



La INDUSTRIA de la agricultura, los alimentos y las bebidas de Canadá

La industria canadiense del miel de arce (miel de maple)

Canadá produce alrededor del 85% de miel de arce del mundo. Como líder exportador mundial, en 2002 vendió más de 28.685 toneladas, evaluadas en 144,9 millones de dólares, a más de 30 países. En el país, sólo las exportaciones de papas a la francesa congeladas sobrepasan las de esta industria.

De 1991 a 2001, el consumo de productos de arce pasó de 110 a 160 gramos por persona. Su comercialización ha evolucionado, pasando paulatinamente de los mercados tradicionales a mercados de mayor valor agregado, como los de mezclas con otros productos (cereales, yogur, etc.). Esta industria contribuye a las exportaciones canadienses de valor agregado, ya que más de 60% de los productos del arce ahora se exportan preenvasados.

A principios de la década de 1970, la ciencia ayudó a rejuvenecer esta industria, dando a los granjeros nuevos métodos de producción. Los investigadores estudiaron la posibilidad de recoger la savia por tuberías, utilizando bombas al vacío, ósmosis inversa y diversos tipos de evaporadores, y tratando de responder a cuestiones fundamentales sobre cómo aumentar la eficiencia de la industria. Hoy día, los granjeros canadienses cuentan con algunas de las tecnologías más adelantadas.

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá controla la seguridad y calidad de la miel de arce y se asegura que los productores cumplan con las normas federales. Esas normas comprenden tres categorías de miel y cinco diferentes clases de color: Canadá N° 1 (extra claro, claro, mediano), Canadá N° 2 (ámbar) y Canadá N° 3 (oscuro).

Durante la estación de crecimiento, los arces acumulan almidón. Con el deshielo de la primavera, las



enzimas transforman ese almidón en azúcares que, al mezclarse con el agua absorbida por las raíces, dan a ésta un sabor ligeramente dulce. La savia de los arces contiene agua (alrededor del 97%), minerales, ácidos orgánicos y precursores del sabor de arce. La savia circula unas seis a ocho semanas a partir de principios de marzo y le da al árbol la energía necesaria para crecer. Todos los árboles producen savia, pero los arces producen una savia más azucarada y abundante que los demás.

Los granjeros se cuidan mucho de asegurar la vida de su tierra a largo plazo. Aunque la colecta de savia priva al árbol de una parte de su nutrición, no lo perjudica, ya que sólo se extrae la décima parte del azúcar que tiene.

Información suplementaria

Canadá cuenta con más de 10.300 productores de jarabe de arce, que explotan más de 33.680.000 cortes, la mayor parte en Quebec y el resto en Ontario, Nuevo Brunswick y Nueva Escocia.

Los principales árboles que producen miel son los arces de azúcar, los arces rojos y los arces plateados. Durante la estación de la producción de azúcares de arce, un árbol en promedio da entre 35 y 50 litros de savia, que produce de 1 a 1,5 litros de miel. Se necesita un promedio de 40 litros de savia para hacer un litro de miel.



Una porción de 50 ml de miel de arce contiene 167 calorías, 43 gramos de carbohidratos, 117 mg de potasio, 7 mg de sodio y nada de grasa. Suministra 6% del aporte diario recomendado de calcio y tiamina y 2% del aporte de magnesio y riboflavina.

En 2002, Canadá produjo 34.761 toneladas de productos de arce, que se tradujeron en unos 164 millones de dólares para los granjeros. En menos de 10 años, las exportaciones aumentaron de 42 millones a 145 millones de dólares. El mayor cliente de Canadá es Estados Unidos, que absorbe alrededor del 81% de las exportaciones, seguido de Europa, con 12% y Asia, con 6%.

Para más información, comuníquese con la Embajada de Canadá más cercana.

Encontrará más información sobre productos, proveedores y posibilidades de inversión en la industria agroalimentaria canadiense, consultando el sitio web del Servicio de Exportación Agroalimentaria en: <http://ats.agr.gc.ca>

Otros enlaces

Agri Réseau Érable
(Red agrícola del arce)
<http://www.agrireseau.qc.ca/erable/navigation.asp?opereateur=sitevoc&sitevoc=Statistiques%5C>

Monographie de l'industrie acéricole au Québec
(Estrategia de exportaciones en francés solamente)
<http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/textes/acericol/mono2002.pdf>

Table filière acéricole
(Estrategia de exportaciones en francés solamente)
<http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/faplans.htm>

Maplemark
<http://www.maplemark.com/>

Federación de Productores Acerícolas de Quebec
<http://www.maple-erable.qc.ca/>

Asociación de Productores Acerícolas de Ontario
<http://www.ontariomaple.com/>

Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá –
Reglamento sobre productos de arce
<http://laws.justice.gc.ca/en/C-0.4/C.R.C.-c.289/index.html>

Instituto Quebequense del Arce
(Generic information in English)
<http://www.erable.org/eindex.htm>

La industria de alimentos y bebidas de Canadá es considerada a nivel internacional como una de las mejores del mundo, tanto en lo relativo a asegurar la calidad y salubridad de los alimentos, como por las condiciones propicias de comercio que ofrece. Los consumidores se preocupan más de la seguridad, salubridad y calidad de los alimentos, y exigen más información sobre los métodos de producción. Más que nunca, quieren tener la garantía de que sus alimentos son seguros y que se producen sin dañar el medio ambiente.

El objetivo de Canadá es convertirse en el líder mundial en seguridad alimentaria, innovación y producción respetuosa del medio ambiente, y el que mejor atiende a las necesidades de los consumidores en el país y el exterior.

