



CADENA APÍCOLA

Informe de Coyuntura Mensual

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas
Secretaría de Agregado de Valor



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Informe de Coyuntura Mensual

CADENA APÍCOLA

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

Ministro de Agroindustria
Cdr. Ricardo Buryaile

Secretario de Agregado de Valor
Ing. Néstor Roulet

Subsecretaria de Alimentos y Bebidas
Ing. Agr. Mercedes Nimo

Responsables

Ing. Agr. Flavia Vazquez
Vet. Alfonso Lorenzo
Perito Apícola Anibal Taverna
apicultura@magyp.gob.ar

INTA

Presidente del INTA
Med. Vet. Amadeo Nicora

Director Nacional del INTA
Ing. Agr. Héctor Espina

Coordinadora del Programa Nacional Apícola del INTA
Ing. Agr. María Alejandra Palacio

Colaboradores

Ing. Agr. Horacio Castignani
Jorge Barreto – comunicador
Sebastián Rojo - Comunicador

CONTENIDOS

- La apicultura Argentina en números
- Calendario de Manejo Apícola
- Noticias de la apicultura federal
- Agenda Nacional Apícola

RESUMEN EJECUTIVO

- Las ventas externas en el período **enero-diciembre del 2016** dieron como resultado un volumen de miel a granel comercializado de **80.180 Tons.**, por un monto superior a los **US\$ 166 millones**.
- El precio promedio pagado al productor correspondiente al mes de **diciembre** fue de **22.2 \$/Kg.**

INTEGRADOS A LATINOAMÉRICA:



www.redlac-af.org

Suscripciones

Reciba este informe

LA APICULTURA ARGENTINA EN NÚMEROS

INICIAMOS EL 2017 CON UN RESUMEN DE LOS PRINCIPALES INDICADORES APÍCOLAS DEL AÑO 2016.

INDICADORES PROMEDIOS 2016	VOLUMEN EN TONS	VALOR EN US\$	PRECIO US\$/TON	VARIACION ENE-DIC 16/ENE - DIC 15 (TON)
EXPORTACIONES DE MIEL A GRANEL	80.180	166.640.674	2.078	80%
EXPORTACIÓN DE MIEL FRACCIONADA	104,8	387,959	3.730	-6%
EXPORTACIÓN DE CERA	794,6	5.904.808	7.431	28%
EXPORTACIÓN DE MATERIAL VIVO		184.828		
PRODUCCIÓN	NÚMERO DE REGISTROS			
RENAPA: PRODUCTORES REGISTRADOS Y ACTUALIZADOS EN EL SISTEMA ONLINE	2.903			
CONSEJOS APICOLAS PROVINCIALES QUE VOLVIERON A REUNIRSE	BS AS, Corrientes, La Pampa, San Luis, Santa Fe, Entre Ríos			

Las ventas externas en el período **enero-diciembre** de 2016 dieron como resultado un volumen de miel a granel comercializado de **80.180 Tons.** y un monto superior a los **US\$ 166 millones.** Representó un incremento en volumen del **80%**, y en valor FOB total un aumento del **5%**, respecto al año anterior. El precio medio de venta fue de **2078 US\$/Ton.** Se observó un cambio de tendencia positiva en los precios a partir del mes de septiembre. Los principales destinos en cuanto a volumen exportado fueron EE.UU., Alemania y España.

EXPORTACIONES DE MIEL ENERO-DICIEMBRE DE 2016

DESTINO	VOLUMEN (TON) Acumulado (enero a diciembre)	VALOR FOB (US\$)	VALOR FOB US\$/TON
EE UU	35.665	69.767.528	1.956,19
Alemania	16.957,12	39.389.196,5	2.322,87
Australia	885,85	2.313.928	2.612,10
Austria	162,17	356.231	2.196,65
Canadá	104	241.946	2.326,40
Francia	4.289,8	8.373.702	1.952,00
Bélgica	3.218	6.342.006	1.970,79
Indonesia	642,6	1.633.450	2.541,94
España	4.826,19	8.739.635	1.810,88
Irlanda	257,96	571.780	2.216,55
Italia	3.447,9	7.079.773	2.053,36
Japón	4.266	10.439.137	2.447,06
Países Bajos	243	514.661	2.117,95
Reino Unido	650	1.340.277	2.061,96
Bolivia	185	370.080	2.000,43
Arabia Saudita	1.186,23	2.514.713	2.119,92
Marruecos	759,37	1.477.062	1.945,12
Polonia	60,4	105.753	1.750,88
Croacia	40,88	78.050	1.909,25
Colombia	24,25	52.102	2.148,54
Dinamarca	776,11	1.540.254	1.984,58
Malasia	33	81.176	2.459,88
Israel	194,26	401.597	2.067,32
Rep.Checa	76,78	168.919	2.200,04
Tailandia	0,62	2.399	3.869,35
Noruega	100,4	201.728	2.009,24
Suiza	1.129	2.543.591	2.252,96
Total	80.181,89	166.640.674	2.078,28

Fuente: INDEC (enero-octubre) - ADUANA (noviembre) - ADUANA (diciembre)

Durante el mes de **diciembre**, se exportaron 4.589 Tons. de miel a granel, por un valor FOB de 9.112.190 US\$. El valor FOB promedio fue de 1.985 US\$/Ton.

MATERIAL VIVO

Durante los meses de **enero a diciembre** del 2016 se exportó material vivo por un valor US\$ 184.828,43. Los destinos en orden de importancia fueron: **Francia, España y Líbano**.

DESTINO	VALOR FOB
Dinamarca	2.317
España	50.266
Francia	69.634
Italia	13.759
Líbano	30.084
Portugal	1.459
Reino Unido	6.029
Alemania	6.525
Jordania	4.755,43

Fuente: INDEC
ADUANA (diciembre)

CERA

De **enero a diciembre** se exportaron 794,6 Tons. por un valor FOB de 5.904.808 US\$, Respecto al año 2015 se observa un aumento en volumen y valor del 28%.

DESTINO	VOLUMEN (TON)	VALOR FOB (US\$)
EE UU	470	3.372.640
Japón	115,4	938.068
Alemania	209	1.594.100
Guatemala	0.05	6.930

Fuente: INDEC
ADUANA (diciembre)

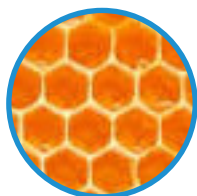
MIEL FRACCIONADA

De **enero a diciembre** se exportaron 104,8 Tons. por un valor FOB de 387.959 US\$. Si se compara con el volumen exportado en el año 2015, se observa una **disminución del 6%**. El precio medio de venta fue de 3730 US\$/Ton.

Durante el mes de **diciembre** se exportaron 27,4 Tons. por un valor FOB de 106233 US\$ a Antillas Holandesas, EE.UU. y Finlandia.

DESTINO	VOLUMEN (TON)	VALOR FOB (US\$)
Bolivia	13,2	56.642
EE.UU	30	128.896
Finlandia	54,72	178.387
Países Bajos	0,54	5.760
Antillas Holandesas	6,24	18.264
Alemania	0,05	10

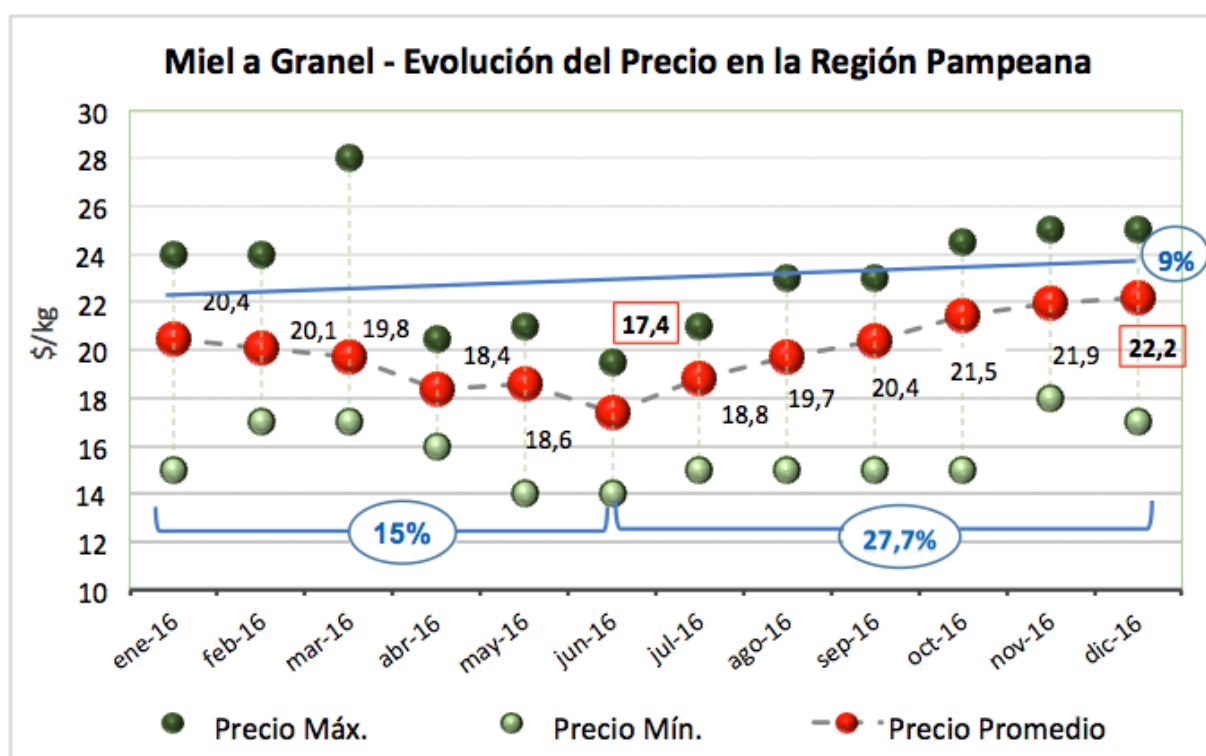
Fuente: INDEC
ADUANA (diciembre)



PRECIO AL PRODUCTOR

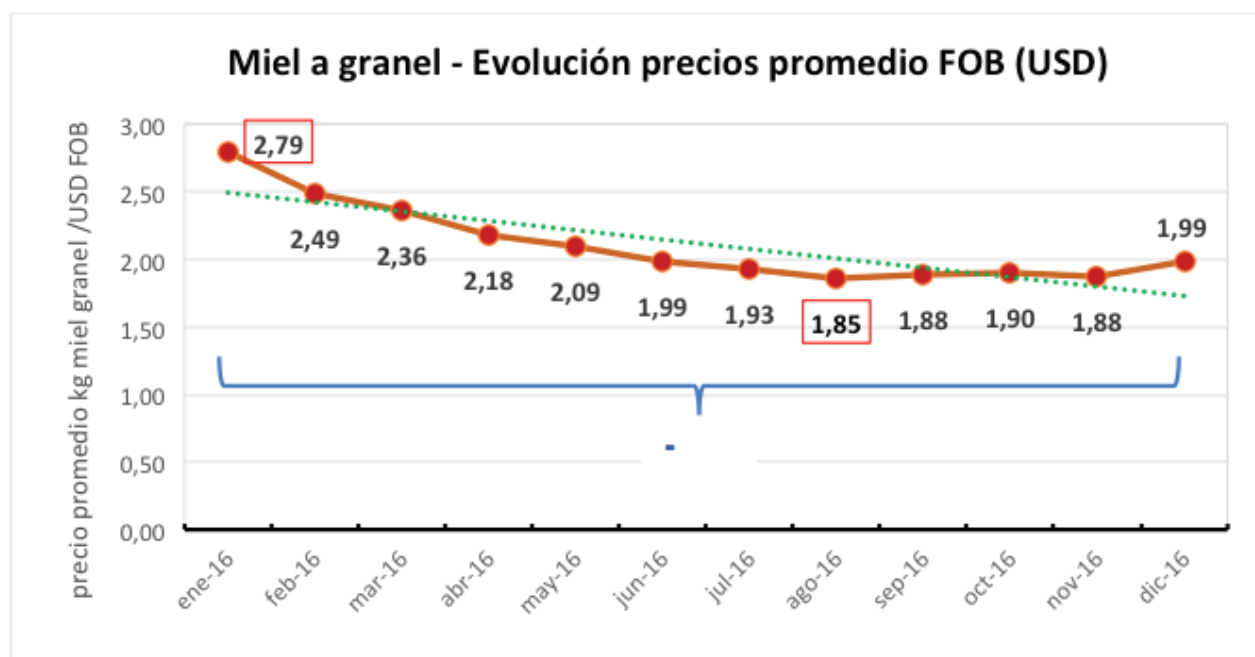
Se presenta en esta sección información acerca de los precios de la miel pagados al productor durante el año 2016. Se realiza a partir del relevamiento llevado a cabo por el equipo de INTA-PROAPI y el Ministerio de Agroindustria.

Con respecto a la evolución de los precios de la **miel a granel** para productores de la región pampeana (provincias de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe) durante 2016 pueden observarse dos períodos con desempeño diferente: en el primer semestre la tendencia fue negativa con una caída en el precio promedio del 15% hasta alcanzar el precio más bajo en junio (17,4 \$/kg). En cambio, en el segundo semestre, este comportamiento se revirtió con un crecimiento sostenido de los precios.



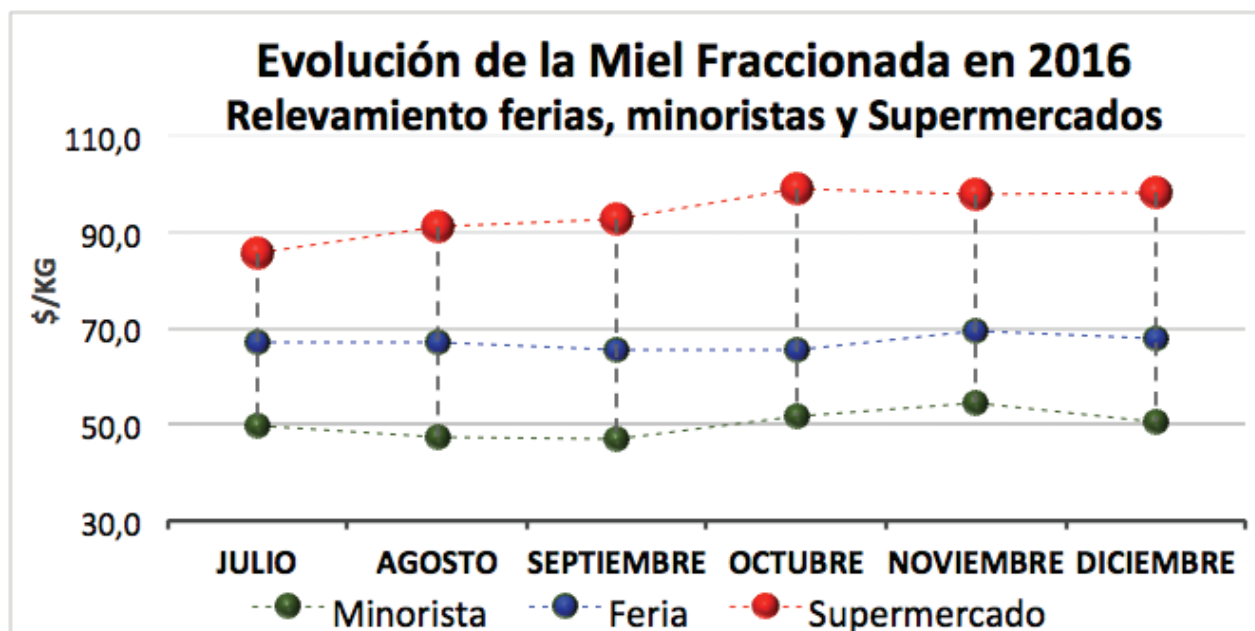
Fuente: INTA - MINAGRO

Un comportamiento similar se observa en los precios promedios obtenidos por ventas al exterior de miel a granel. En este caso, la suba se presenta a partir del mes de septiembre, aunque no logra recuperar los valores de los primeros meses del año, dado que la baja de la primera parte del año fue mucho más pronunciada. Comparando enero - diciembre, la caída en los precios representó 29%. El precio promedio más bajo se registró en agosto/16 (1,85 US\$ /Kg.) y el más alto en enero/16 (2,79 US\$ /Kg.).



Fuente: INTA - MINAGRO

El caso de la miel fraccionada, está representado por el siguiente gráfico, que muestra la evolución de los precios promedio desde Julio en adelante, observándose precios estables cuando se vende a “Comercio minorista” y a “Ferias/Consumidor final” y una tendencia alcista en los precios registrados en “Supermercados”. Estos precios presentan variaciones importantes entre las diferentes regiones del país.



Fuente: INTA - MINAGRO

Para acceder a la información completa:

[INFORME MENSUAL DE PRECIOS APÍCOLAS](#)

[VISUALIZADOR DE PRECIOS](#)

PRECIOS DE LA MIEL PAGADOS AL PRODUCTOR

DICIEMBRE 2016

PROVINCIA	Precio (s/IVA) \$/Kg.
Buenos Aires	
Junín	22-23
La Pampa	17
Gral. Pico	18
Santa Rosa	23-24
Santa Fe	
Rafaela	23
Córdoba	
San Francisco	22-23
Jujuy	28
Salta	28

Fuente: Delegaciones del Ministerio de Agroindustria

CALENDARIO DE MANEJO APÍCOLA

SALAS DE EXTRACCIÓN

Dando continuidad a las notas anteriores sobre cosecha de miel y salas de extracción nos introducimos ahora en algunos conceptos sobre procedimientos de gestión de calidad para la miel.

La **sala de extracción** es un recinto donde se va manipular un alimento (en este caso miel), por lo que se debe proteger la calidad del producto desde que el apicultor entrega las alzas y garantizar la inocuidad del mismo durante el proceso.

En la extracción y el llenado de tambores de miel en la Sala existe el riesgo potencial de que esta sufra algún tipo de contaminación si no se implementan determinados sistemas de gestión de la calidad.

Existen tres tipos de contaminantes que se clasifican como:
Físicos, Químicos y Microbiológicos

- **Físicos:** contaminación de la miel con vidrio, plásticos, tierra, pelos, trozos de madera (procedente de los cuadros rotos), etc.

- **Químicos:** es la contaminación de la miel con desinfectantes, detergentes, insecticidas. Esto puede ocurrir por falta de control en el uso y almacenamiento de estos productos.

- **Microbiológicos:** contaminación producida por agentes como bacterias y virus. En el caso de la miel se debe a la falta de higiene durante el proceso de extracción y envasado.

Para reducir el potencial riesgo de contaminaciones dentro del establecimiento es necesario el desarrollo e implementación de distintos sistemas de control de calidad e inocuidad del producto.

(Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)

Consisten en la implementación de un plan de limpieza y desinfección (o programa de inspección de la higiene) incluyendo un conjunto de operaciones que tienen como objeto eliminar la suciedad y mantener controlada la contaminación microbiana (biológica); física (viruta de metal, cartón, restos de madera) y química (insecticidas, restos de productos de limpieza como detergente y desinfectantes). De este modo se preparan las instalaciones, equipos y elementos de trabajo en la sala de extracción para el siguiente día y durante toda la jornada laboral.

Algunas definiciones para tener en cuenta:

• LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La buena higiene exige una limpieza y desinfección eficaz y frecuente en el establecimiento, los equipos y los utensilios utilizados (recipientes, bandejas, espátulas, palancas, pinzas, etc.). Esta previsión elimina la suciedad que puede servir como medio para el desarrollo de microorganismos y constituir una fuente de contaminación para la miel.

• SANEAMIENTO=LIMPIEZA+DESINFECCIÓN

Limpieza: es la eliminación de la “suciedad visible”: residuos orgánicos, tierra, restos de panales, etc. Utilizando combinada o separadamente métodos físicos, por ejemplo fregando o barrido con métodos químicos, empleando detergentes. Para remover restos de miel debe utilizarse agua tibia (Temperatura menor a 80°C). Después de limpiar se debe desinfectar y recién entonces puede considerarse que la superficie se encuentra saneada.

Desinfección: es la reducción de la “suciedad invisible”: del número de microorganismos vivos, generalmente no mata las formas resistentes que adoptan las bacterias para defenderse de un medioambiente agresivo u hostil (“esporas”).

Se utilizan productos químicos desinfectantes como la lavandina (Solución clorada, tener en cuenta que puede dejar olor), alcohol (puro o diluido), amonio cuaternario, entre otros desinfectantes aprobados para la industria alimentaria.

No debe mezclarse detergente con lavandina porque la combinación resulta tóxica (daña las mucosas y vías aéreas) debido al desprendimiento de vapores causados por una reacción química entre ambos.

Descripción de un Programa de inspección de la higiene

Para facilitar el control de la higiene es conveniente armar un cronograma de limpieza y desinfección permanente, junto con un procedimiento de limpieza y desinfección, a fin de que en la sala se realice exclusivamente lo que se haya escrito en los procedimientos.

Para organizar un modelo de cronograma de tareas es recomendable responder la siguiente serie de preguntas:

- **¿Qué (se hace)?** Lavado de la sala, desoperculador, extractor, decantador, fosa, etc.
- **¿Cómo se realiza?** Con agua caliente y luego solución clorinada para pisos y paredes. Solución diluida de alcohol, luego dejar secar.
- **¿Con qué?** Con fibra-esponja, hidrolavadora, paño húmedo.
- **¿Cuándo?** Finalizada la jornada de extracción. Durante las operaciones de producción (operacional) indispensable realizar el procedimiento cuando se está extrayendo material convencional e ingresa un lote de miel orgánica o con algún tipo de diferenciación (p.Ej. Certificación kasher, halal), a fin de impedir cualquier tipo de contaminación entre mieles de distinto origen.

- **¿Quién lo hace?** la persona que haya sido designada responsable de efectuar la limpieza.

Todos estos pasos deben figurar en un “cronograma de limpieza y desinfección” que enumere y resuma todos los pasos que forman el programa de inspección de la higiene. Debe realizarse un cartel sencillo que reproduzca estas instrucciones y colocarlo en un lugar visible de la sala.

Los productos químicos de limpieza y desinfección tienen que guardarse en un lugar adecuado bajo llave, en la zona complementaria de la sala de extracción.

Pasos a seguir cuando se realiza un saneamiento

1. Retiro de los residuos más gruesos.
2. Lavado con cepillo, detergente y agua segura caliente (80°C).
3. Enjuague con abundante agua tibia (40°C).
4. Escurrido.
5. Desinfección: con un producto que no modifique las características organolépticas de la miel (esto para maquinarias).
6. Enjuague con abundante agua tibia (40°C).
7. Secado.

Si un equipo o superficie queda mojado, después del saneamiento pueden proliferar microorganismos en la capa de agua. Por lo tanto el secado es un paso de suma importancia que realizarse hacerse rápidamente.

Todo establecimiento donde se manipulen alimentos, debe contar con un procedimiento para el “lavado de manos” del personal. Dicho procedimiento puede graficarse además en carteles o imágenes y es fundamental su incorporación al Manual de POES.

Los procedimientos de limpieza y desinfección, se escriben en un manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), de modo que puedan ser consultados por los operarios de la Sala y demás personal del establecimiento.

Por último los POES se pueden clasificar como: pre- operacionales, operacionales y postoperacionales. El cumplimiento de todos ellos es fundamental para mantener la higiene en el ambiente de la Sala de Extracción de miel.

Cada Sala debe redactar e implementar sus propios procedimientos de limpieza y desinfección, con ellos elaborará su Manual POES.

Control de envases

Los envases (tambores) constituyen un punto muy importante de control porque sus defectos pueden originar fallas en la hermeticidad, provocando la contaminación y la alteración del producto terminado. La calidad del mismo está relacionada con la necesidad de lograr un determinado tiempo de vida útil para la miel.

Almacenamiento

Luego de la cosecha y el llenado de los tambores de miel es esencial disponer de métodos y espacios correctos de almacenamiento, puesto que deben mantenerse condiciones de temperatura, limpieza y ventilación que eviten el deterioro en la calidad de la miel (incremento del porcentaje de Hidroximetilfulfural (HMF), debido a exposición a elevadas temperaturas, separación en fases, etc).



SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL: NORMATIVA

En el año 1995 el entonces Servicio Nacional de Sanidad Animal estableció la primera norma específica que definía los requisitos para los establecimientos donde se trate, manipule, industrialice, procese, extraiga, fraccione, estacione, acopie, envase o deposite miel u otros productos apícolas.

Años después y mediante la resolución SENASA 353/2002 y SAGPYA 870/2006 se modificaron las condiciones en lo referentes a la salas de extracción de miel.

En forma resumida puede decirse que la normativa vigente establece tres sectores para las salas de extracción de miel

1. **ZONA LIMPIA.** Donde se desarrollan las siguientes actividades:

- Desoperculado
- Extracción
- Decantado
- Envasado
- Todo aquel procesamiento que reciba la miel.

2. **ZONA TRANSICIÓN.** Comprende los siguientes sectores:

- a. Ingreso a la zona limpia (donde se localizarán los filtros sanitarios).
- b. El sector de material a extraer y de material extraído.
- c. De envases (tambores).
- d. Sector de envases llenos.

3. **ZONA COMPLEMENTARIA.** Comprende:

A. Sector de descarga o recepción

1. **Cerrado.** Forma parte del complejo edilicio general comunicado con el resto del inmueble mediante portón y cortina sanitaria, evitando la contaminación emitida por la combustión de los vehículos que ingresan al sector.

2. **Abierto.** Anexo al complejo edilicio. Debe poseer un alero de dimensiones suficientes que proteja el material a cargar y descargar, el portón y la puerta de ingreso. Tiene que contar con un piso o plataforma de descarga de iguales dimensiones a las del alero, recomendándose instalar la protección contra pillaje. (tela mosquitera, etc.)

B. Sector de baños, vestuarios, oficinas, depósitos de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento.

1. Los baños deben estar separados por sexo y contar con pileta lavamanos e inodoro, provisión suficiente de agua, jabón líquido, toallas descartables y papel higiénico.

2. Los vestuarios, también separados por sexo, tienen que estar provistos de duchas y contar con un sector de ropa de calle y otro para ropa de trabajo.

3. Depósito de material de limpieza, control de plagas y mantenimiento. Debe existir un local o armario identificado y ubicado convenientemente para almacenar productos y elementos de limpieza, y otro independiente del anterior -identificado y cerrado con llave- para depositar materiales de control de plagas.

Ver resumen de los requisitos edilicios para una sala de extracción de miel de acuerdo a la Resolución SAGyA 870/2006

ZONA DE SALA DE EXTRACCION DE MIEL

DETALLE	ZONA LIMPIA	ZONA DE TRANSICIÓN	ZONA COMPLEMENTARIA	
			Sector de descarga abierto y cerrado	Sector de baños, vestuarios, depósito de materiales de limpieza, control de plagas y mantenimiento
PISOS	De material impermeable, sin grietas ni hendiduras. Antideslizantes. Resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia desagües con canaleta abierta o con rejillas de fácil limpieza, que conecten el sistema de desagüe mediante cierre sifónico.	De material impermeable, sin grietas o hendiduras. Resistentes, de fácil limpieza e higienización, con pendientes adecuadas hacia los desagües. Con rejillas de fácil limpieza y conectados al sistema de desagüe mediante cierre sifónico	Sus pisos deben ser de superficie dura y aptos para el tránsito de rodados, con pendientes adecuadas hacia los desagües.	Idem zona limpia.
TECHOS Y CIELORASO	Tendrán la superficie interna continua, lavable, que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Deben ser además, ignífugos y antigoteo, y su altura tiene que garantizar una correcta limpieza de los equipos.	Estarán construidas con materiales con tratamientos que impidan el goteo por la condensación de humedad. Ser de fácil limpieza y que imposibiliten la entrada de polvo e insectos.	Estarán construidas con materiales con tratamientos que impidan el goteo por la condensación de humedad, ser de fácil limpieza y detener la entrada de polvo e insectos.	

ABERTURAS	Las puertas y ventanas y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación y limpieza. Aquellas que comuniquen con el exterior deben contar con sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera). Para las internas (puertas, troneras) se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin de higienización.	Las puertas y ventanas y el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación y limpieza. Las que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera). Para las internas (puertas, troneras) se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin de higienización.	Las puertas y ventanas, así como el acabado de sus terminaciones, serán de materiales inalterables, que aseguren un buen estado de conservación y limpieza. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de sistemas que impidan el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera). Para las internas (puertas, troneras) puede utilizarse el mismo material o, en su reemplazo, cortinas sanitarias, para el mismo fin de higienización.
ILUMINACIÓN	Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente. Las luminarias deberán poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.		
VENTILACIÓN	Ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes, y que circule desde la zona limpia hacia el exterior o hacia la zona de transición.		

Instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos:

Deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar e higienizar, aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente. Queda prohibido el uso de extractores que utilicen alzas melarias como canastos dentro del extractor.

Filtro Sanitario

Estará compuesto por lavamanos con canilla de accionamiento no manual y lavasuela o lavacalzado, cuya canilla podrá contar con cualquier tipo de accionamiento. Los efluentes saldrán hacia una cámara con sifón, conectada a la red de desagüe. Contará con provisión suficiente de agua, jabón líquido y toallas descartables o secador de manos por aire.

Fuente: Coord. de Apicultura-MINAGRO

Recomendaciones ante la mortandad de abejas



En ciertas ocasiones los productores apícolas se encuentran con una mortandad inesperada y masiva de abejas que por lo general, carece de causa que lo justifique. En estas situaciones se recomienda acudir a la oficina local del SENASA, que tiene prevista la intervención según los procedimientos establecidos en la Circular DNSA 5/2012.

Ante cualquier duda o inconveniente vinculado al procedimiento de denuncia ante el SENASA, el productor apícola, puede comunicarse con el Programa Nacional de Sanidad Apícola: apicultura@senasa.gov.ar / (011) 4121-5408.

Según lo establecido en la Ley Nacional N° 3959 (Policía Sanitaria Animal), y las resoluciones N° 422/2003 y 540/2010 del SENASA, toda persona o institución que tome conocimiento de mortandad de colmenas o eventos sanitarios, debe informarlo en forma inmediata al SENASA.

+ INFO

NOTICIAS DE LA APICULTURA FEDERAL

LA COMISIÓN DE EMERGENCIA SE DECLARÓ EN SESIÓN PERMANENTE

El ministro de Agroindustria de la Nación, Ricardo Buryaile, encabezó el 19 de enero la reunión de la Comisión Nacional de Emergencia y Desastre Agropecuario (CNEyDA), con la presencia de autoridades y técnicos nacionales y provinciales. Se decidió acompañar las declaraciones de Buenos Aires, La Pampa y Río Negro por incendios y la declaración de Santa Fe por inundaciones.

+ INFO

PROGRAMAS Y BENEFICIOS PARA LAS PYMES

Durante el año 2016 el Estado Nacional generó una serie de programas con beneficios directos para las PyMEs agropecuarias e industriales. En este número presentamos el resumen de los beneficios que ofrece la ley PyME N° 27.264. A través de la página de AFIP puede registrarse a través de su clave fiscal y acceder a todos los beneficios que ofrece.

BENEFICIOS DE LA LEY PYME

ALIVIO FISCAL

- Las micro y pequeñas empresas van a poder pagar el IVA a 90 días.
- Eliminación del Impuesto a la Ganancia Mínima Presunta, a partir del 1 de enero de 2017.
- Se puede descontar el impuesto al cheque de lo que se paga por Ganancias, hasta un 100% para micro y pequeñas empresas y 50% para las PyMEs medianas industriales tramo 1.

FOMENTO A INVERSIONES

- Se puede descontar hasta el 10% del impuesto a las Ganancias de las inversiones realizadas entre 1° de julio de 2016 y el 31 de diciembre de 2018.
- Puede pedirse la devolución del IVA de las inversiones a través de un bono de crédito fiscal para el pago de impuestos nacionales y aduaneros.

MENOS RETENCIONES

- Elevamos los umbrales de retención de IVA (135%), Ganancias (400%) y Seguridad Social para que las PyMEs cuenten con mayor alivio financiero.

PYMES LOS BENEFICIOS DE LA LEY



RADIOGRAFÍA PYME



PARA ACCEDER A LOS BENEFICIOS
INGRESAR A WWW.AFIP.GOB.AR/PYMES

- Flexibilizamos los requisitos para que la AFIP otorgue los certificados de no retención de IVA para las micro empresas.

MÁS CRÉDITO

- Ampliamos el cupo prestable de la Línea de Créditos de Inversión Productiva del 14 al 15.5%. Un incremento que implicó \$ 63.000 millones en el segundo semestre de 2016 y a su vez amplió al 50% el acceso al financiamiento de corto plazo.

- A través del Banco de Inversión y Comercio Exterior (BICE), lanzamos la línea Primer Crédito PyME a una tasa variable de 16% máximo y con un plazo de hasta 7 años, para montos de entre \$500 mil y \$5 millones.

MEJORAS PARA EXPORTADORES

- A partir de la Resolución 47/2017 de la Secretaría de Comercio, el plazo para el ingreso de divisas se extendió a 3650 días, es decir, a 10 años.

+ INFO

SUMAR VALOR

PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE CERTIFICADOS OFICIALES DE CALIDAD EN ALIMENTOS ARGENTINOS

El Ministerio de Agroindustria puso en marcha el **Programa Nacional de Promoción de Certificados Oficiales de Calidad en Alimentos Argentinos “Sumar Valor”**, dirigido a incentivar a las micro, pequeñas y medianas empresas productoras y/o elaboradoras de alimentos y/o bebidas..

“El objetivo de este programa es potenciar las oportunidades de las pymes para agregar valor y contribuir a mejorar sus condiciones competitivas, ofreciendo nuevas alternativas productivas y comerciales”.

Los “**Certificados Oficiales de Calidad**” son los que distinguen a los Productos Orgánicos, a las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, al Sello de Calidad “*Alimentos Argentinos, una Elección Natural*” y demás certificaciones en alimentos, otorgadas en el marco de la Resolución N° 280/01 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)..

La autoridad de aplicación del Programa es la Secretaría de Agregado de Valor. Para resultar beneficiaria, las empresas solicitantes, deberán cumplir previamente con lo dispuesto en el **formulario de Registro** Anexo a la Resolución que crea el Programa, y toda la información presentada tendrá carácter de Declaración Jurada.

El Programa Nacional “**Sumar Valor**” busca favorecer la viabilidad y desarrollo de las PyMEs del sector agroalimentario, promoviendo las inversiones en las economías locales y simultáneamente mejorar el posicionamiento y consolidación de las mismas en los mercados interno y externo.



Los beneficios para las empresas, una vez registradas como beneficiarias son:

- 1.- Para las productoras y/o elaboradoras de “*Alimentos y/o Bebidas con potencialidad de contar con algún Certificado Oficial de Calidad*” un reintegro equivalente al 80% del monto de los gastos de implementación, asistencia técnica y pequeñas mejoras en infraestructura, para lograr la certificación y/o auditoría relativa al Certificado Oficial aplicable, así como los gastos de certificación y/o auditoría relativa al mismo con un máximo de hasta \$ 180.000.
- 2.- Para las productoras y/o elaboradoras de “*Alimentos y/o Bebidas con algún Certificado Oficial de Calidad*”: A) Reintegro de hasta el 70 % del monto total de los gastos de primera renovación de certificación y/o auditoría relativa al Certificado Oficial aplicable y, en su caso, de aquellos gastos destinados a asistencia técnica y mejoras que resulten necesarias para lograr la renovación de dicha certificación, con un límite de \$ 140.000; o,

B) Reintegro de hasta el 70 % del monto de los gastos realizados en promoción y asistencia comercial, difusión de productos, formulación de planes estratégicos y de negocios, implementación de herramientas de gestión empresarial, optimización de imagen corporativa, diseños web, comercio electrónico, social media, implementación de sistemas de gestión de calidad, de sistemas de gestión ambiental y de responsabilidad social empresarial, adopción de tecnología para modernizar procesos y sistemas de procesamiento industriales, adquisición de maquinaria necesaria para modernizar la infraestructura productiva, etc., con un máximo de \$ 200.000.

Para mayor información: www.alimentosargentinos.gob.ar

Correo electrónico: sumarvalor@magyp.gob.ar

FINANCIACIÓN PARA EXPERTOS EN ASESORAMIENTO TÉCNICO Y ORGANIZACIONAL

Expertos PyME

El Ministerio de Producción a través del Programa Expertos PyMe, brinda a las PyMES la posibilidad de financiar los honorarios de expertos en asesoramiento técnico y organizacional con el fin de asistirlos para mejorar la productividad.

La intención es asistir a las empresas en la aplicación de herramientas tales como desarrollo de mercados, gestión empresarial, diseño de mejora de la productividad, uso de nuevas tecnologías entre otras.

[+ INFO](#)

La provincia de Buenos Aires destinó fondos provenientes del Ministerio de Agroindustria de la Nación por más de \$4,5 millones para productores de miel.



El Ministro de Agroindustria de Buenos Aires, Leonardo Sarquís, firmó un convenio con el Presidente de la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA), Daniel Martínez, a través del cual el gobierno bonaerense otorga más de \$4,5 millones en fondos rotatorios para adecuar salas de extracciones y fraccionamiento de miel, con el objetivo de generar “mejores condiciones de calidad de vida de del productor y aumentos en la competitividad”.

Según establece el documento, la intención de la cartera Agroindustrial y de SADA es promover procesos sinérgicos y sostenibles de desarrollo que contribuyan a la continuidad de la actividad apícola y a la inclusión de los productores, fortaleciendo el negocio productivo.

Durante la rúbrica, el Ministro Sarquís indicó que “este convenio es otra demostración del compromiso de la Gobernadora María Eugenia Vidal con mejorar la vida de los productores bonaerenses y, en particular, con el desarrollo de la apicultura”.

El acuerdo busca regular la administración del Fondo Rotatorio creado, a través del Ministerio de Agroindustria, a fines de hacer viable el proyecto de Adecuación de Salas de Extracción y de Fraccionamiento de miel, para organizaciones no gubernamentales apícolas de la provincia de Buenos Aires.

Cabe destacar que los fondos provienen de los convenios 422/10 y 677/10 firmados con el Ministerio de Agroindustria de la Nación. En tanto, las iniciativas a financiar deben contar con resolución favorable por parte del Ministerio de Agroindustria bonaerense.

Participaron de la firma el titular de la Unidad de Coordinación Apícola de la cartera agroindustrial, Ariel Guardia López, y el Pro Tesorero de SADA, Santiago Carnevale.

AGENDA APÍCOLA NACIONAL

**AGENCIA ARGENTINA DE INVERSIONES Y
COMERCIO INTERNACIONAL**

OCTUBRE

Pabellón argentino en feria Apimondia 2017
Fecha: 29 de septiembre al 4 de octubre
Lugar: Estambul, Turquía.

Contacto: Silvana Lisera 54 11 5199-2263

slisera@exportar.org.ar

**RECUERDE QUE SE ACERCA EL VENCIMIENTO: 31/3
COMPLETE EL REGISTRO DE SU SALA**

Registro Nacional de Salas de Extracción de Miel y Acopios Intermedios.

El SENASA a través de la resolución 515/2016 dispuso la creación de este registro en el sistema único de registros (S.U.R.).

- ➔ Es para todas las Salas de extracción y acopios intermedios
 - ➔ Es Gratuito y obligatorio
 - ➔ Hasta el 31 de Marzo 2017
- ➔ Para poder comercializar la producción

Este trámite no implica la autorización para el funcionamiento.

Quien no se encuentren registrado en el SUR, no podrán enviar sus productos con destino a exportación o a establecimientos de acopio, fraccionamiento, depósito y/o procesamiento.

Inscripción al S.U.R. (requisitos)

Salas de extracción



1. Fotocopias de DNI
2. Constancia CUIT
3. Formulario 515/2016
4. Habilitación de sala (si corresponde)



1. Fotocopias de DNI
2. Constancia CUIT
3. Formulario 515/2016



senasa
Carga informática
al sistema S.U.R.

Acopios Intermedios

SR. PRODUCTOR APICOLA:

El Registro Nacional de Productores Apícolas (RENAPA) es el instrumento creado por la Resolución SAGPyA N° 283/2001 que permite conocer a la totalidad de los productores del país, su ubicación geográfica, las características físicas de su producción, la cantidad de colmenas y los productos que elaboran.

A partir de la Resolución del MAGYP N°502/2015 se ha puesto en marcha el nuevo Sistema RENAPA online (<https://renapa.magyp.gob.ar/>) que permite a los productores completar el acto de registro por el canal de autogestión. Para utilizarlo deberá obtener una clave fiscal y agregar el servicio MAGYP utilizando el administrador de relaciones. Para más información sobre la obtención de la clave fiscal consultar <http://www.afip.gov.ar/>.

Consultas RENAPA:

renapa@magyp.gob.ar

Tel: 011 - 4349-2694/2126

Para consultas sobre **trámites de SALAS DE EXTRACCION** dirigirse a los **Organismos Provinciales** mencionados o al **SENASA - Coordinación de Lácteos y Apícolas**.

TEL: 011-4121-5164-5157 - de 10 a 17 hs.

celya@senesa.gob.ar

www.senasa.gov.ar

Av. Paseo Colón 982 3º Of. 140

C1063ACW - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel.: (011) 4349-2126/2694

Prohibida su reproducción total o parcial sin citar la fuente:

Coordinación de Apicultura
Ministerio de Agroindustria