....	62
ANEXOS.....	63

## ÍNDICE TABLAS

Tabla 1. Criterios físicos-químicos peruanos de la miel.....	12
Tabla 2. Determinación del color de la miel de acuerdo con la escala Pfund .....	13
Tabla 3. Mundo: Producción de miel (Toneladas), 2019-2023 .....	23
Tabla 4. Mundo: Número de colmenas (miles), 2019-2023 .....	25
Tabla 5. Perú: Distribución regional de colmenas y productores apícolas .....	29
Tabla 6. Producción de miel en el Perú (tn), 2012 - 2023.....	30
Tabla 7. Mundo: Exportaciones de miel por mercado de destino (valor y volumen), 2024 .....	33
Tabla 8. Mundo: Importaciones de miel por mercado de destino (valor y volumen), 2024 .....	38
Tabla 9. Requisitos y parámetros de la miel según CODEX STAN 12-1981.....	41
Tabla 10. Perú: Balanza Comercial, 2020-2024 .....	45
Tabla 11. Consumo per cápita de miel en el Perú y países seleccionados, 2023 .....	46
Tabla 12. Oferta comercial de miel en el mercado peruano (2025) .....	47
Tabla 13. Oferta de mieles uniflorales en Europa (2025).....	50
Tabla 14. Certificaciones voluntarias para la miel.....	51
Tabla 15. Innovaciones con miel orientadas al consumidor deportivo .....	53
Tabla 16. Oferta de productos de Mundo miel.....	54

## ÍNDICE GRÁFICOS

Gráfico 1. Miel.....	6
Gráfico 2. Pinturas rupestres en Zimbabue .....	7
Gráfico 3. Vino mulsum.....	8
Gráfico 4. Miel según su método de obtención .....	9
Gráfico 5. Miel según su presentación .....	10
Gráfico 6. Propiedades nutricionales de la miel .....	11
Gráfico 7. Variedades de tonalidades de la miel .....	13
Gráfico 8. Flujograma del proceso de producción de miel bajo Buenas Prácticas Apícolas (BPA).....	15
Gráfico 9. Comercialización de miel.....	16
Gráfico 10. Productos alimentarios con miel .....	17
Gráfico 11. Miel en la industria farmacéutica.....	17
Gráfico 12. Miel en la industria cosmética y de cuidado personal .....	18
Gráfico 13. Ejemplos de etiquetado de miel .....	20
Gráfico 14. Evolución de la producción mundial de miel, 2014–2023.....	22
Gráfico 15. Distribución mundial de la producción de miel (2023).....	24
Gráfico 16. Distribución mundial del número de colmenas por país (2023).....	26
Gráfico 17. Pérdida de colmenas de abejas melíferas en América Latina (2017).....	27
Gráfico 18. Perú: Destino productivo de las colmenas .....	28
Gráfico 19. Principales regiones con mayor número de productores de miel .....	28
Gráfico 20. Mundo: Exportaciones de miel, 2020-2024 .....	32
Gráfico 21. Distribución mundial de las exportaciones de miel (2024) .....	32
Gráfico 22. Evolución del precio promedio de exportación de miel en los principales países exportadores, 2020–2024.....	34
Gráfico 23. Mundo: Importaciones de miel, 2020-2024 .....	35
Gráfico 24. Mundo: Consumo Per Cápita anual de miel (kg), 2023.....	36
Gráfico 25. Distribución mundial de las importaciones de miel (2024) .....	37
Gráfico 26. Perú: Exportaciones de miel, 2020-2024 .....	39
Gráfico 27. Perú: Mercados destino de las exportaciones de miel (US\$ miles), 2024 .	40
Gráfico 28. Perú: Empresas exportadoras de miel (US\$ miles), 2024.....	40
Gráfico 29. Perú: Importaciones de miel, 2020-2024 .....	44
Gráfico 30. Diseños de envases en porciones .....	55
Gráfico 31. Diseños de pack de mieles .....	56
Gráfico 32. Diseños innovadores de envases y presentaciones para la miel .....	57
Gráfico 33. Apiturismo: Cazadores de miel .....	58
Gráfico 34. Apiturismo en el Perú.....	59

## INTRODUCCIÓN

La miel es un producto de origen natural con alto valor nutricional, reconocido por sus propiedades energéticas, antioxidantes y funcionales. Su versatilidad le ha permitido consolidarse como un insumo con múltiples aplicaciones en la alimentación, la nutrición saludable, la cosmética y otros sectores relacionados al bienestar. En el Perú, la apicultura es una actividad complementaria desarrollada principalmente por pequeños productores, con un rol importante en la diversificación económica rural y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

En el presente estudio se describe el estado situacional de la miel peruana, abordando sus principales características, zonas de producción, tipos de presentación y condiciones de comercialización. También se analizan los componentes nutricionales del producto, sus beneficios reconocidos y los formatos funcionales más innovadores desarrollados a nivel internacional. Asimismo, se incluyen ejemplos de productos derivados con valor agregado y aplicaciones en nichos de consumo emergentes.

Desde una perspectiva de análisis de mercado, el estudio examina la dinámica de la producción nacional, las importaciones y exportaciones, y el comportamiento del consumo interno, con énfasis en las oportunidades comerciales que ofrece la demanda global por productos naturales, certificados y diferenciados. Finalmente, se identifican los principales retos que enfrenta el sector apícola peruano, y se plantean conclusiones y recomendaciones que buscan aportar al fortalecimiento de su competitividad, formalización y posicionamiento comercial.



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 1.1. Origen del producto

La miel es una sustancia dulce, viscosa y natural que las abejas producen a partir del néctar de las flores o de secreciones azucaradas de origen vegetal. Es un alimento energético, natural y altamente valorado por sus propiedades nutricionales, así como por sus aplicaciones medicinales, cosméticas y gastronómicas. Su versatilidad y origen natural le han permitido mantenerse vigente tanto en mercados tradicionales como en tendencias de consumo saludable, además de consolidarse en nichos especializados donde se utiliza como insumo en la elaboración de productos como jabones, cremas, bebidas funcionales y alimentos procesados.

**Gráfico 1. Miel**

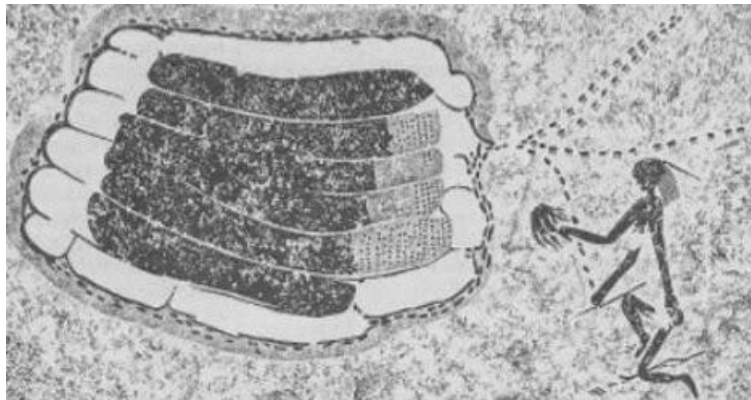


Fuente: Miel. Tomado de Google Imágenes

La miel es uno de los alimentos más antiguos consumidos por el ser humano. Su uso se remonta a tiempos prehistóricos, como lo evidencian diversas pinturas rupestres encontradas en África y Europa. En Zimbabue y Sudáfrica, por ejemplo, se hallaron representaciones de recolección de miel que datan de hasta 20,000 años de antigüedad. En Europa, las famosas pinturas de las Cuevas de la Araña, en Valencia (España), muestran cómo los antiguos recolectores trepaban utilizando lianas para acceder a colmenas silvestres.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

## Gráfico 2. Pinturas rupestres en Zimbabwe



Fuente: Pinturas rupestres de miel. Tomado de Google Imágenes

Durante el Paleolítico, los seres humanos ya utilizaban la cera de abejas como combustible y adhesivo, lo que indica un acceso temprano a los panales y, por tanto, al consumo de miel. Posteriormente, en el periodo Mesolítico (alrededor de 7,000 A.C.), existen evidencias arqueológicas de su uso alimentario. La primera referencia escrita sobre la miel proviene de una tablilla sumeria del año 2,100 A.C., donde se menciona no solo como alimento, sino también como medicamento y ungüento, lo que la convierte en una de las medicinas más antiguas utilizadas por el ser humano.

A lo largo de la historia, la relación con la miel se consolidó en importantes civilizaciones como la egipcia, la griega y la romana. En el Antiguo Egipto, era considerada un alimento sagrado, símbolo de pureza, y parte esencial en rituales religiosos y funerarios. Se utilizaba como conservante, fortificante, cosmético y remedio natural. En la tumba de Tutankamón se hallaron vasijas con miel en perfecto estado de conservación, pese a tener más de 3,000 años de antigüedad. Además, la figura de la abeja estaba asociada al faraón, siendo parte del sistema jeroglífico egipcio como símbolo de orden y autoridad.

En la Antigua Grecia, la miel era altamente valorada no solo como alimento sino también por su simbolismo espiritual y sus múltiples aplicaciones terapéuticas. Denominada el “alimento de los dioses”, era reconocida por sus propiedades curativas. Figuras como Aristeo, Dionisio, Hipócrates y Aristóteles resaltaban su importancia, atribuyéndole propiedades curativas y cualidades casi míticas. Hipócrates, en particular, la empleaba en el tratamiento de úlceras, afecciones cutáneas y como tónico natural para la revitalización del organismo.

En el Imperio Romano, la miel tenía un rol destacado como conservante, endulzante natural y producto gastronómico. Se elaboraban bebidas como el mulsum (vino con miel) y se utilizaba en medicina. También llegó a aceptarse como forma de pago de impuestos. En esta época también se origina la expresión “luna de miel”, derivada de una costumbre romana en la que se dejaban vasijas con miel en la alcoba de los recién casados con el fin de favorecer la recuperación de energías tras la celebración nupcial (Apícola Monte Gayubar, 2019).

**Gráfico 3. Vino mulsum**



Fuente: Vino mulsum. Tomado de Google Imágenes

Durante la Edad Media, la miel siguió siendo un recurso fundamental, especialmente antes de la introducción del azúcar en Europa. Era el principal edulcorante natural y la apicultura se practicaba, principalmente, en zonas montañosas y rurales, donde la floración silvestre favorecía su producción. La cera de abeja también adquirió gran valor por su uso en la fabricación de velas, tanto para uso religioso como doméstico.

En la actualidad, la miel se mantiene como un producto de alto valor agregado, cuyo posicionamiento ha trascendido el consumo tradicional para consolidarse como un insumo estratégico en diversas industrias, como la alimentaria, farmacéutica, cosmética y de productos naturales. En estos sectores, se valora no solo por su perfil nutricional, sino también por su origen natural, trazabilidad y compatibilidad con las tendencias de consumo saludable y sostenible.



## 1.2. Características generales

### 1.2.1. Clasificación de la miel

- a) **Según su origen botánico:** La miel puede clasificarse según su origen en dos grandes tipos: miel de flores y miel de mielada. La miel de flores proviene principalmente del néctar floral y puede subdividirse en unifloral, cuando predomina el néctar de una sola especie vegetal, y multifloral, cuando está compuesta por néctar de diversas especies sin que ninguna predomine. Por su parte, la miel de mielada se obtiene a partir de secreciones de plantas o excreciones de insectos que se alimentan de ellas (Sánchez, 2020).
- b) **Según el procedimiento de obtención:** Las principales técnicas utilizadas para extraer la miel del panal son la centrifugación, el escurrido y el prensado. La miel centrifugada se obtiene mediante la rotación de panales desoperculados<sup>1</sup> en una centrífuga, lo que permite extraer la miel sin destruir la estructura del panal. La miel escurrida se recolecta por el drenaje natural de la miel, dejando que fluya libremente de los panales, mientras que, la miel prensada se extrae mediante la compresión mecánica de los panales.

Gráfico 4. Miel según su método de obtención



Elaboración: DOM - Agromercado

<sup>1</sup> Desoperculado: proceso mediante el cual se retira la capa de cera con la que las abejas sellan las celdas del panal una vez llenas de miel, permitiendo así su extracción sin dañar la estructura del panal.

c) **Según su presentación:** La miel puede presentarse en distintas formas físicas, determinadas tanto por procesos naturales como por tratamientos aplicados luego de su extracción. A continuación, se describen las principales presentaciones del producto:

- **Miel:** en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambas
- **Miel en panal:** se comercializa directamente en panales, ya sea enteros o en secciones, conservando su forma natural dentro de la cera
- **Miel en trozos:** presentación que incluye fragmentos de panal inmersos en miel líquida
- **Miel cristalizada o granulada:** resultado de un proceso natural de solidificación por la cristalización de la glucosa
- **Miel cremosa o montada:** miel con una textura suave y un cristalizado fino, que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que le haga más fácil de untar

**Gráfico 5. Miel según su presentación**



Elaboración: DOM - Agromercado

### 1.2.2. Propiedades nutricionales

La miel está compuesta principalmente por azúcares simples, como fructosa y glucosa, que le otorgan su elevado poder energético, con un aporte aproximado de 300 kcal por cada 100 gramos (FAO, 2019). Esta concentración de azúcares, superior a la de muchas frutas comunes, favorece su conservación natural al reducir la actividad de agua, y la hace apta para usos como edulcorante natural en productos alimenticios.

Asimismo, contiene pequeñas cantidades de proteínas (0,5 g/100 g) y una diversidad de compuestos bioactivos como enzimas, ácidos orgánicos, compuestos fenólicos, pigmentos y polen. También aporta vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina y ácido pantoténico), vitamina C y filoquinona, que refuerzan sus propiedades antioxidantes, antimicrobianas y antiinflamatorias (Samarghandian, Farkhondeh, & Samini, 2017).

Además, la miel aporta minerales esenciales como potasio, calcio, fósforo, magnesio, hierro, zinc, cobre, manganeso, cromo y selenio, mientras que su contenido de sodio es bajo. Esta combinación de nutrientes hace de la miel un alimento funcional, que además de aportar energía, contribuye al equilibrio metabólico y a fortalecer el sistema inmunológico.

**Gráfico 6. Propiedades nutricionales de la miel**

#### Vitaminas

Filoquinona 0.025 mg  
Tiamina 0.01 mg  
Riboflavina 0.01 – 0.02 mg  
Piridoxina 0.01 – 0.32 mg  
Niacina 0.10 – 0.20mg  
Ácido pantoténico 0.02 – 0.11 mg  
Ácido ascórbico 2.2 – 2.5 mg

#### Energía

Carbohidratos 300 kcal  
Proteínas 0.5 g



#### Minerales

Sodio 1.6 – 17 mg  
Calcio 3 – 31 mg  
Potasio 40 – 35,00 mg  
Magnesio 0.7 – 13 mg  
Fósforo 2 – 15 mg  
Zinc 0.05 – 2 mg  
Cobre 0.02 – 0.06 mg  
Hierro 0.03 – 4 mg  
Manganeso 0.02 – 2 mg  
Cromo 0.01 – 0.3 mg  
Selenio 0.002 – 0.0 mg

**Porción: 100 mg**

Fuente: FAOSTAT  
Elaboración: DOM - Agromercado

### 1.2.3. Propiedades físico-químicas

En el Perú, la calidad de la miel destinada al consumo está respaldada por la Norma Técnica Peruana NTP 209.168:1999, que establece parámetros físico-químicos mínimos y máximos para su adecuada comercialización. La siguiente tabla presenta los principales criterios definidos por esta norma.

**Tabla 1. Criterios físicos-químicos peruanos de la miel**

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	
<b>Contenido de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido</b>	
Miel de mielada	60% como mínimo
Blackboy ( <i>Xanthorrhoea Preissii</i> )	53% como mínimo
Mieles no indicadas a continuación	65% como mínimo
<b>Contenido de Humedad</b>	
Miel de brezo ( <i>Calluna</i> )	23% como máximo
Miel de trébol ( <i>Trifolium</i> )	23% como máximo
Mieles no indicadas a continuación	21% como máximo
<b>Contenido aparente de sacarosa</b>	
Miel de mielada, mezclas de miel de mielada y miel de flores, Robinia, espliego, Citrus, Alfalfa, meliloto, eucalipto ( <i>Eucalyptus camaldulensi</i> ), <i>Eucryphia Lucinda</i> , <i>Banksia menziesii</i>	10% como máximo
"Red Bell" ( <i>Calothamnus sanguineus</i> ), "White stringy bark" ( <i>Banksia grandis</i> ), "Blackboy" ( <i>Xanthorrhoea Preissii</i> )	15% como máximo
Mieles no indicadas a continuación	5% como máximo
<b>Contenido de sólidos solubles en agua</b>	
Miel prensada	0.5% como máximo
Mieles distintas a la prensada	0.1% como máximo
<b>Contenido de sustancias minerales (cenizas)</b>	
Miel de mielada o una mezcla de miel de mielada y miel de flores	1.0% como máximo
Mieles no indicadas a continuación	0.6% como máximo
<b>Acidez</b>	<b>40 miliequivalentes de ácido por 1,000 gr como máximo</b>
<b>Actividad de la diastasa</b>	<b>3 como mínimo</b>
<b>Contenido de hidroximetilfurfural</b>	<b>80 mg/kg como máximo</b>
<b>Aditivos</b>	<b>No se permite ninguno</b>

Fuente: NTP 209.168:1999

Elaboración: DOM – Agromercado

#### 1.2.4. Propiedades organolépticas

Las características organolépticas de la miel varían según su origen floral y geográfico. No obstante, existe un nivel de estandarización que permite clasificarla en función de atributos como el color, el sabor, el olor y la consistencia.

- **Olor y sabor:** Dulce característico, influenciado por el tipo de floración predominante.
- **Consistencia:** Puede ser fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente, dependiendo de su composición
- **Color:** Varía desde casi incoloro hasta ámbar muy oscuro, dependiendo de la fuente floral. El color de la miel se clasifica generalmente mediante el colorímetro Pfund, el cual utiliza una escala en milímetros para establecer las siguientes categorías:

Tabla 2. Determinación del color de la miel de acuerdo con la escala Pfund

Color	Escala Pfund
Blanco agua	0-8 mm
Extra blanco	9-17 mm
Blanco	18-34 mm
Ámbar extra claro	35-50 mm
Ámbar claro	51-85 mm
Ámbar	86-114 mm
Ámbar oscuro	114 mm a más

Fuente: Escala Pfund

Elaboración: DOM - Agromercado

Gráfico 7. Variedades de tonalidades de la miel



Fuente: WebstaurantStore



### 1.2.5. Proceso productivo de la miel

El proceso productivo de la miel comprende una serie de etapas que van desde la instalación adecuada de las colmenas hasta la cosecha, extracción, filtrado, almacenamiento y envasado del producto final. Este proceso puede variar según el nivel de tecnificación del productor, pero en todos los casos debe garantizarse la calidad e inocuidad del producto.

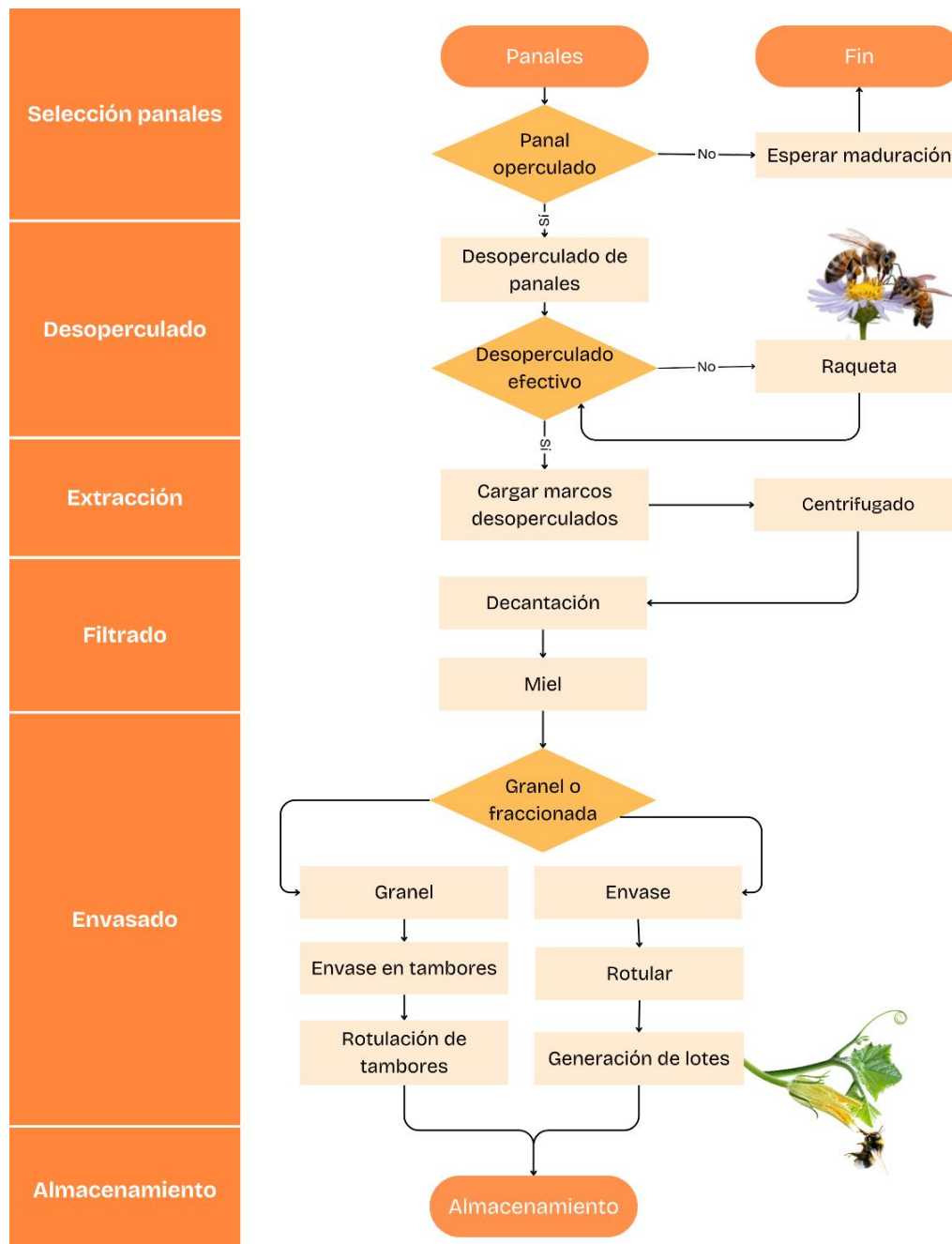
Para ello, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) ha establecido los Requisitos Generales y Recomendaciones para la Aplicación de las Buenas Prácticas Apícolas, documento que orienta sobre cómo debe desarrollarse el proceso de producción apícola de manera segura y eficiente. A continuación, se detallan las principales etapas del proceso productivo según dichas recomendaciones.

- **Selección de panales:** Se eligen únicamente los panales operculados (sellados con cera), que contienen miel madura. Los panales con celdas abiertas o que escurren al sacudirse se consideran inmaduros y no deben cosecharse, ya que aumentan el riesgo de fermentación por levaduras o bacterias
- **Área de cosecha:** La extracción debe realizarse en un área cerrada, limpia y protegida del ingreso de abejas, plagas o roedores. Esta puede ser fija o móvil, siempre que permita condiciones higiénicas adecuadas.
- **Desoperculado:** Se retira la capa de cera que sella las celdas utilizando utensilios de acero inoxidable. Los panales deben manejarse con higiene, evitando el contacto con superficies contaminadas o materiales oxidados. No se deben usar sustancias químicas para desalojar abejas.
- **Extracción:** La miel se extrae mediante centrifuga, asegurando que el equipo esté limpio, balanceado y fabricado con materiales aptos para alimentos, como acero inoxidable. El uso de velocidades progresivas evita dañar los panales.
- **Filtrado:** La miel pasa por filtros para eliminar impurezas como restos de cera, abejas, polen o astillas. Luego se deja reposar en decantadores por 48 horas antes de ser almacenada. Los filtros deben ser lavables, reemplazables y preferentemente de acero inoxidable o materiales permitidos para alimentos.
- **Almacenamiento:** La miel se conserva en depósitos de grado alimenticio (acero inoxidable, plástico apto o barriles recubiertos con cera, resina fenólica o pintura epóxica). Deben almacenarse en ambientes frescos, secos, protegidos del sol y sin riesgo de contaminación.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Estas etapas son fundamentales para asegurar un producto de calidad, preservar sus propiedades naturales y evitar riesgos sanitarios que afecten su comercialización.

**Gráfico 8. Flujograma del proceso de producción de miel bajo Buenas Prácticas Apícolas (BPA)**



Fuente: SENASA, Proyecto Precursor  
Elaboración: DOM – Agromercado

### 1.3. Uso y aplicaciones

La miel, como se mencionó previamente, debido a su composición y propiedades, tiene aplicaciones en diversas industrias más allá del consumo directo. Su valor nutricional, poder edulcorante, acción antimicrobiana y antioxidante, así como sus cualidades hidratantes y cicatrizantes, permiten su incorporación en sectores como el farmacéutico, cosmético y en la industria de alimentos y bebidas.

- **Consumo directo:** La forma más tradicional de consumo de la miel es como producto de mesa, ya sea ingerida directamente o como acompañamiento de alimentos, por ejemplo, con pan, frutas o mezclada en infusiones. En esta categoría, la miel suele comercializarse sin mayores procesos de transformación, conservando su estado natural tras la extracción. Se presenta en distintas formas: líquida, cristalizada, en panal o en versiones untables, adaptándose a las preferencias del consumidor.

Gráfico 9. Comercialización de miel



Fuente: Comercialización de miel peruana. Tomado de Google Imágenes

- **Industria alimentaria:** La miel, gracias a su elevado poder edulcorante natural y su aporte energético, ha adquirido un rol cada vez más relevante como materia prima en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de productos dirigidos a consumidores que priorizan opciones saludables y funcionales. Se incorpora habitualmente en la elaboración de galletas, cereales, barras energéticas, yogures y otros alimentos procesados.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Gráfico 10. Productos alimentarios con miel**



Nota: De izquierda a derecha, galletas, cereal y yogurt elaborados con miel  
Fuente: Productos alimenticios con miel. Tomado de Google Imágenes

- **Industria farmacéutica:** En este sector, la miel es ampliamente utilizada por sus propiedades antisépticas, antiinflamatorias, antimicrobianas y emolientes, lo que la convierte en un ingrediente funcional en diversas formulaciones medicinales. Se incorpora comúnmente en la elaboración de jarabes para la tos, pastillas para la garganta, ungüentos cicatrizantes, bálsamos nasales y otros preparados destinados al alivio de afecciones respiratorias, irritaciones de mucosas y lesiones cutáneas menores. Su inclusión en formulaciones naturistas también responde a la creciente demanda de productos farmacéuticos más suaves, con ingredientes de origen natural y bajo riesgo de efectos secundarios.

**Gráfico 11. Miel en la industria farmacéutica**



Nota: De izquierda a derecha, ungüento y jarabe elaborados a base de miel  
Fuente: Productos alimenticios con miel. Tomado de Google Imágenes

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- **Industria cosmética y de cuidado personal:** Por sus propiedades hidratantes, antibacterianas y antioxidantes, la miel es un ingrediente clave en productos para el cuidado de la piel y el cabello, como cremas, mascarillas, bálsamos, champús, jabones, exfoliantes y lociones corporales. Favorece la regeneración celular, mejora el tono y textura de la piel, ayuda a cicatrizar lesiones leves y combate imperfecciones. En el cabello, lo nutre, fortalece y aporta brillo, reduciendo la resequedad del cuero cabelludo. Su origen natural y alta tolerancia dérmica la hacen ideal para la cosmética natural y orgánica, cada vez más valorada por los consumidores.

**Gráfico 12. Miel en la industria cosmética y de cuidado personal**



Nota: De izquierda a derecha, crema hidratante, shampoo y bálsamo labial a base de miel  
Fuente: Productos alimenticios con miel. Tomado de Google Imágenes

#### 1.4. Requisitos sanitarios

La miel en su estado puro no requiere registro sanitario, ya que su composición natural dificulta el desarrollo de microorganismos. Sin embargo, los establecimientos donde se produce, acopia o envasa deben contar con la Autorización Sanitaria otorgada por el Senasa, de acuerdo con lo estipulado en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA), Código PA10806F04 (pág. 365). Para obtener dicha autorización, el establecimiento debe presentar:

- Formulario de solicitud (Siag 03), incluyendo: (i) La ubicación del establecimiento (dirección, departamento, provincia, distrito), profesional responsable (nombres completos, N° DNI, tipo de profesión, especialidad de la profesión, N° de colegiatura, modalidad de servicios. (ii) Número de constancia y fecha de pago.



- Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, según lineamientos del Codex Alimentarius
- Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP, según lineamientos del Códex Alimentarius.
- Copia simple de los Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES.
- Copia simple del Plan interno de rastreabilidad según lineamientos aprobado por Resolución Directoral publicado en [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe)
- Copia simple del Flujo de operaciones proyectado en el plano del establecimiento.

En los casos en que la miel haya sido sometida a procesos térmicos como la pasteurización, el producto debe contar con registro sanitario emitido por DIGESA, dado que se considera un alimento con tratamiento posterior.

### 1.5. Etiquetado

El etiquetado no solo cumple una función informativa, sino que es una herramienta clave para garantizar la autenticidad, trazabilidad y seguridad del producto. En el caso de la miel, una etiqueta clara y veraz permite al consumidor tomar decisiones informadas y protege a los productores formales frente a prácticas desleales, como la adulteración o el uso de denominaciones engañosas.

Según lo establecido en la NTP 209.168 y la NTP 209.038 sobre alimentos envasados, la etiqueta de un envase de miel debe incluir, como mínimo, la siguiente información obligatoria:

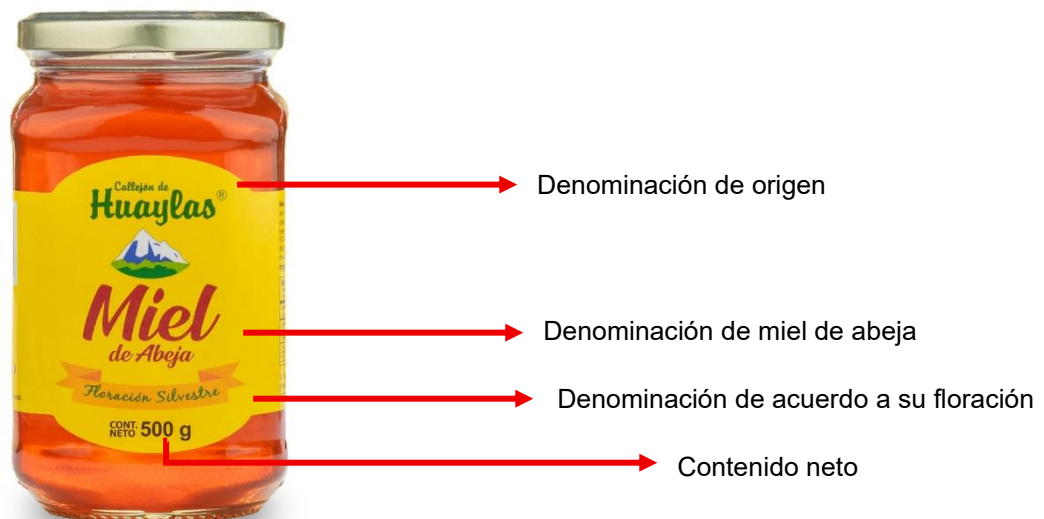
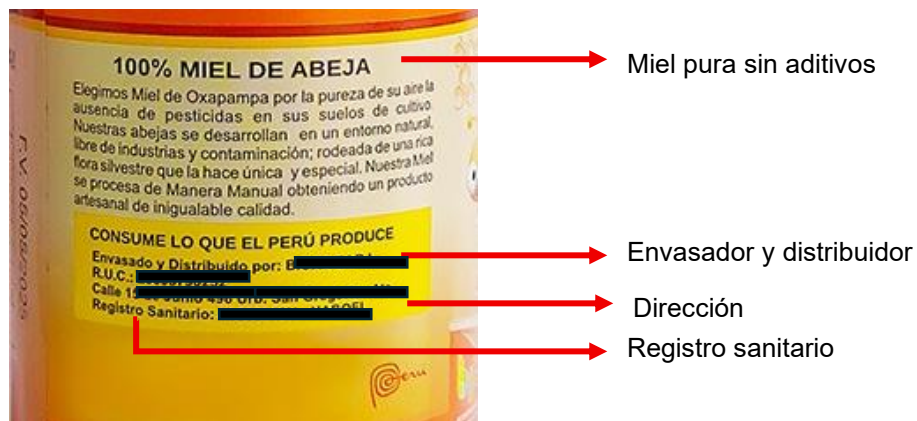
- Denominación del producto: Puede indicarse como "miel de abeja" solo si el producto es puro, sin aditivos ni tratamientos térmicos. Si se ha añadido cualquier otro ingrediente (como jarabes, aromatizantes o colorantes), debe declararse claramente y no puede utilizarse esa denominación de forma exclusiva
- Origen del producto: La miel puede ser designada de acuerdo con su origen floral, vegetal o geográfico, siempre que se justifique con evidencia sobre sus propiedades organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas
- Registro sanitario: Requerido únicamente si la miel ha sido sometida a pasteurización u otro tratamiento posterior
- Contenido neto: Peso o volumen del producto

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cuando la miel cuente con registro sanitario, la etiqueta también debe incluir:

- Condiciones de conservación
- Nombre y dirección del productor o envasador

**Gráfico 13. Ejemplos de etiquetado de miel**



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



Denominación de miel de abeja

Denominación de  
acuerdo a su floración

Contenido neto



Contiene ingrediente adicional (ají limo), por ello, no se ha denominado como “miel de abeja”



Denominación de miel de abeja

Denominación de  
acuerdo a su floración

Contenido neto

Elaboración: DOM - Agromercado

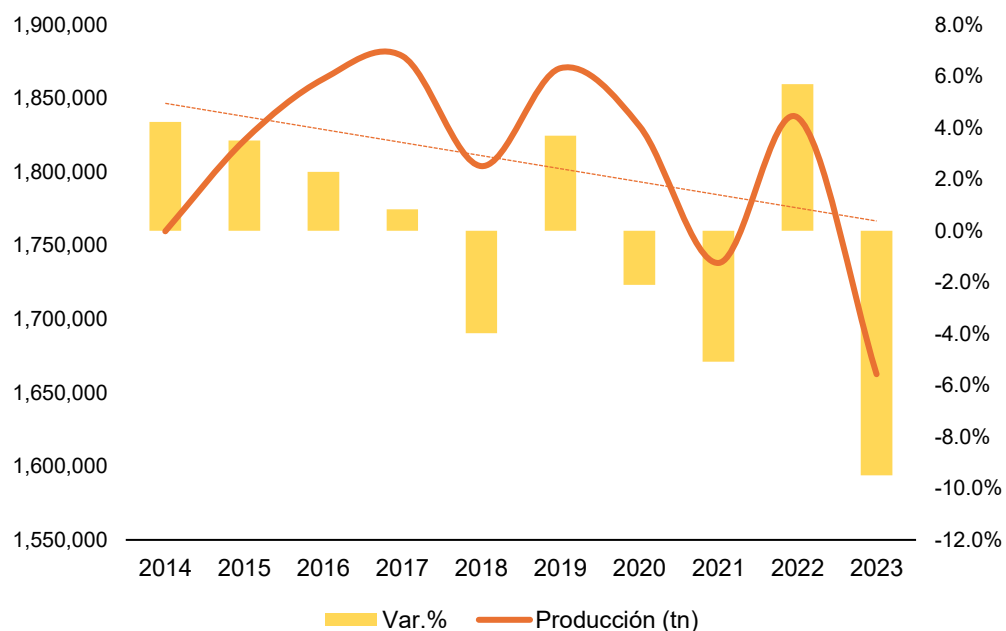
## 2. PRODUCCIÓN

### 2.1. Producción mundial

#### 2.1.1. Producción de miel

Durante el año 2023, la producción mundial de miel alcanzó un volumen de 1,662.6 miles de toneladas, registrando una caída de 9.5% respecto al año anterior. Esta contracción se suma a una tendencia negativa observada en el periodo 2014–2023, donde el crecimiento promedio anual fue de -5.5% (FAOSTAT, 2025).

**Gráfico 14. Evolución de la producción mundial de miel, 2014–2023**



Fuente: FAOSTAT

Elaboración: DOM - Agromercado

China se consolidó como el principal productor global, con una participación del 28.4%, superando por 21.5 puntos porcentuales a Turquía, el segundo mayor productor. El liderazgo de China responde a una combinación de factores: un alto número de unidades productoras (alrededor de 9.5 millones de colmenas), más de 300 mil apicultores, infraestructura industrial desarrollada (más de 2,000 fabricantes) y políticas gubernamentales que promueven la apicultura como herramienta para la reducción de la pobreza en zonas rurales. Provincias como Zhejiang, Jiangsu, Hubei, Anhui, Shandong, Sichuan, Beijing y Shanghai concentran gran parte de esta actividad (Portal Apícola, 2021).

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Además de China, países como Turquía, Etiopía, Irán y Argentina también destacan por su volumen de producción. En conjunto, los cinco principales productores concentran cerca del 50% del total mundial. En contraste, Perú ocupa la posición 63 del ranking, con una participación marginal del 0.1%.

**Tabla 3. Mundo: Producción de miel (Toneladas), 2019-2023**

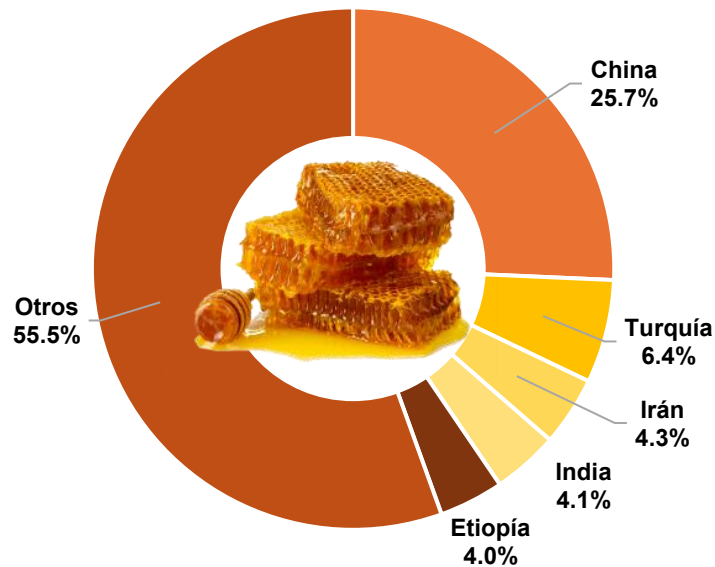
Mercados	2019	2020	2021	2022	2023	Var.% 23/22	Crec.% 23/19
<b>Total</b>	<b>1,870.5</b>	<b>1,831.2</b>	<b>1,738.1</b>	<b>1,837.0</b>	<b>1,662.6</b>	<b>-9.5%</b>	<b>-2.9%</b>
China	447.0	466.5	486.0	471.2	472.2	0.2%	1.4%
Turquía	109.3	104.1	96.3	118.3	114.9	-2.9%	1.2%
Etiopía	150.3	129.3	52.0	73.1	84.6	15.7%	-13.4%
Irán	72.4	74.0	76.5	78.4	80.4	2.6%	2.6%
Argentina	71.2	73.5	72.9	73.0	73.4	0.5%	0.8%
India	68.0	70.5	74.0	75.7	70.9	-6.4%	1.0%
Rusia	63.5	66.4	64.5	67.0	64.5	-3.7%	0.4%
Brasil	45.8	52.5	55.7	62.5	64.2	2.7%	8.8%
Estados Unidos	71.2	66.9	57.5	56.8	62.9	10.6%	-3.1%
México	62.0	54.2	62.1	64.3	58.0	-9.8%	-1.6%
Ucrania	69.9	68.0	68.6	63.1	57.9	-8.2%	-4.6%
Canadá	39.3	37.7	40.0	33.8	41.6	23.4%	1.5%
Tanzania	31.0	31.5	31.6	31.9	31.6	-0.8%	0.5%
Corea del Sur	28.0	29.8	29.5	29.9	29.5	-1.3%	1.3%
Vietnam	21.8	21.5	21.5	23.8	24.7	3.6%	3.1%
Otros	519.8	484.7	449.5	514.1	331.3	-35.6%	-10.6%

Fuente: FAOSTAT

Elaboración: DOM - Agromercado



**Gráfico 15. Distribución mundial de la producción de miel (2023)**



Fuente: FAOSTAT

Elaboración: DOM - Agromercado

### 2.1.2. Número de colmenas

En el año 2023, el total de colmenas a nivel global ascendió a 102.2 millones, lo que representó un crecimiento acumulado de 1.2% respecto a 2019. India lideró el ranking con 12.7 millones de colmenas (12.4% del total), seguida por China (9.5 millones) y Turquía (9.2 millones).

También destacaron países como Irán, Etiopía y Tanzania, los cuales registran una participación significativa en el número de colmenas con tendencias de crecimiento sostenido.

En contraste, economías tradicionalmente relevantes como Estados Unidos, España y Rusia han mostrado una disminución continua en sus colmenares entre 2019 y 2023. Esta tendencia responde a una combinación de factores adversos, como el cambio climático, la propagación de enfermedades que afectan a las abejas y el aumento de los costos de insumos, lo cual ha limitado la capacidad de sostener y expandir sus sistemas apícolas (Portal Apícola, 2025).

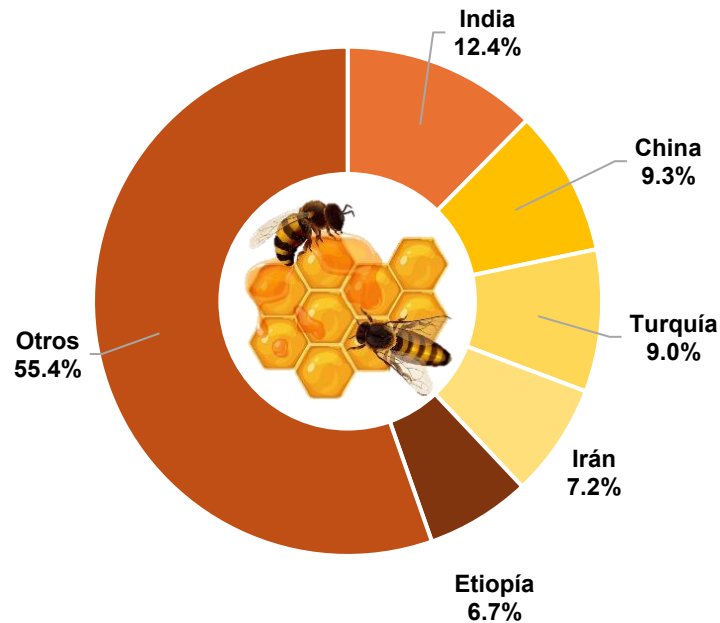
“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Tabla 4. Mundo: Número de colmenas (miles), 2019-2023**

Mercados	2019	2020	2021	2022	2023	Var.% 23/22	Crec.% 23/19
<b>Total</b>	<b>97,245</b>	<b>99,016</b>	<b>99,921</b>	<b>101,069</b>	<b>102,023</b>	<b>0.9%</b>	<b>1.2%</b>
India	12,233	12,411	12,501	12,582	12,664	0.6%	0.9%
China	9,344	9,425	9,426	9,461	9,492	0.3%	0.4%
Turquía	8,128	8,179	8,733	8,985	9,225	2.7%	3.2%
Irán	6,990	7,048	7,124	7,231	7,358	1.8%	1.3%
Etiopía	6,958	6,986	5,982	6,229	6,795	9.1%	-0.6%
Tanzania	2,993	3,041	3,044	3,062	3,080	0.6%	0.7%
Argentina	2,924	3,014	3,006	3,009	3,013	0.1%	0.8%
España	3,034	3,102	2,953	2,923	2,804	-4.1%	-2.0%
Rusia	3,094	2,982	2,890	2,790	2,743	-1.7%	-3.0%
Estados Unidos	2,812	2,706	2,697	2,667	2,509	-5.9%	-2.8%
Rumania	1,690	2,247	2,353	2,355	2,396	1.7%	9.1%
Polonia	1,678	1,766	2,013	2,181	2,350	7.7%	8.8%
Grecia	1,686	1,631	2,183	2,249	2,317	3.0%	8.3%
México	2,158	2,148	2,226	2,315	2,201	-4.9%	0.5%
Corea del Sur	2,008	2,079	2,088	2,108	2,128	1.0%	1.5%
Otros	29,516	30,250	30,703	30,922	30,947	0.1%	1.2%

Fuente: FAOSTAT  
Elaboración: DOM

**Gráfico 16. Distribución mundial del número de colmenas por país (2023)**

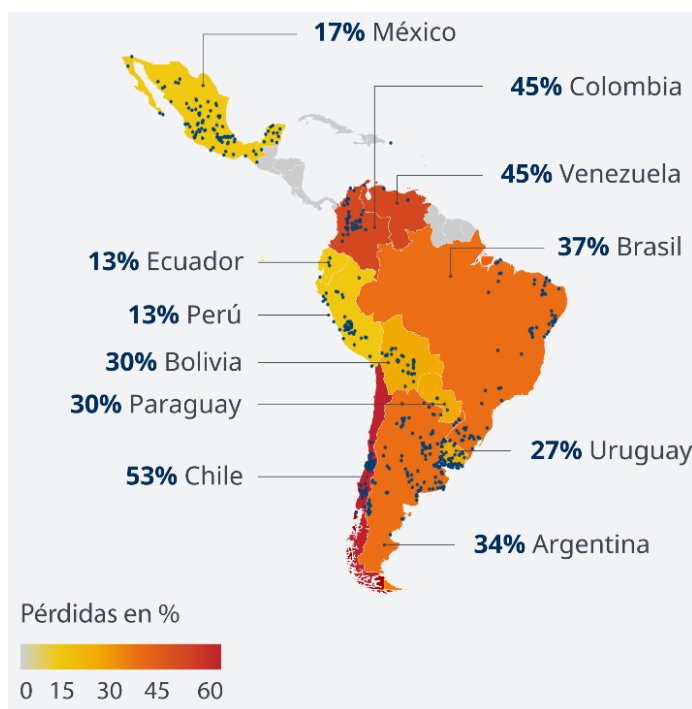


Fuente: FAOSTAT  
Elaboración: DOM

Aunque el número de colmenas ha mostrado un crecimiento moderado, el sector enfrenta una disminución sostenida de las poblaciones de abejas. Según Kukso (2021), desde hace más de dos décadas se observa una pérdida significativa de colmenas, particularmente en Europa y América del Norte, donde las tasas de pérdidas anuales oscilan entre el 33% y el 50%. En América Latina, la situación es aún más preocupante: países como Chile, Colombia y Venezuela presentan tasas de pérdida de entre el 45% y el 53%, lo que pone en riesgo la viabilidad de esta actividad (Sociedad Latinoamericana de Investigación en Abejas, 2017).

Las causas de esta disminución son diversas y están estrechamente interrelacionadas. Uno de los principales factores es el uso intensivo de pesticidas, especialmente los neonicotinoides, que afectan el sistema nervioso de las abejas, reduciendo su capacidad de orientación, alimentación y reproducción. A ello se suma la pérdida de hábitats naturales por la expansión agrícola, la urbanización y la deforestación, lo que debilita aún más a las colonias. Además, enfrentan un aumento de enfermedades y parásitos, como la varroasis (provocada por el ácaro *Varroa destructor*), que diezman las colmenas y las vuelven más vulnerables a otros factores ambientales (Phipps, 2025).

**Gráfico 17. Pérdida de colmenas de abejas melíferas en América Latina (2017)**



Fuente: Sociedad Latinoamericana de Investigación en Abejas

Para revertir la tendencia decreciente en el número de colmenas y garantizar la sostenibilidad del sector apícola, resulta fundamental implementar una estrategia integral que contemple el fortalecimiento de incentivos para la adopción de buenas prácticas apícolas, una regulación más estricta sobre el uso de agroquímicos, la promoción de la investigación aplicada orientada a la salud de las abejas y la productividad, así como el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los productores a través de programas de formación continua.

## 2.2. Producción nacional

De acuerdo con el IV Censo Nacional Agropecuario (INEI, 2012), se registraron 252,329 colmenas en el país, de las cuales 214,276 se encontraban activas. De este total, 139,926 colmenas estaban destinadas a la producción de miel, 23,586 a la recolección de polen y 50,764 a ambos fines. La apicultura es desarrollada principalmente por pequeños productores de la agricultura familiar, que suman 37,615 unidades productivas.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

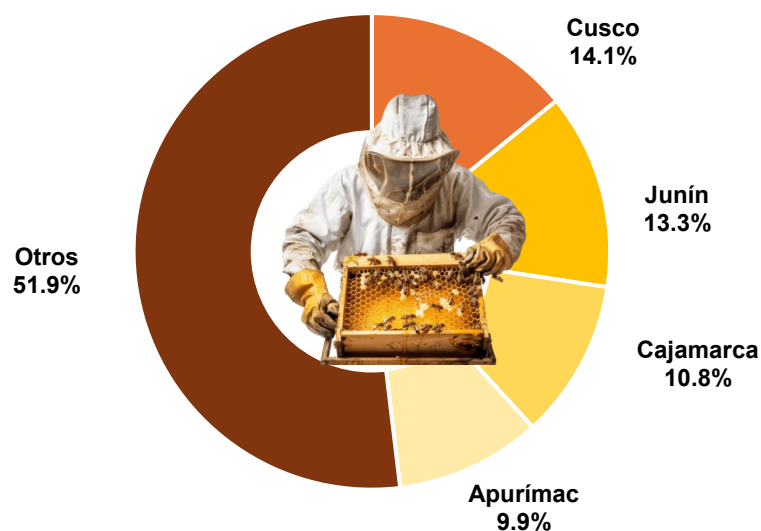
**Gráfico 18. Perú: Destino productivo de las colmenas**



Fuente: INEI – IV CENAGRO  
Elaboración: DOM - Agromercado

A nivel regional, Cusco concentra el 14.1% del total de apicultores dedicados a la miel, seguido por Junín (13.3%) y Cajamarca (10.8%). Estas regiones destacan no solo por el número de productores, sino también por su densidad de colmenas, lo que les confiere un peso relevante en la producción nacional.

**Gráfico 19. Principales regiones con mayor número de productores de miel**



Fuente: INEI – IV CENAGRO  
Elaboración: DOM - Agromercado



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Tabla 5. Perú: Distribución regional de colmenas y productores apícolas**

Región	MIEL		POLEN		TOTAL	
	N° Prod	N° Colm	N° Prod	N° Colm	N° Prod	N° Colm
<b>Total</b>	<b>37,615</b>	<b>190,690</b>	<b>2,467</b>	<b>23,586</b>	<b>40,082</b>	<b>214,276</b>
Amazonas	1,019	3,840	71	106	1,090	3,946
Ancash	2,835	13,387	223	539	3,058	13,926
Apurímac	3,717	15,129	202	485	3,919	15,614
Arequipa	798	5,332	47	562	845	5,894
Ayacucho	3,044	12,743	159	307	3,203	13,050
Cajamarca	4,073	14,891	280	600	4,353	15,491
Cusco	5,309	22,996	206	430	5,515	23,426
Huancavelica	1,528	7,979	78	150	1,606	8,129
Huánuco	1,549	6,880	107	197	1,656	7,077
Ica	433	4,653	55	2,137	488	6,790
Junín	5,004	19,596	142	278	5,146	19,874
La Libertad	1,294	13,722	123	7,414	1,417	21,136
Lambayeque	744	7,666	62	1,804	806	9,470
Lima	1,413	9,740	230	7,070	1,643	16,810
Loreto	471	1,272	62	101	533	1,373
Madre de Dios	61	217	10	24	71	241
Moquegua	332	1,462	27	78	359	1,540
Pasco	970	8,555	47	404	1,017	8,959
Piura	838	11,392	94	417	932	11,809
Puno	141	640	79	97	220	737
San Martín	1,439	5,838	94	233	1,533	6,071
Tacna	336	1,424	37	107	373	1,531
Tumbes	51	361	6	6	57	367
Ucayali	216	975	26	40	242	1,015

Nota: “Prod” se refiere al número de productores, y “Colm” al número de colmenas.

Fuente: INEI – IV CENAGRO

Elaboración: DOM - Agromercado

El rendimiento promedio de miel por colmena se estima en 10.8 kg anuales (Dávila, 1986); con base en ello, la producción nacional al 2012 se calcula en aproximadamente 2,059 toneladas. En contraste, FAOSTAT proyecta para el Perú una producción de 1,600 toneladas en ese mismo año, diferencia atribuible a las distintas metodologías empleadas en la estimación y recolección de datos. Según esta fuente, la producción registra una ligera tendencia al crecimiento, con una tasa promedio anual de 0.4% entre 2012 y 2023, lo que sitúa los niveles actuales por encima de los alcanzados en 2012.

**Tabla 6. Producción de miel en el Perú (tn), 2012 - 2023**

2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,615	1,669	1,669	1,647	1,667

Fuente: FAOSTAT

Elaboración: DOM - Agromercado

El Perú cuenta con una amplia diversidad de especies melíferas y poliníferas tanto nativas como introducidas, distribuidas en las tres regiones naturales del país. Entre las más representativas se encuentran el algarrobo, eucalipto, molle, cítricos, palta y alfalfa, las cuales aportan néctar y polen esenciales para la producción apícola. Esta variada flora constituye la base para la obtención de mieles con perfiles sensoriales diferenciados, dependiendo del origen floral y regional, lo que confiere un alto valor comercial y potencial para el desarrollo de mieles monoflorales u orgánicas.

La relación completa de las principales especies se presenta en el Anexo 1.

### 3. COMERCIO INTERNACIONAL

#### 3.1. Partida Arancelaria

La miel, para su comercialización internacional, así como para fines de control aduanero en el comercio exterior, es clasificada conforme al Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, bajo la partida arancelaria 0409.00, correspondiente a "Miel natural".

En el caso del Perú, la codificación arancelaria a nivel nacional utiliza subpartidas de 10 dígitos, lo que permite una clasificación más específica de los productos. En ese sentido, la miel se encuentra registrada bajo las siguientes subpartidas:

CÓDIGO	DESIGNACIÓN DE LA MERCADERÍA
0409.00	Miel natural
0409.00.10.00	- Miel natural en recipientes con capacidad superior o igual a 300 kilogramos
0409.00.90.00	- Las demás mieles

Fuente: Arancel de Aduanas 2022  
Elaboración: DOM - Agromercado

Esta clasificación permite distinguir entre los envíos a granel destinados principalmente a usos industriales y las presentaciones fraccionadas, orientadas al consumidor final.

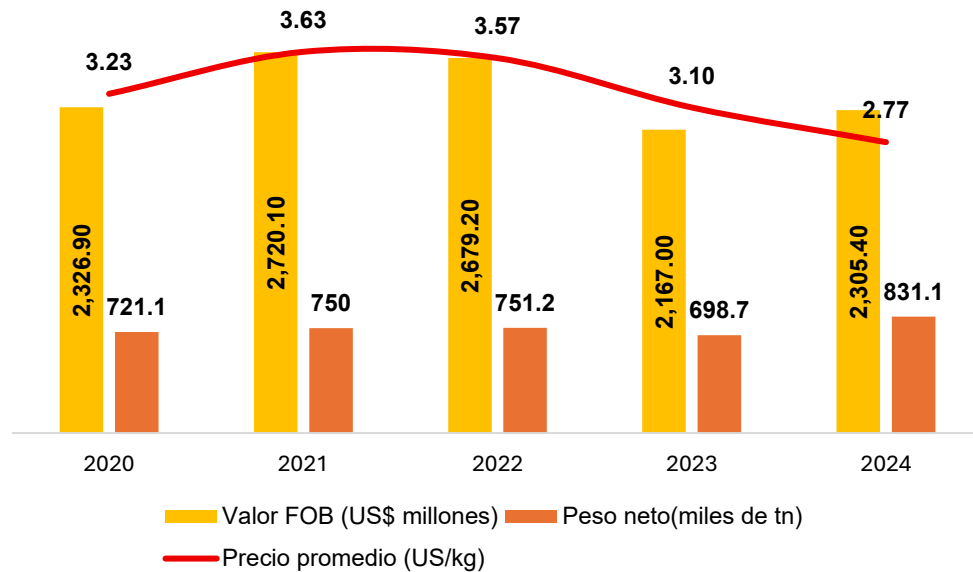
#### 3.2. Comercio Mundial

##### 3.2.1. Exportaciones mundiales

En 2024, las exportaciones mundiales de miel alcanzaron los US\$ 2.3 mil millones, registrando un crecimiento del 6.4% en valor y del 18.9% en volumen en comparación con el año anterior. Sin embargo, este incremento en las cantidades exportadas no se tradujo en mejores precios, que cayó en 10.6% respecto a 2023. Esta variación está asociada a una mayor oferta global y a variaciones en la calidad y origen del producto en los mercados internacionales (Rojas, 2023).

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

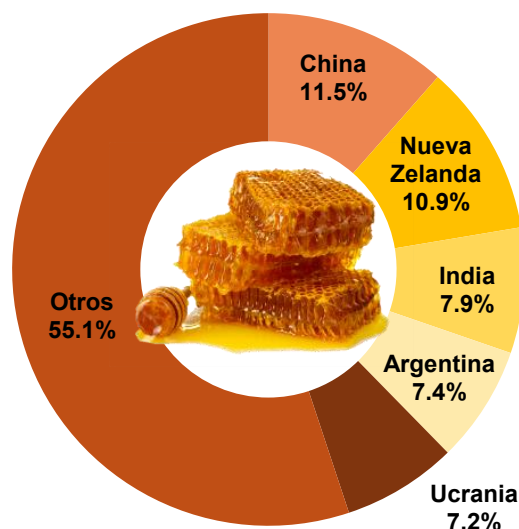
**Gráfico 20. Mundo: Exportaciones de miel, 2020-2024**



Fuente: Trademap  
Elaboración: DOM - Agromercado

En el comercio mundial de miel, China se mantiene como el principal exportador, concentrando el 11.5% del valor total. Le siguen Nueva Zelanda, India, Argentina y Ucrania. En conjunto, estos cinco países representaron más del 40% de las exportaciones globales en 2024.

**Gráfico 21. Distribución mundial de las exportaciones de miel (2024)**



Fuente: Trademap  
Elaboración: DOM

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Tabla 7. Mundo: Exportaciones de miel por mercado de destino (valor y volumen), 2024**

Mercados	Valor FOB (US\$ miles)	Var.% 24/23	Crec.% 24/20	Peso Neto (Miles de Tn)	Var.% 24/23	Crec.% 24/20
<b>Total</b>	<b>2,305.4</b>	<b>6.4%</b>	<b>-0.2%</b>	<b>831.1</b>	<b>18.9%</b>	<b>3.6%</b>
China	264.9	4.2%	1.1%	169.6	11.1%	6.4%
Nueva Zelanda	250.7	3.1%	-6.5%	12.3	9.5%	-3.8%
India	182.6	6.8%	21.6%	94.8	-3.6%	14.7%
Argentina	170.3	0.9%	0.9%	78.1	13.4%	3.2%
Ucrania	166.9	37.5%	4.7%	85.8	55.0%	1.5%
Alemania	110.3	-6.9%	-7.4%	19.3	3.3%	-10.2%
España	103.2	-9.4%	-2.1%	26.7	-2.2%	-1.4%
Brasil	100.6	17.9%	0.5%	37.9	32.8%	-4.6%
Hungría	85.3	20.4%	-2.9%	21.5	32.8%	-1.7%
Bélgica	79.7	-4.5%	1.7%	27.3	0.6%	5.1%
Vietnam	68.5	81.3%	-0.8%	48.2	476.0%	37.6%
México	47.5	-7.6%	-6.8%	15.3	-8.8%	-0.9%
Canadá	45.2	23.8%	6.0%	11.2	51.3%	4.4%
Australia	45.0	10.0%	1.4%	5.2	7.4%	5.6%
Rumania	40.6	2.1%	-4.7%	12.2	14.8%	-3.0%
Otros	544.3	2.6%	-1.0%	165.6	13.2%	0.3%

Fuente: Trademap

Elaboración: DOM - Agromercado

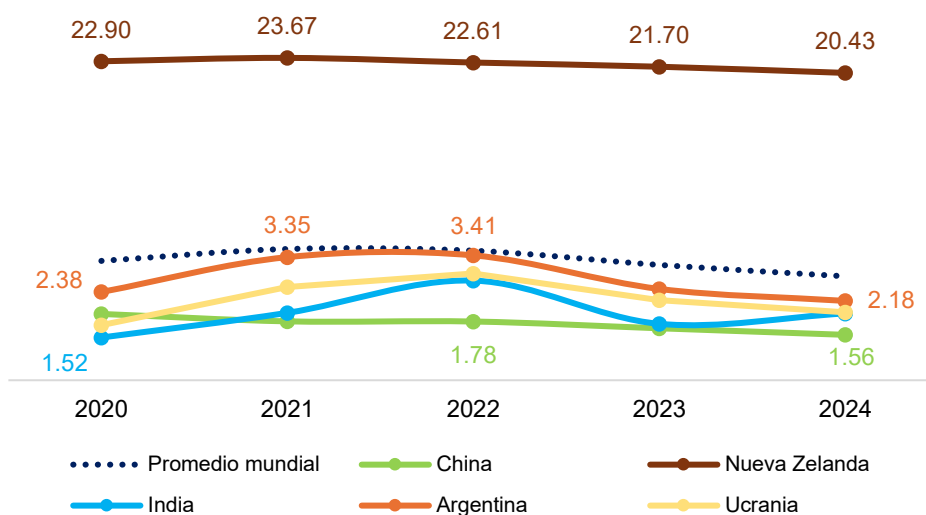
En términos de precios, Nueva Zelanda registró el valor más alto de exportación, alcanzando los US\$ 20.43 por kg, impulsado por la comercialización de su reconocida miel de Manuka, apreciada por sus propiedades terapéuticas y su origen geográfico certificado. En contraste, China e India registraron precios promedio de US\$ 1.56/kg y US\$ 1.93/kg,



respectivamente, reflejando una oferta orientada a volúmenes a granel y menor diferenciación comercial.

Esta diversidad en los niveles de precios evidencia la segmentación del mercado internacional de miel, donde coexisten productos de alta especialización con otros de carácter más industrial. Asimismo, resalta la importancia de la calidad y la trazabilidad como factores determinantes para acceder a nichos con mejores márgenes de rentabilidad y mayor estabilidad comercial.

**Gráfico 22. Evolución del precio promedio de exportación de miel en los principales países exportadores, 2020–2024**



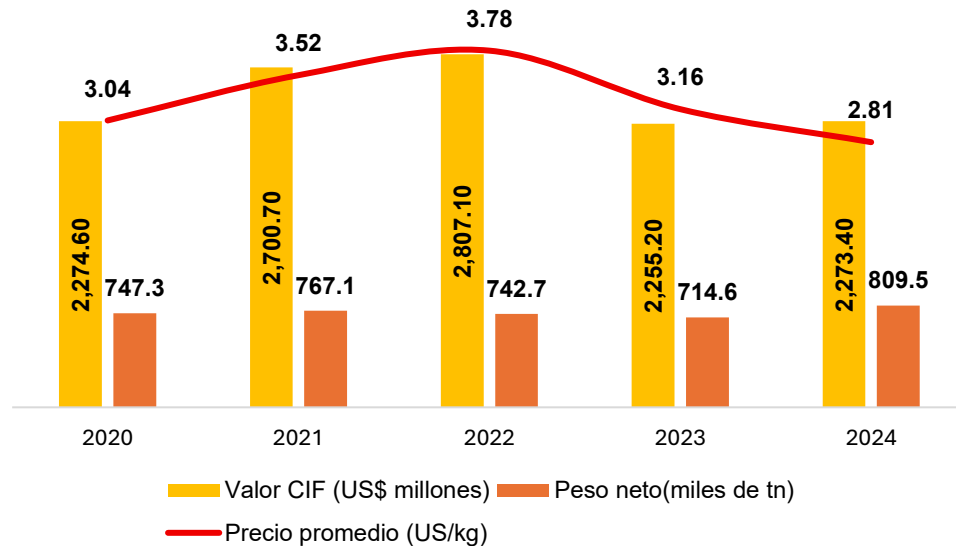
Fuente: Trademap  
Elaboración: DOM - Agromercado

### 3.2.2. Importaciones mundiales

Durante 2024, el volumen global importado de miel alcanzó las 809.5 mil toneladas, registrando un incremento del 13.3% respecto a 2023, mientras que el valor de las importaciones mundiales fue de US\$ 2,273.4 millones, con una leve variación positiva de 0.8% interanual, aunque aún por debajo del pico alcanzado en 2022. El precio promedio por kilogramo se redujo a US\$ 2.81, reflejando la creciente presión de las mieles de bajo costo en los flujos globales.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Gráfico 23. Mundo: Importaciones de miel, 2020-2024**



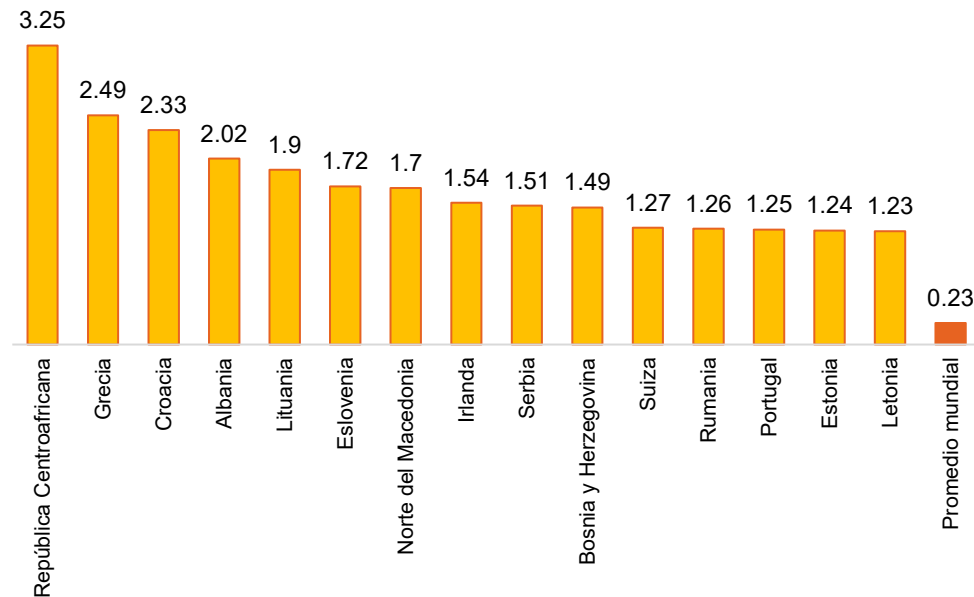
Fuente: Trademap

Elaboración: DOM - Agromercado

El comercio internacional de miel se concentra principalmente en economías desarrolladas, donde el consumo responde tanto a la demanda industrial como a segmentos de consumo directo en el hogar. En este contexto, la Unión Europea (UE) se mantuvo como el principal bloque importador, absorbiendo el 40.2% del volumen total. Su alta demanda se sustenta en una combinación de capacidad adquisitiva y una arraigada cultura de consumo, ya que varios de sus países miembros figuran entre los mayores consumidores per cápita de miel a nivel mundial.

Por ejemplo, Grecia ocupó el segundo lugar global en 2023, con un consumo anual de 2.49 kg por persona, seguida de Croacia, Lituania y Eslovenia. Esta preferencia estructural explica el dinamismo importador europeo, incluso en países con producción local significativa. Además, la UE mantiene una fuerte dependencia de proveedores extracomunitarios como China, Argentina, Ucrania y Hungría, que abastecen gran parte de sus requerimientos.

**Gráfico 24. Mundo: Consumo Per Cápita anual de miel (kg), 2023**



Fuente: FAOSTAT, Trade Map, UN Population Division.  
Elaboración: DOM – Agromercado

A nivel de países individuales, Estados Unidos se consolidó como el principal importador mundial, con 254.9 mil toneladas, destinadas principalmente a la industria alimentaria, donde la miel se utiliza como insumo en panificación, bebidas y productos procesados. Este mercado prioriza las mieles multiflorales o monoflorales de alfalfa y trébol, valoradas por su disponibilidad y precio competitivo (Embajada de la República de Argentina, 2021).

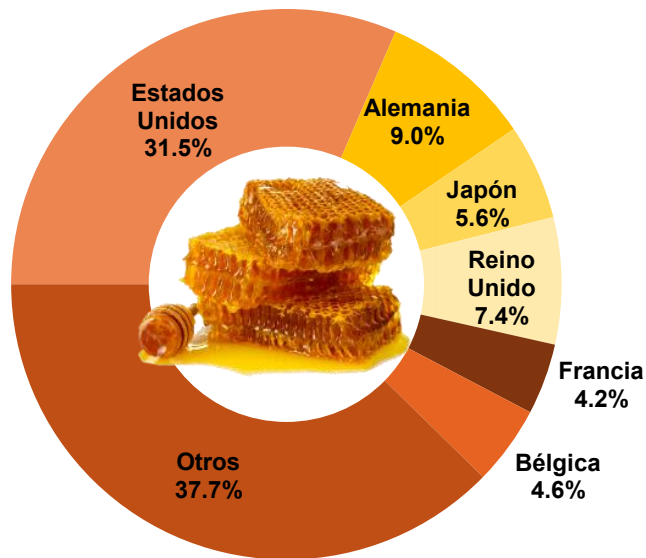
Por su parte, Alemania registró importaciones por 72.6 mil toneladas, con una demanda enfocada en mieles de acacia, flores silvestres, bosque y azahar. Aunque cuenta con una producción nacional relevante, esta no cubre el consumo interno, por lo que el país recurre a importaciones, especialmente de mieles orgánicas o premium provenientes de Nueva Zelanda y Austria, que alcanzan precios superiores en el mercado.

En tanto, Japón importó 45.4 mil toneladas, mostrando una marcada preferencia por mieles claras y de sabor suave. Según el Centro de Exportaciones e Inversiones de Nicaragua, el mercado japonés ha estado tradicionalmente orientado al consumo de mieles uniflorales, como las derivadas de flor de loto, astrágalo, acacia, nuez y trébol. Sin embargo, en los últimos años se ha observado una mayor aceptación de las mieles

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

multiflorales, impulsada por sus atributos sensoriales, consistencia y color, lo que evidencia una diversificación gradual en las preferencias del consumidor japonés.

**Gráfico 25. Distribución mundial de las importaciones de miel (2024)**



Fuente: Trademap

Elaboración: DOM - Agromercado

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**Tabla 8. Mundo: Importaciones de miel por mercado de destino (valor y volumen), 2024**

Mercados	Valor CIF (US\$ millones)	Var.% 24/23	Crec.% 24/20	Peso Neto (Miles de tn)	Var.% 24/23	Crec.% 24/20
<b>Total</b>	<b>2,273.4</b>	<b>0.8%</b>	<b>-0.01%</b>	<b>809.5</b>	<b>13.3%</b>	<b>2.0%</b>
Estados Unidos	650.2	11.2%	10.2%	254.9	27.9%	6.7%
Alemania	227.6	-1.1%	-5.0%	72.6	11.9%	-5.3%
Japón	136.9	-5.6%	-5.8%	45.4	8.3%	-2.1%
Reino Unido	124.0	11.0%	0.7%	60.3	18.4%	3.4%
Francia	110.4	-4.9%	-4.0%	33.7	7.8%	-0.8%
Bélgica	81.3	-6.8%	3.7%	37.6	1.0%	7.5%
Italia	78.6	-9.1%	-0.7%	25.2	3.3%	4.6%
Arabia Saudita	68.7	3.4%	-10.1%	18.5	19.2%	-5.8%
España	66.3	-0.6%	0.1%	35.4	14.0%	2.8%
Países Bajos	54.5	2.3%	-0.8%	17.2	14.2%	6.1%
Polonia	51.3	-9.4%	-10.2%	26.7	-2.0%	-8.1%
China	48.4	-23.9%	-14.1%	3.2	-14.8%	-6.8%
Canadá	47.9	12.5%	10.8%	10.5	40.7%	10.0%
Emiratos Árabes	39.5	14.3%	3.9%	12.5	-10.1%	5.7%
Suiza	38.4	-12.8%	0.7%	8.0	-2.6%	-0.3%
Otros	449.3	-3.6%	-1.6%	147.8	3.7%	1.6%

Fuente: Trademap

Elaboración: DOM - Agromercado

Nota: Las diferencias entre los valores de exportación e importación responden a los criterios de valoración utilizados: las exportaciones se registran en términos FOB, que excluyen costos de transporte y seguro internacional, mientras que las importaciones se expresan en CIF, que los incluyen.

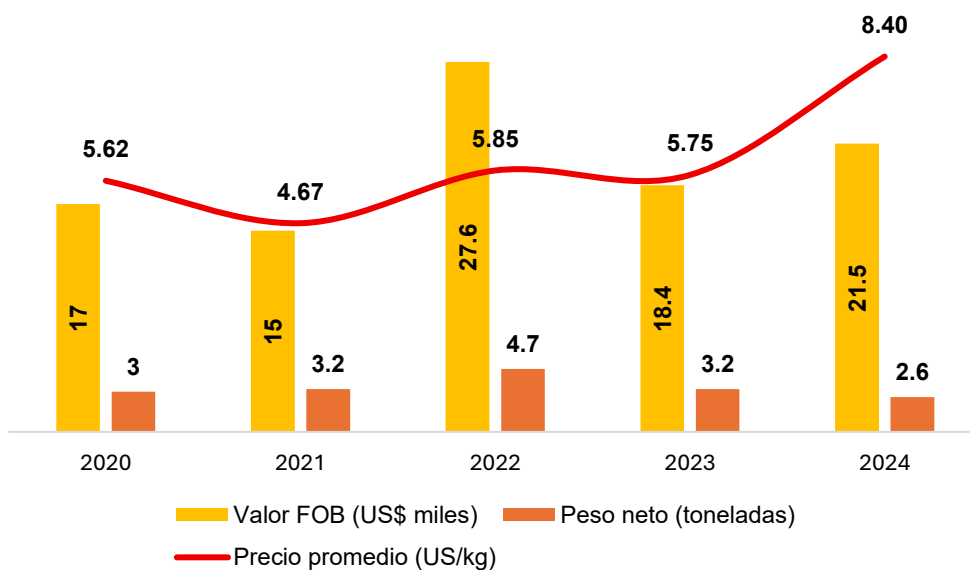
### 3.3. Comercio Exterior del Perú

#### 3.3.1. Exportaciones peruanas

Las exportaciones peruanas de miel han registrado un crecimiento promedio anual de 6.0% durante el periodo 2020–2024. Si bien los volúmenes exportados aún son incipientes, la tendencia general ha sido moderadamente ascendente, lo que refleja un interés creciente por parte de algunas empresas en posicionar este producto en mercados internacionales.

En el año 2024, las exportaciones de miel alcanzaron un valor de US\$ 21.5 mil, correspondiente a un volumen de 2.6 toneladas. No obstante, este volumen representó una disminución del 18.8% respecto al año anterior, impulsada principalmente por un incremento del precio por kilogramo, que pasó de US\$ 5.75 a US\$ 8.40.

**Gráfico 26. Perú: Exportaciones de miel, 2020-2024**



Fuente: Veritrade  
Elaboración: DOM - Agromercado

En cuanto a destinos, la miel peruana se dirigió a seis mercados internacionales, destacando Estados Unidos como el principal al concentrar el 92.6% del valor total exportado, seguido muy por detrás por El Salvador (6.6%) y Aruba (0.5%). Cabe señalar que, durante los últimos cinco años, solo Estados Unidos y Aruba han mostrado continuidad como mercados de destino con exportaciones registradas de forma sostenida, mientras que los demás países han tenido una participación intermitente y esporádica.



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

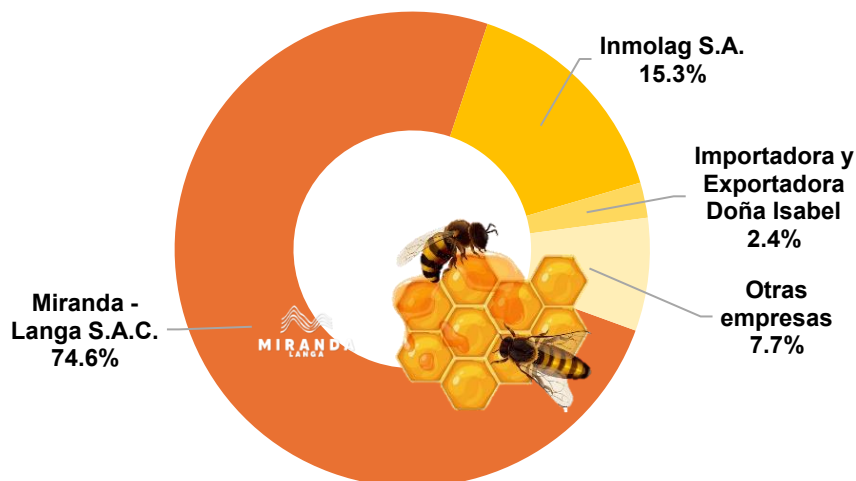
**Gráfico 27. Perú: Mercados destino de las exportaciones de miel (US\$ miles), 2024**



Fuente: Veritrade  
Elaboración: DOM - Agromercado

En cuanto a la estructura empresarial, Miranda Langa S.A.C. se consolidó como el principal exportador, concentrando el 74.6% del total exportado, con envíos dirigidos exclusivamente a Estados Unidos. Le siguió Inmolag S.A., cuya participación también tuvo como destino dicho mercado.

**Gráfico 28. Perú: Empresas exportadoras de miel (US\$ miles), 2024**



Fuente: Veritrade  
Elaboración: DOM - Agromercado

### 3.3.1.1. Requisitos de Acceso a Mercados

Para que la miel peruana pueda ingresar y comercializarse en los mercados internacionales, debe cumplir con los requisitos de acceso establecidos por cada país de destino, los cuales incluyen tanto medidas arancelarias como no arancelarias vinculadas a la calidad, inocuidad y trazabilidad del producto.

En este contexto, el Codex Alimentarius define los estándares internacionales de calidad e inocuidad mediante la Norma para la Miel (CODEX STAN 12-1981), que sirve como referencia en el comercio internacional. Esta norma se aplica a toda miel destinada al consumo directo, independientemente de su tipo o presentación, y excluye la miel destinada a procesos industriales, como la elaboración de bebidas fermentadas o mieles industriales.

**Tabla 9. Requisitos y parámetros de la miel según CODEX STAN 12-1981**

REQUISITOS Y PARÁMETROS DE LA MIEL	
COMPOSICIÓN DE LA MIEL	La miel no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel.
CONTENIDO DE HUMEDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mieles no indicadas a continuación: No más del 20%</li><li>• Miel de brezo (Calluna): No más del 23%</li></ul>
CONTENIDO DE AZÚCARES	<b>Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambas)</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mieles no enumeradas a continuación: No menos de 60 g/100g</li><li>• Miel de mielada, mezclas de miel de</li><li>• mielada con miel de flores: No menos de 45 g/100g</li></ul>
	<b>Contenido de sacarosa</b>
CONTENIDO DE SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mieles no enumeradas a continuación: No más de 5 g/100g</li><li>• Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), Citrus spp., Falsa acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Madreselva francesa (<i>Hedysarum</i>), Menzies Banksia (<i>Banksia menziesii</i>), “Red Gum” (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), “Leatherwood” (<i>Eucryphia lucida</i>), <i>Eucryphia milligan</i>: No más de 10 g/100g</li><li>• Espliego (<i>Lavandula</i> spp.), borraja <i>Borago officinalis</i>: No más de 15 g/100g</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mieles distintas de la miel prensada: No más de 0,1 g/100g</li><li>• Miel prensada: No más de 0,5 g/100g</li></ul>

**CONTAMINANTES**

La miel estará exenta de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana.

Fuente: CODEX STAN 12-1981

Elaboración: DOM - Agromercado

Además de los lineamientos establecidos por el Codex Alimentarius, cada mercado internacional define requisitos complementarios conforme a su propia legislación sanitaria y comercial.

### Unión Europea

Para exportar miel a la Unión Europea, los productos deben cumplir con una serie de requisitos sanitarios, de trazabilidad, etiquetado y arancelarios<sup>2</sup> establecidos por la Comisión Europea. Entre los principales destacan:

- **Países exportadores autorizados<sup>3</sup>:** Solo pueden exportar miel los países incluidos en la lista aprobada por la Comisión Europea (Reglamento UE N.º 2021/405), basada en planes de control de residuos y, a partir de 2026, en la prohibición del uso de ciertos antimicrobianos.
- **Establecimientos autorizados:** Los productores o plantas de procesamiento deben estar inscritos en la Lista de Establecimientos exportadores de miel (Reglamento 2023/2652) y cumplir normas de higiene y APPCC.
- **Certificados sanitarios:** Cada lote debe acompañarse de un certificado oficial que garantice el cumplimiento de la normativa de la UE, incluidos residuos, contaminantes y trazabilidad.
- **Normas de etiquetado:** A partir de junio de 2026, las etiquetas deben indicar todos los países de origen de la miel y el porcentaje de cada uno, respetando los criterios de denominación y origen establecidos por la Directiva 2001/110/CE y sus revisiones.
- **Aranceles:** El arancel general aplicado por la Unión Europea para la importación de miel es del 17.3 %. No obstante, Perú puede acceder a un arancel preferencial de 0% en el marco del Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Perú, siempre que la exportación cuente con el correspondiente certificado de origen.

<sup>2</sup> Impuestos o tasas que establecen un porcentaje o monto fijo de derechos aduaneros que deben pagarse al importar un producto al territorio nacional. Estos aranceles varían según el país de origen, el tipo de producto y los acuerdos comerciales vigentes.

<sup>3</sup> El Perú no se encuentra actualmente dentro de la lista de países autorizados por la Comisión Europea para exportar miel al bloque.

## Estados Unidos

El mercado estadounidense, al igual que el europeo, establece requisitos para garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de la miel. Los productos alimenticios importados deben cumplir con los estándares de seguridad y etiquetado establecidos por la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FDA, por sus siglas en inglés). Entre los principales destacan:

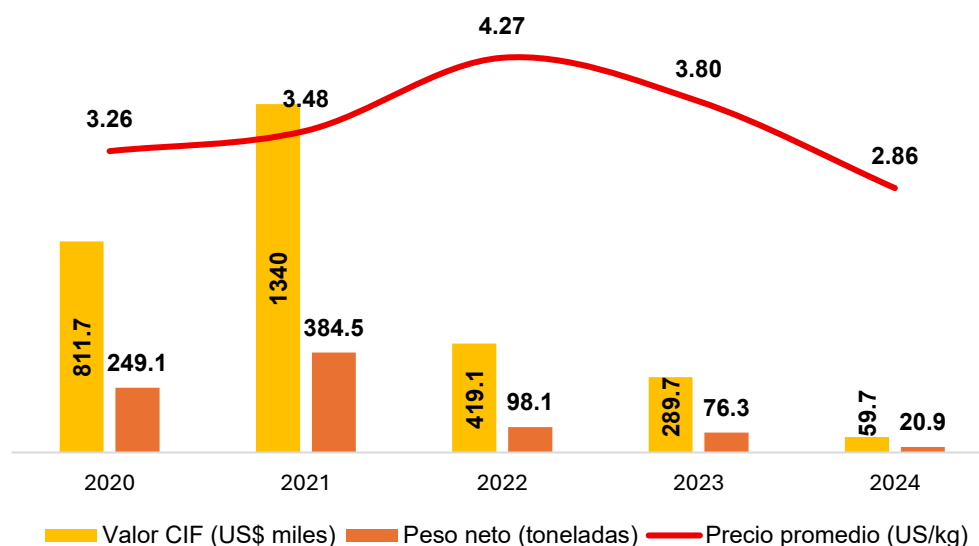
- **Registro de instalaciones alimenticias:** Toda planta que fabrique, procese, envase o almacene miel debe estar registrada ante la FDA. Las instalaciones extranjeras deben designar un agente residente en Estados Unidos como contacto oficial.
- **Notificación previa de importación:** Antes del envío, el exportador debe notificar electrónicamente a la FDA los detalles del embarque (puerto de ingreso, fecha de arribo, contenido, etc.).
- **Cumplimiento de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos:** Las empresas deben implementar un plan de inocuidad alimentaria, supervisado por un Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).
- **Límites de residuos de pesticidas:** En el caso de poseer residuos de pesticidas, los mismos deben estar aprobados y encontrarse dentro de las tolerancias establecidas por la normativa estadounidense.
- **Materiales de envasado aprobados:** Los envases en contacto con la miel deben estar elaborados con materiales aprobados por la FDA.
- **Etiquetado:** La miel debe cumplir las normas generales de alimentos empacados. Solo se puede denominar "honey" si es 100 % miel; mezclas con otros edulcorantes no pueden llamarse así. Se puede indicar la fuente floral siempre que sea verídica. Las etiquetas deben incluir información nutricional y peso neto según 21 CFR Parte 101.
- **Arancel:** El arancel de la miel varía según el país de origen. La miel peruana exportada a Estados Unidos tiene un arancel base de US\$ 1,90 por kg más 0,40 % ad valorem, pagado por el importador. No obstante, bajo el Acuerdo de Promoción Comercial Perú (APC) Perú–EE. UU, la miel peruana originaria puede beneficiarse de un arancel preferencial de 0 %, siempre que se presente un certificado de origen válido.

Cabe señalar que Estados Unidos mantiene habilitado el acceso para las exportaciones de miel de origen peruano, lo que permite su ingreso siempre que cumpla con los estándares exigidos por las autoridades competentes.

### 3.3.2. Importaciones peruanas

El mercado de importaciones de miel en el Perú ha experimentado una marcada contracción en los últimos años, registrando una tasa promedio anual de decrecimiento del 46.2% entre 2020 y 2024. En 2024, el volumen importado alcanzó apenas 20.9 toneladas, lo que significó una caída del 72.6% respecto al año anterior, consolidando así una tendencia descendente tanto en volumen como en valor. Esta disminución también se reflejó en el precio promedio de importación, que pasó de US\$ 3.80/kg en 2023 a US\$ 2.86/kg en 2024, equivalente a una contracción del 24.8% en un solo año.

Gráfico 29. Perú: Importaciones de miel, 2020-2024



Fuente: Trademap

Elaboración: DOM - Agromercado

En cuanto a la procedencia de las importaciones, se observó una alta concentración en un único proveedor. Turquía representó el 99.9% del volumen total, abastecido exclusivamente por la empresa Apimas S.A.C., que mantiene su liderazgo en este segmento desde 2020. En contraste, Italia tuvo una participación marginal del 0.1%, a través de Premium Brands S.A.C., cuya presencia fue puntual y sin continuidad significativa.

### 3.3.3. Balanza Comercial

Durante el periodo 2020–2024, la balanza comercial de miel en el Perú ha sido consistentemente deficitaria, reflejando una clara dependencia del abastecimiento externo. Si bien las exportaciones han mostrado una tendencia ligeramente ascendente en términos de valor, su volumen sigue

siendo limitado frente al nivel de importaciones, lo que genera un saldo comercial negativo sostenido.

El déficit comercial, medido en toneladas, alcanzó su punto máximo en 2021 con -381.3 toneladas, mientras que en 2024 se redujo a -18.3 toneladas, explicado principalmente por la fuerte caída de las importaciones (-72.6 % interanual).

**Tabla 10. Perú: Balanza Comercial, 2020-2024**

Criterios	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Exportaciones</b>					
Valor FOB (US\$ miles)	17.0	15.0	27.6	18.4	21.5
Peso neto (toneladas)	3.0	3.2	4.7	3.2	2.6
<b>Importaciones</b>					
Valor FOB (US\$ miles)	794.4	1,283.5	375.5	268.9	58.2
Peso neto (toneladas)	249.1	384.5	98.1	76.3	20.9
<b>Saldo Comercial</b>					
Valor FOB (US\$ miles)	-777.4	-1268.5	-347.9	-250.5	-36.7
Peso neto (toneladas)	-246.1	-381.3	-93.4	-73.1	-18.3

Fuente: Veritrade

Elaboración: DOM - Agromercado



## 4. TENDENCIAS Y CONSUMO

### 4.1. Consumo nacional

El consumo de miel en el Perú es considerablemente bajo en comparación con otros países. El consumo per cápita anual apenas alcanza los 50 gramos por persona, lo que representa una quinta parte del promedio mundial (234 gramos) y se sitúa por debajo de países de la región como Uruguay (940 gramos), Chile (460 gramos) y México (320 gramos).

**Tabla 11. Consumo per cápita de miel en el Perú y países seleccionados, 2023**

Criterios	2023
<b>Promedio mundial</b>	<b>234 gr</b>
Uruguay	940 gr
Chile	460 gr
México	320 gr
Costa Rica	290 gr
Paraguay	280 gr
Brasil	170 gr
Colombia	170 gr
Perú	50 gr

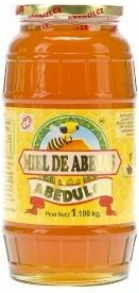
Fuente: FAOSTAT, Trade Map, UN Population Division.  
Elaboración: DOM

La comercialización de miel en el mercado interno se desarrolla principalmente a través de canales informales. Las ventas se concentran en ferias locales, bioferias y mercados de cercanía, con una menor participación en supermercados o tiendas especializadas. De acuerdo con testimonios de apicultores, los picos de venta se producen durante eventos presenciales como ferias ecológicas o festivales regionales, donde la venta directa al consumidor es predominante.

La miel multifloral es la variedad que predomina en el mercado nacional, producida mayormente por pequeños apicultores que aprovechan de manera natural las floraciones disponibles, sin orientar su manejo hacia especies vegetales específicas. La oferta se concentra principalmente en mieles en estado natural (cruda), con limitada presencia de presentaciones cristalizadas o untables, y se comercializa generalmente en envases de vidrio de 500 gramos a 1 kilogramo.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Tabla 12. Oferta comercial de miel en el mercado peruano (2025)**

Producto		Marca
<b>CRUDA</b>		<p>Marca: Goga</p> <p>Origen melífero: Silvestre</p> <p>Precio: S/ 46.90</p> <p>Peso: 1 kg</p>
		<p>Marca: Abedulce</p> <p>Origen melífero: Silvestre</p> <p>Precio: S/ 45.90</p> <p>Peso: 1.1 kg</p>
		<p>Marca: QaliVit</p> <p>Origen melífero: Multifloral</p> <p>Precio: S/ 30.00</p> <p>Peso: 500 gr</p>
		<p>Marca: Payji</p> <p>Origen melífero: Eucalipto</p> <p>Precio: S/ 58.00</p> <p>Peso: 900 gr</p>

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

<b>CRISTALIZADA</b>		<p>Marca: Fundo Turpauc  Origen melífero: Multifloral  Precio: S/ 19.90  Peso: 300 gr</p>
		<p>Marca: Sumaq  Origen melífero: Multifloral  Precio: S/ 20.00  Peso: 500 g</p>
<b>PASTEURIZADA</b>		<p>Marca: Green House  Origen melífero: Multifloral  Precio: S/ 30.90  Peso: 550 g</p>
		<p>Marca: Casa Huagal  Origen melífero: Multifloral  Precio: S/ 56.00  Peso: 700 g</p>
		<p>Marca: Hacienda de Najär  Origen melífero: Multifloral  Precio: S/ 35.50  Peso: 600 g</p>

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

		<p>Marca: La Reina de Oxopampa Origen melífero: Multifloral Precio: S/ 20.00 Peso: 500 gr</p>
--	---	---

Fuente: Fauna & Flora, Plaza Veja, Wong y tiendas virtuales  
Elaboración: DOM

## 4.2. Oportunidades

### 4.2.1. Miel monofloral

A nivel internacional se observa una creciente demanda por mieles monoflorales, especialmente en Japón, Estados Unidos y Europa, donde los consumidores valoran productos con identidad de origen, trazabilidad y propiedades funcionales. Estas mieles, obtenidas del néctar de una especie floral dominante, se diferencian por su sabor, aroma y color, consolidándose como productos de alto valor agregado en nichos especializados (tiendas gourmet, herbolarios y minoristas independientes).

El precio más alto de las mieles uniflorales frente a las multiflorales se explica por:

- **Origen botánico definido:** requiere ubicar y controlar colmenas en áreas donde predomina la especie floral, limitando la producción.
- **Trazabilidad:** seguimiento riguroso del néctar y las colmenas, garantizando la veracidad de su procedencia y calidad.
- **Propiedades sensoriales y funcionales:** características únicas de sabor, aroma y color, así como beneficios asociados a la planta de origen.
- **Posicionamiento comercial:** la demanda de consumidores premium permite valorarlas más en el mercado

En el mercado europeo, por ejemplo, algunas variedades exclusivas como la miel de Manuka (Nueva Zelanda y Australia) o la de Tualang (Malasia e Indonesia) pueden superar los 50 € por 250 g, mientras que otras uniflorales más comunes, como las de azahar o lavanda, se comercializan entre 8 y 17 € por 350–500 g (ver Tabla 13). En general, las mieles uniflorales mantienen

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

precios superiores a las multiflorales debido a su especialización, trazabilidad y valor percibido por el consumidor.

**Tabla 13. Oferta de mieles uniflorales en Europa (2025)**

Producto	Marca
	Origen melífero: Hanuka Precio: € 49.90 Peso: 250 g
	Origen melífero: Esparceta Precio: € 49.90 Peso: 250 g
	Origen melífero: Azahar Precio: € 9.50 Peso: 250 g
	Origen melífero: Trébol Precio: € 8.95 Peso: 350 g
	Origen melífero: Lavanda Precio: € 16.90 Peso: 500 g

Fuente: Tiendas en línea europeas

Elaboración: DOM

Esta tendencia representa una oportunidad para el Perú, que posee una amplia diversidad de flora melífera nativa en costa, sierra y selva. La identificación y estandarización de mieles uniflorales de especies como algarrobo, eucalipto o tara, junto con mecanismos de trazabilidad y certificación de origen, permitiría desarrollar una oferta diferenciada orientada a mercados de nicho que valoran la conexión entre el sabor y el entorno floral.

#### 4.2.2. Miel con certificaciones especiales

La creciente conciencia de los consumidores sobre la salud, el medio ambiente y la justicia social ha impulsado la demanda global de mieles con certificaciones especiales. Este interés ha dejado de ser exclusivo de tiendas especializadas y se ha extendido a supermercados y otros canales convencionales.

Aunque las certificaciones bajo las cuales se comercializa la miel, como la orgánica o la de Comercio Justo, son de carácter voluntario, se han convertido en una herramienta estratégica para los apicultores y exportadores, ya que generan mayor confianza entre los consumidores, facilitan el acceso a mercados con altos estándares y permiten obtener precios más competitivos. Asimismo, estas certificaciones refuerzan la imagen de compromiso social y ambiental de los productores, atributo cada vez más valorado en el comercio internacional. Entre las principales certificaciones voluntarias del sector se encuentran:

**Tabla 14. Certificaciones voluntarias para la miel**

Certificación	Descripción
<b>Certificaciones orgánicas</b>  	La certificación orgánica acredita que la miel ha sido producida siguiendo estándares ambientales rigurosos, utilizando colmenas libres de contaminantes, materiales naturales y sin pesticidas ni químicos sintéticos. Este sello garantiza un manejo apícola respetuoso con la biodiversidad y el entorno, y aporta beneficios como mayor confianza del consumidor, acceso a mercados ecológicos y valorización del producto por su calidad y sostenibilidad.
<b>Comercio Justo (Fairtrade)</b>  FAIRTRADE	La certificación Comercio Justo garantiza que la miel se produce y comercializa bajo condiciones que promueven una relación equitativa entre productores y compradores, asegurando precios justos, condiciones laborales dignas y respeto por el medio ambiente. Además, esta certificación fortalece su organización y acceso a mercados éticos que valoran la sostenibilidad y la responsabilidad social.



<p><b>Certificación BRC Food</b></p> 	<p>La certificación BRC Food garantiza que la miel cumple con altos estándares internacionales de seguridad alimentaria, calidad e higiene en toda la cadena de producción. Es ampliamente reconocida por grandes distribuidores y minoristas, especialmente en Europa, y permite demostrar el compromiso con buenas prácticas de manufactura, trazabilidad y control de riesgos.</p>
<p><b>Certificación BRC Food</b></p> 	<p>La certificación IFS Food Honey es una adaptación del estándar IFS enfocada en el sector apícola, que avala el cumplimiento de estrictas normas de seguridad alimentaria, calidad y trazabilidad a lo largo de toda la cadena, desde el apicultor hasta el consumidor final. Esta certificación facilita el ingreso a grandes cadenas minoristas europeas y refuerza la confianza en la calidad y control del producto.</p>

Elaboración: DOM

#### 4.2.3. Miel con valor agregado

El mercado internacional de la miel viene registrando una creciente diversificación, impulsada por consumidores que buscan productos con atributos diferenciados, funcionales y adaptados a sus estilos de vida. En este escenario, una de las oportunidades más relevantes es el desarrollo de mieles con valor agregado, es decir, aquellas que incorporan elementos innovadores en su formulación, presentación o uso, permitiendo ampliar su posicionamiento más allá del rol tradicional de edulcorante natural.

Esta tendencia se ha acelerado en los últimos años, en parte por el mayor interés global en la salud, el bienestar y la alimentación natural, especialmente tras la pandemia por COVID-19. Como resultado, la miel ha comenzado a posicionarse como un insumo de interés para industrias como la alimentaria saludable, la farmacéutica, la cosmética y el sector del bienestar.

Una línea destacada de diversificación es su incorporación en alimentos funcionales orientados a nichos específicos como deportistas y consumidores con estilos de vida activos. En Estados Unidos, por ejemplo, marcas como *Honey Stinger* han desarrollado geles energéticos, waffles y snacks en los que la miel es el ingrediente principal, resaltando su aporte energético natural. De forma similar, la empresa *You Again* ha lanzado “Super Honey”, una presentación en polvo combinada con electrolitos, dirigida al segmento de nutrición deportiva.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Tabla 15. Innovaciones con miel orientadas al consumidor deportivo**

Producto	Descripción	País	Punto de Venta
	Miel en polvo con electrolitos, diseñada para brindar energía de forma práctica y saludable. Su formato versátil facilita el consumo en estilos de vida activos	Estados Unidos	<a href="#">You Again</a>
	Waffles energéticos rellenos con miel orgánica y mantequilla de maní, formulado para ofrecer energía de forma práctica y saludable. Su combinación de sabor y funcionalidad lo hace ideal para estilos de vida activos y consumo en movimiento.	Estados Unidos	<a href="#">Honey Stinger</a>
	Gel energético a base de miel, diseñado para aportar energía natural de rápida absorción. Puede consumirse directamente o ser untado, mezclado con té u otras bebidas, antes, durante o después de una actividad física, adaptándose a distintas rutinas y preferencias de consumo.	Estados Unidos	<a href="#">Honey Stinger</a>
	Energizante 100 % natural elaborado con miel de ulmo y polen, presentado en sachets de 37 g. Aporta 30 g de carbohidratos de rápida asimilación, ideal para consumir antes o durante actividades deportivas intensas.	Chile	<a href="#">Ulmo Power Honey</a>

Elaboración: DOM


Además del sector deportivo, otra tendencia relevante es la incorporación de la miel en productos cosméticos y de bienestar. Gracias a sus propiedades antioxidantes, humectantes y regenerativas, la miel se utiliza como ingrediente activo en cremas, bálsamos, mascarillas, tónicos naturales y suplementos orientados al cuidado integral del cuerpo. Estos desarrollos responden a la preferencia creciente por soluciones naturales y sostenibles, sin químicos sintéticos, y refuerzan el posicionamiento de la miel como un insumo funcional de amplio potencial en mercados especializados.

Un caso destacado es el del emprendimiento chileno Mundo Miel, que ha diversificado su oferta más allá de la miel convencional, incorporando productos cosméticos elaborados a base de miel. Esta estrategia le permite aprovechar mejor el potencial del recurso apícola y responder a nuevas demandas del mercado.

**Tabla 16. Oferta de productos de Mundo miel**

Producto	Descripción
	Shampoo Sólido de Miel y Jalea Real
	Crema de afeitar a base de miel y propóleo
	Hidratante capilar a base de cera y miel

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	Bálsamo labial a base de miel en combinación con otros ingredientes naturales como menta, frambuesa, mango, entre otros
---	---

Elaboración: DOM

#### 4.2.4. Innovación de envases y presentaciones

La miel se comercializa principalmente en envases de vidrio, con presentaciones que oscilan entre los 500 gramos y 1 kilogramo. Sin embargo, considerando el bajo consumo per cápita en el mercado interno, resulta clave explorar formatos más innovadores y funcionales que se alineen con las tendencias internacionales. Estos nuevos diseños buscan atraer la atención del consumidor, resaltar el valor del producto y adaptarse a diferentes perfiles de consumo, superando la percepción de la miel como un producto genérico.

Muchos de estos formatos se inspiran en experiencias exitosas de marcas globales, que han apostado por envases prácticos, diferenciados y visualmente atractivos para dinamizar la demanda y posicionarse en segmentos de mayor valor. Entre las propuestas más destacadas figuran los envases en porciones individuales con forma de panal, donde cada celda puede abrirse por separado para un consumo puntual, lo que resulta ideal para quienes priorizan la practicidad y el control de porciones.

**Gráfico 30. Diseños de envases en porciones**

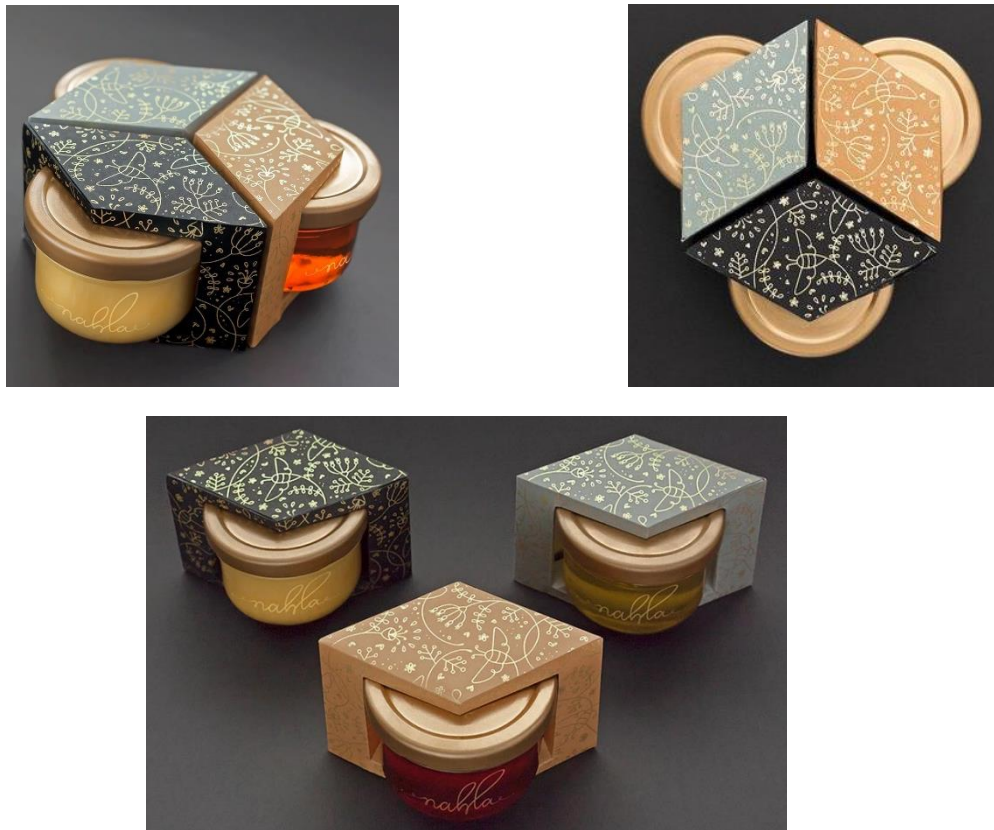


Elaborado: Mushkina, Katya

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Otra alternativa atractiva es un pack de degustación, que incluye tres mini envases de miel con diferente color, sabor y origen floral, permitiendo al consumidor descubrir la diversidad de la miel en una sola compra.

**Gráfico 31. Diseños de pack de mieles**



Fuente: Pinterest

También se encuentran formatos como sachets individuales dentro de un empaque mayor, ideales para loncheras o consumo fuera de casa, así como cucharitas dosificadoras con miel pensadas especialmente para infusiones o tazas de té.

A continuación, se muestran otros diseños innovadores que pueden servir como fuente de inspiración para el desarrollo de presentaciones diferenciadas en el mercado nacional.



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**Gráfico 32. Diseños innovadores de envases y presentaciones para la miel**



Fuente: Pinterest

#### 4.2.5. Apiturismo

En los últimos años, el turismo ha evolucionado hacia experiencias más responsables con el medioambiente y las comunidades locales, impulsando el auge del turismo sostenible. Entre sus variantes destaca el apiturismo o turismo apícola, que invita a descubrir el mundo de las abejas, la producción de miel y su papel esencial en los ecosistemas. A través de visitas a colmenares, talleres y catas, los visitantes aprenden sobre la apicultura, la polinización y la conservación del ecosistema apícola,

Esta actividad se ha consolidado como una estrategia de diversificación económica para los apicultores, integrando experiencias como “Apicultor por un día”, museos de la miel y rutas apícolas que combinan educación ambiental, recreación y venta directa de productos locales.

A nivel internacional, el apiturismo se ha convertido en una práctica reconocida. En España y Italia, por ejemplo, existen rutas apícolas que incluyen catas de miel, talleres de elaboración de cosméticos naturales y visitas a reservas de polinización. Asimismo, en países como Nepal, las comunidades locales ofrecen experiencias basadas en las técnicas tradicionales de los “cazadores de miel”, quienes recolectan miel silvestre en acantilados o bosques tropicales utilizando métodos ancestrales. Estas prácticas, además de su valor cultural, fomentan la conservación del entorno y la valoración de la biodiversidad.

**Gráfico 33. Apiturismo: Cazadores de miel**



Fuente: Tierra Ignota



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

En el Perú, el apiturismo gana presencia con iniciativas como BioAndén en Huaral (Lima), Choquequirao Bees en Apurímac o Casa Huagal en Pasco. En BioAndén, por ejemplo, los visitantes pueden participar en la cosecha, degustar miel recién extraída y visitar el Museo de la Miel, donde se exhiben variedades de distintas regiones del país. Estas experiencias fortalecen la relación entre producción apícola, turismo y educación ambiental.

#### Gráfico 34. Apiturismo en el Perú



Fuente: SENASA, El Comercio

En ese sentido, el apiturismo representa una oportunidad para regiones con tradición apícola y alto valor paisajístico como Cusco, Amazonas, Pasco, Junín y Cajamarca, al integrar producción, conservación y turismo experiencial. Su desarrollo impulsa la diversificación económica rural, añade valor a la cadena de la miel y fortalece la identidad territorial sustentada en la biodiversidad y la sostenibilidad.

## CONCLUSIONES

La cadena apícola nacional presenta un potencial significativo sustentado en las condiciones agroecológicas favorables y la amplia diversidad de flora melífera disponible en diversas regiones del país. No obstante, el sector se caracteriza por una estructura productiva fragmentada y predominantemente compuesta por pequeños productores, lo que limita la escala y tecnificación de la producción.

El análisis del mercado interno evidencia un nivel de consumo aún reducido, con presencia limitada en canales modernos de comercialización. Esta situación refleja un bajo posicionamiento del producto frente a otros endulzantes, pero al mismo tiempo revela un margen amplio para su expansión, especialmente ante la creciente preferencia por alimentos naturales y saludables.

En el ámbito internacional, la demanda por mieles diferenciadas como las orgánicas, uniflorales o con certificaciones de sostenibilidad constituye una oportunidad para el desarrollo de productos con mayor valor agregado y trazabilidad. Este contexto favorece la proyección de la miel peruana hacia segmentos especializados y de alto valor, siempre que se consoliden procesos que garanticen la calidad e inocuidad del producto.

Finalmente, las tendencias globales orientadas al bienestar, la sostenibilidad y el consumo responsable configuran un escenario favorable para el desarrollo de la apicultura nacional. Estos cambios en las preferencias del consumidor y en los mercados internacionales confirman el potencial del sector para consolidarse como una actividad económica sostenible y con proyección exportadora, sustentada en la diversidad biológica y la riqueza florística del país.

## RECOMENDACIONES

El fortalecimiento de la cadena apícola nacional requiere avanzar de manera articulada en el desarrollo productivo, la diferenciación comercial y la promoción del consumo, con el fin de consolidar su competitividad y sostenibilidad en el tiempo.

En el ámbito productivo, resulta prioritario fortalecer las capacidades técnicas de los apicultores mediante la adopción de buenas prácticas de manejo, control sanitario y mejora de los procesos de extracción, filtrado y envasado. Estas acciones contribuirán a elevar la productividad y asegurar estándares de calidad e inocuidad acordes con las exigencias del mercado.

Asimismo, se recomienda fomentar la diferenciación del producto como estrategia para acceder a nichos especializados. La promoción de mieles uniflorales, orgánicas o con certificaciones diferenciadas, junto con el desarrollo de presentaciones innovadoras orientadas al consumo saludable, permitirá agregar valor, fortalecer la trazabilidad y posicionar la miel peruana en mercados de mayor exigencia y valor agregado.

El impulso a la formalización es igualmente fundamental. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los productores para el cumplimiento de requisitos normativos como el registro sanitario, el etiquetado y las buenas prácticas de manufactura facilitará su integración a canales modernos de comercialización y reforzará la confianza del consumidor en la calidad del producto.

De manera complementaria, el fortalecimiento de los mecanismos de control y vigilancia de la comercialización permitirá garantizar la autenticidad de la miel, evitar la competencia desleal y consolidar la reputación del producto nacional.

Finalmente, promover una cultura de consumo informada es clave para ampliar la demanda interna. Campañas de comunicación que resalten las propiedades naturales de la miel, su valor nutricional, versatilidad y origen regional contribuirán a mejorar su valoración entre los consumidores y a consolidar el desarrollo sostenible de la cadena apícola peruana.

## BIBLIOGRAFÍA

Akhter, S. (17 de Febrero de 2024). India's beekeeping and honey industries need to be more scientifically grounded: .. Health World. Obtenido de <https://health.economictimes.indiatimes.com/news/industry/indias-beekeeping-and-honey-industries-need-to-be-more-scientifically-grounded-namrata-khanna-ih/107532820>

Dávila, M. (1986). Apicultura especial. Universidad Nacional Agraria La Molina.

FAO. (2019). Honey. Obtenido de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e3bd45a2-f7e8-4f12-a1f6-4ceb10591b80/content>

FAOSTAT. (2025). Producción mundial de miel.

Gobierno de los Países Bajos. (10 de Abril de 2024). What is the demand for honey on the European market?

Indecopi. (Mayo de 2022). Miel de abejas: Evita comprar productos adulterados o falsificados.

INEI. (2012). Censo Nacional. Obtenido de <http://censos1.inei.gob.pe/Cenagro/redatam/#>

Muñoz, E. (26 de Noviembre de 2023). Miel adulterada en Asia, amenaza a producción local.

Phipps, R. (2025). International Honey Market report March 2025. Apiservices.

Samarghandian, S., Farkhondeh, T., & Samini, F. (2017). Honey and Health: A Review of Recent Clinical Research. 121-127. doi:10.4103/0974-8490.204647

Sánchez, J. (2020). Plan de Comercialización de miel de abeja en el asintal, Retalhuleu. Universidad Rafael Landívar.

## ANEXOS

### Anexo 1. Principal flora melífera y polinífera registrada en el Perú

Nombre Común	Nombre Científico	Distribución y características importantes
Alfalfa	<i>Medicago sativa</i>	Predominancia en toda la región andina
Algarrobo	<i>Prosopis pallida</i>	Predominancia en la región de costa norte
Algodón	<i>Gossypium sp.</i>	Predominancia en la región de costa central
Achote	<i>Bixa orellana</i>	Cultivado; semillas usadas como colorantes
Basanco	<i>Dyctyocarium lamarckianum</i>	Selva central (Oxapampa); polinífero
Barbasquillo	No identificado	Silvestre; usado para hacer escobas
Café	<i>Coffea sp.</i>	Predominancia en la región de selva alta
Capulí	<i>Prunus serotina</i>	Predominancia en la región de costa norte; fruto comestible
Ciruela	<i>Spondia purpurea</i>	Cultivado; fruto comestible
Cítricos	<i>Citrus sp.</i>	Predominancia en costa, selva central y sur
Chachacomo	<i>Escallonia resinosa</i>	Toda la región andina; silvestre
Chilca	<i>Baccharis latifolia</i>	Toda la región andina; silvestre
Chicchipa	<i>Tejetes multiflora</i>	Sur andina
Chonta	<i>Attalea tessmannii</i>	Cultivado; fuente significativa de polen
Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus</i>	Nacional; predominancia en la región andina
Faique	<i>Acacia macracantha</i>	Silvestre; fuente importante de polen
Guaba	<i>Inga marginata</i>	Fruto comestible; usado para sombra y leña
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Fruto comestible; cultivado
Guinda	<i>Prunus capuli</i>	Predominancia en la región andina central
Huarango	<i>Prosopis pallida</i>	Predominancia en la costa sur (Ica)
Huichipe	<i>Bidens pilosa L.</i>	Silvestre; significativa fuente de polen
Huirimbishi	<i>Tecoma sp.</i>	Silvestre
Lanche	<i>Myrcia sp.</i>	Silvestre
Laricaró	<i>Inga sp.</i>	Cultivado
Laurel	<i>Cordia alliodora</i>	Cultivado
Laritaca	No identificado	Silvestre
Maíz	<i>Zea mays</i>	Todo el país, con predominancia en la región costera
Mango	<i>Mangifera indica</i>	Fruto comestible
Maracuyá	<i>Passiflora edulis</i>	Predominancia en la región de selva y costa
Molle	<i>Schinus molle</i>	Predominancia en toda la región andina
Mora	<i>Rubus sp.</i>	Fruto comestible
Mostaza	<i>Brassica alba</i>	Sur andina y costera
Muña	<i>Minthostachys setosa</i>	Toda la región andina
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	Fruto comestible; cultivado
Níspero	<i>Eriobotrya japonica</i>	Costa central; fruto comestible
Nogal	<i>Juglans neotropica</i>	Selva central (Oxapampa); polinífero
Pacae	<i>Inga sp.</i>	Predominancia en la selva central
Papaya	<i>Carica papaya L.</i>	Fruto comestible; cultivado
Pashul o Poroto	<i>Erythrina edulis</i>	Semilla comestible; cultivado

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Palta	<i>Persea americana</i>	Zona costera y valles interandinos
Plátano	<i>Musa sp.</i>	Fruto comestible; cultivado
Pico Pico	<i>Acnistus arborescens</i>	Valor medicinal local; silvestre
Piñón rojo	<i>Jatropha sp.</i>	Cultivado
Pitipish	<i>Inga sp.</i>	Silvestre
Sangre de grado	<i>Croton lechleri</i>	Predominantemente en la región andina
Shimir	<i>Mauria sp.</i>	Silvestre
Trébol	<i>Trifolium sp.</i>	Silvestre
Trigillo	No identificado	Silvestre
Verbena	<i>Verbena litoralis</i>	Silvestre
Yerba del toro	<i>Cuphea cerillifolia</i>	Silvestre
Zapallo	<i>Curcubita maxima</i>	Predominancia en la costa norte
Plátano	<i>Musa sp.</i>	Fruto comestible; cultivado
Pico Pico	<i>Acnistus arborescens</i>	Valor medicinal local; silvestre
Piñón rojo	<i>Jatropha sp.</i>	Cultivado
Pitipish	<i>Inga sp.</i>	Silvestre
Sangre de grado	<i>Croton lechleri</i>	Predominantemente en la región andina
Shimir	<i>Mauria sp.</i>	Silvestre
Trébol	<i>Trifolium sp.</i>	Silvestre
Trigillo	No identificado	Silvestre
Verbena	<i>Verbena litoralis</i>	Silvestre
Yerba del toro	<i>Cuphea cerillifolia</i>	Silvestre
Zapallo	<i>Curcubita maxima</i>	Predominancia en la costa norte

Fuente: MIDAGRI (2015)

Elaboración: DOM - Agromercado

## EQUIPO RESPONSABLE DEL ESTUDIO

### FUNCIONARIOS

Ing. Luis Armando Llanos Cabanillas  
**Jefe de Agromercado**

Abg. Jessica Patricia Villegas Vásquez  
**Gerente General**

Econ. Jorge Fidel Castro Trkovic  
**Director de la Dirección de Oportunidades de Mercado**

### EQUIPO TÉCNICO

Lic. Ilene Suguey Quintanilla Ortiz  
**Analista de Investigación de Mercados**

### REVISADO POR

Econ. Maria Esther Wong Loo  
**Coordinadora de Oportunidades de Mercado**

Ing. Stefani Christina Viereck Aguirre  
**Especialista en la Cadena Productiva de Apicultura**



A v. Gral. Trinidad Morán 955, Lince  
15073