

ASOCIACIÓN DE APICULTORES DE NAVARRA

APIDENA

NAFARROAKO ERLEZAINEN ELKARTEA

Polígono Mutilva Baja, C/A, nave 91.



ERLETOKIETA

BOLETÍN INFORMATIVO Nº 89 - DICIEMBRE 2018
DIFUSIÓN CULTURAL

HORARIOS DE APERTURA DE LA ASOCIACIÓN

Jueves tarde de 17:00 a 20:30, excepto el mes de julio.

Jueves mañana de 9:00 a 13:00 en los meses de marzo, abril, mayo, junio, agosto, septiembre y octubre.

Últimos dos jueves de julio en horario de 9:00 a 13:00 y de 17:00 a 20:30

JUNTA DE APIDENA

Presidente: Alfredo Sola
Secretario: José M^a. Esnoz
Tesorero: Román Esaín
Vocales: Eduardo Rodríguez
Juan Ángel Garde
Pedro Martínez

ÍNDICE	PÁGINA
PRESENTACIÓN.....	3
ACTUALIZACIÓN ESTATUTOS DE APIDENA.....	3
AVISOS.....	3
NUTRICIÓN DE LAS ABEJAS Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA..	4
CUALIDADES Y PROPIEDADES DE LA MIEL DE ROMERO.....	8
GESTIÓN SALA ENVASADO 2018.....	10
ERLEZAIN HASIBERRIEN TENTAZIOAK BARROAREN AURREAN.....	12
ABEJAS NODRIZAS E IMPORTANCIA EN FORMACIÓN DE NÚCLEOS...	16
PRODUCCIÓN Y COSECHA DE PROPÓLEOS.....	21
APICULTURA DE ANTAÑO.....	24
FLORA APÍCOLA: ASPHODELUS RAMOSUS	26
FERIAS.....	27
CALENDARIO DE TRABAJOS.....	27
CALENDARIO DE FLORACIONES.....	29
NOTICIAS.....	29
RECOGIDA DE CERÓN.....	33
APIDENA SE MOVILIZA POR UN ETIQUETADO CLARO.....	33
RECETAS: BUDIN DE MANZANA Y PASAS.....	35

Foto portada: Colmenar de los Frailes (Cañón del Río Lobos. Soria) Autor: Kepa García
--

Nota: esta Asociación no se identifica necesariamente con las opiniones particulares que aparecen en este Boletín, salvo que vayan firmadas por la Junta de Gobierno.

ERLETOKIETA
Boletín nº 89. Diciembre 2018
Polígono Mutilva, calle A, nave 91
31192 Mutilva Baja (Navarra)

PRESENTACIÓN

Finaliza otra campaña que, desgraciadamente, tenemos que calificar como mala con algunas excepciones. Y es que fundamentalmente la climatología no ha ayudado mucho, con unas lluvias persistentes hasta mediados de junio, que arruinaron la cosecha de acacia, siendo el romero, tal vez, la producción menos afectada. Parecía que el escobizo iba a funcionar bien, porque la humedad era abundante y el calor no excesivo, pero prácticamente pasó sin acumular apenas reservas en las colmenas. Lo mismo podemos decir del castaño, prometía pero se quedó en eso, promesas. Y es que entre la afección por hongos y la avispa, no levanta cabeza. Y por último el brezo, que ha tenido una floración larga y abundante, pero que las abejas han sido incapaces de trabajar, tal vez, por falta de néctar en las flores.

Y si a todo esto unimos una intensa acción de la avispa asiática con mucha presencia de insectos en las colmenas y gran cantidad de nidos encontrados, cerramos una temporada como decía al principio, de mala, por no utilizar adjetivos más contundentes, poco menos que desastrosa.

Y a todo lo expuesto debemos añadir en las últimas semanas pérdidas de colmenas que se ajustan al denominado síndrome de despoblamiento de colmenas, es decir colmenas que en la última revisión estaban en buenas condiciones de población y reservas y de pronto, desaparecen las abejas dejando las reservas intactas en el interior de las colmenas.

Ya veis, panorama desolador. Habrá que esperar con ilusión la próxima campaña, y esperemos tener mejor suerte.

ACTUALIZACIÓN ESTATUTOS DE APIDENA

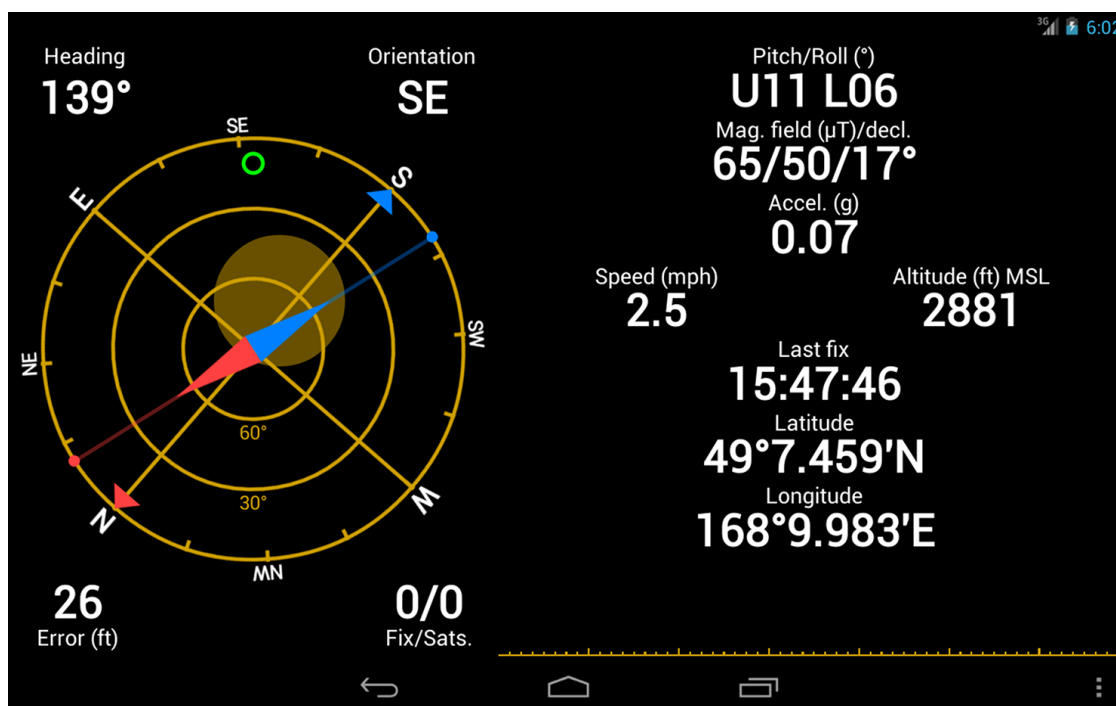
La Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación y demás disposiciones de desarrollo nos obliga a actualizar los Estatutos de la Asociación, cuya última versión data de 1999. Por ello hemos redactado una actualización de los mismos que vamos a colgar en la página web de la asociación (apidena.org), para que todos los socios podáis revisarlos y presentéis las modificaciones que creáis oportunas (podéis hacerlo en la asociación durante el mes de enero). Las modificaciones en todo caso son mínimas como podréis comprobar.

El día de la Asamblea General se convocará también una Asamblea Extraordinaria para aprobar la modificación de los estatutos, tal y como viene recogido en el Capítulo XXV, punto-1.

AVISOS

Lucha contra *Vespa velutina*: recordaros que seguimos colaborando con el departamento de Medio Ambiente en la localización de nidos de avispa asiática. Con los datos obtenidos podemos elaborar información de gran utilidad en la lucha contra esta especie invasora. Por ello pedimos vuestra colaboración para que nos enviéis datos fiables de la localización de los nidos.

El método más adecuado sería realizar una foto georreferenciada con el móvil y mandarla al veterinario vía guasap (Tel. 6237-953561). Simplemente basta con descargarnos desde el Play Store la App gratuita GPS Status y desde la configuración de la cámara del móvil activar la opción “etiquetas de ubicación” (en algunos móviles puede ser necesaria la activación de la app recién descargada, aunque no es lo más frecuente). Una vez hayamos seguido estos dos simples pasos ya podemos tomar las fotos georreferenciadas (si queremos verlos nos vamos a la galería de fotos, seleccionamos la foto y en información veremos los datos de localización).



Pantalla de la aplicación GPS status.

Estos datos podéis pasarlos al veterinario que se encargará de hacerlos llegar al Dpto. de Medio Ambiente. Es importante además que aportéis datos de altura del nido, especie de árbol en que se encuentra y todos los datos que consideréis de interés. Desde aquí os agradecemos vuestra colaboración.

NUTRICIÓN DE LAS ABEJAS Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

El productor necesita tener siempre un conocimiento general sobre las necesidades nutricionales de las abejas y el papel que cumplen los diferentes hidratos de carbono y proteínas en el manejo de las colonias.

Para asegurar su supervivencia, las abejas recogen una serie de sustancias:

Néctar: El mismo es convertido en miel por las abejas adultas, la cual es almacenada en las celdas correspondientes.

Polen: Proporciona la mayor parte de las proteínas, aminoácidos, grasas, vitaminas y minerales requisitos fundamentales en la dieta de toda abeja.

Agua: Es fundamental para regular la temperatura y humedad de la colmena y la dilución de la miel almacenada para consumir.

Propóleos: Es un pegamento de origen natural. Es utilizado en el sellado de grietas dentro de la colmena y para mantener la higiene de la colonia.

Néctar

Es secretado por las glándulas en la base de las flores, conocidos como los nectarios.

Tiene un alto nivel de azúcar de sacarosa con algo de levulosa y dextrosa y un alto porcentaje de humedad, además de otras sustancias tales como minerales, vitaminas, pigmentos, sustancias aromáticas, ácidos orgánicos y nitrógeno compuesto.

Cuando es recogido inicialmente, es almacenado en el "saco de la miel" que posee la abeja, luego una enzima llamada invertasa se añade al néctar.

El néctar en maduración se almacena en las celdas de cera donde se reduce el contenido de humedad a un valor que oscila entre el 13 y 18 % gracias a la manipulación y aireación de las abejas. Cuando la miel está madura las abejas sellan la celda con cera.

La presencia de la miel almacenada o néctar dulce es esencial para la supervivencia de la colonia. Sin esto, la colonia morirá de hambre, como sucede a menudo a finales del invierno o comienzo de la primavera.

La presencia de néctar fresco estimulará a la colonia para ampliar su nido de cría.

Polen

El polen es la principal fuente de proteínas. Se utiliza fundamentalmente para alimentar a las larvas en desarrollo y a las abejas jóvenes ya que proporciona elementos estructurales de los músculos, glándulas y otros tejidos. También es utilizado en la producción de la jalea real. Cuando una colonia está en plena etapa de cría o durante el momento de la cosecha la demanda de polen se incrementa.

El polen se compone de diversas sustancias, incluyendo proteínas, grasas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas, minerales y muchos otros.

Un factor importante que puede limitar el aumento de la población dentro de una colmena es la insuficiencia de pólenes de calidad, y por ejemplo un polen con menos de 20% de proteína cruda no puede satisfacer los requisitos básicos de la colonia. Por esta razón, es fundamental que las abejas tengan acceso a más de una fuente floral de polen a fin de equilibrar cualquier déficit particular.

El nivel de proteína del cuerpo también parece estar directamente asociado con la longevidad, a mayor y mejor nivel las abejas vivirán por más tiempo.

Sustitutos y suplementos

Para estimular la cría, los apicultores tienen la opción de mover las colmenas buscando mejores condiciones florales o estimulando artificialmente el desarrollo de la colmena.

Los suplementos deben contener los componentes nutricionales que son deficientes en el campo, así por ejemplo las grandes cantidades de jarabe espeso de azúcar son adecuadas para alimentar a las abejas durante el invierno, mientras que las pequeñas cantidades de jarabe ligero estimula a la misma con el fin de ampliar el área de cría.



Proporcionando alimento líquido a las colmenas

Si el propósito es estimular la colonia y aumentar la población, entonces la atención a la proteína también es esencial. Los suplementos de proteínas suministradas a las abejas deben contener al menos el 5% de polen recolectado por las abejas para hacer la mezcla más atractiva y facilitar su consumo.

Una prueba realizada durante tres años en Nueva Zelanda reveló que la alimentación mediante un litro de jarabe por día por colonia en la mañana generó una mayor recolección de polen, aunque si no se consume inmediatamente, puede aumentar el contenido de humedad dentro de la colonia.

Por otra parte, la alimentación con miel tiene muchos beneficios, pero también efectos negativos si el objetivo es estimular la colmena, ya que se reducirá el área de cría, las abejas se volverán más defensivas y se puede incrementar el nivel de pillaje. Además, puede fomentar la propagación de Loque Americana, ya que las esporas son fácilmente trasladables mediante la miel.

Polen como suplemento

El polen recogido naturalmente es la mejor fuente de proteínas para los requerimientos nutricionales de las abejas, pero este polen puede variar en proteína de acuerdo con la fuente floral. Los niveles de proteína varían de 6% a 40%, y el nivel de proteínas mínimo requerido por las abejas es de 20%, aunque si el objetivo es la reproducción

rápida y la expansión de la población, los niveles de proteína cruda deben alcanzar entre un 25 y 30 %. El balance de aminoácidos es otro factor de suma importancia, y por esto es fundamental contar con una serie de diferentes fuentes florales. Una colonia durante un período de 12 meses consumirá entre 25 y 50 kilos de polen, dependiendo del tamaño de la colonia y la disponibilidad de polen.

Un estudio realizado en Uruguay sobre el contenido de proteína cruda del polen de 25 especies vegetales frecuentemente visitadas por las abejas, arrojó como resultado que los valores hallados variaron entre 14,5 y 41,5%, y la mayoría de las especies presentaron polen con más de 20% de proteína, valor mínimo aceptado para una correcta nutrición de las abejas.

En especies ampliamente explotadas por las abejas como el lotus, trébol rojo, trébol blanco, borraja y rábano el polen presentó más de 30% de proteína cruda. El polen de *Eucalyptus grandis* en una forestación presentó entre 28 y 32% de proteína a lo largo del periodo de floración, aunque al final se redujo a sólo 18%. Sólo en el polen de carqueja y sauces se halló menos de 20% de proteína cruda.

Sustitutos de polen

Un número de diferentes sustancias se han ido probando a lo largo de los años, intentando conseguir el mejor suplemento del polen. Al respecto, deben tenerse en cuenta diversas cuestiones:

- El atractivo para las abejas: si no son atraídas es de poco valor nutricional.
- Valores nutricionales: la sustancia debe tener proteínas y aminoácidos en los niveles deseados para cumplir con los requerimientos nutricionales de las abejas.
- Sustancias tóxicas: los altos niveles de algunas sustancias como el aceite, la sal y el almidón fueron sindicados como causantes de la muerte de abejas. Las sustancias con altos niveles de proteína cruda también son tóxicas para las abejas.

Algunos de los ingredientes considerados más importantes incluyen: harina de soja, harina de canola, harina de semillas de lino, harina de girasol, levadura torula, levadura de cerveza, levadura de panadería, suplementos vitamínicos y minerales, harina de pescado, leche en polvo desnatada, caseína en polvo, entre otros.

Todos los ingredientes, deben ser molidos a un tamaño de partícula de menos de 500 micras.

Harina de soja

Es recomendable, pero no todas las harinas de soja son iguales. La harina de torta de presión debe ser procesada para eliminar su alto contenido de aceite (15%).

Los niveles de proteína de harina de soja se han registrado en 50%, aunque es deficiente en un aminoácido; el triptófano.

Es aconsejable que se almacene en una habitación fría para evitar que el aceite y otros componentes se pongan rancios.

Harina de girasol

El contenido de proteína no es tan alto como en el anterior y se estima que no es muy atractiva para las abejas. Es mejor evitar este ingrediente en suplementos de proteína.

Sorgo y harina de triticale

Son muy atractivos para las abejas, aunque en una mezcla deben ser ingredientes secundarios y no el dominante debido a sus bajos niveles de proteína bruta.

Levadura torula

Esto es generalmente más atractivo para las abejas que la harina de soja. Los aminoácidos no están en niveles aceptables, por lo tanto, la levadura torula en sí misma es insatisfactoria.

La levadura de cerveza y levadura de panadería

Estas levaduras son más atractivos que la harina de soja, sus niveles de proteína oscilan alrededor del 50% y, en general proporcionan un conjunto más equilibrado de aminoácidos que la levadura torula.

Suplementos vitamínicos y minerales

Estos se han añadido a las recetas en el 1 al 3% de la mezcla.

El Colmenar nº 123

CUALIDADES Y PROPIEDADES DE LA MIEL DE ROMERO

El romero (*Rosmarinus Officinalis*) es un arbusto que puede alcanzar los dos metros de alto, sus flores y hojas son muy aromáticas por lo que la miel que otorga también lo es.

La miel de romero posee un color ámbar y presenta una textura espesa muy diferente al de la miel común. Eso sí, cuando se cristaliza su textura se vuelve mucho más dura, y su color se torna blanco. Precisamente otra de sus características fundamentales es la facilidad con la que cristaliza.

Las propiedades que la planta origen le pueda conferir a la miel, lo será en función del porcentaje de esa planta sobre el total del néctar, el porcentaje de humedad de la miel, el suelo y clima de donde se asiente la planta (aquí, sobre todo, por si hay más o menos litio).

La miel de romero debe contar con entre un 15% y un 20% de polen procedente de esta planta para que se considere como tal.

Uno de los aspectos que más llama la atención de la miel de romero es su color, bastante alejado de la imagen que tienen muchos consumidores en su cabeza del endulzante de

las abejas. Existen matices, ya que hay mieles de romero que adquieren también tonos rojizos.

España y Portugal son sus principales productores y su precio, varía en función del lugar en el que se produzca, pero oscila entre 10 y 12 euros el kilo.

La atracción de sus flores

A las abejas les parece muy interesante el néctar de romero, y un poco menos su polen, de color granate. El agradable olor aromático que perfuma los lugares donde crece el romero provoca que las abejas lo encuentren sin problemas.

Es interesante para las abejas por el perfume suave de sus flores blancas o azules, labio inferior muy cóncavo que garantiza el aterrizaje de las abejas en una especie de sillón, la clara señalización del camino hacia el néctar por parte de la flor, filamentos largos de los estambres y el estilo, arqueados hacia la espalda de los insectos libadores y néctar abundante.



Abeja libando en flores de romero

Múltiples beneficios

El litio es un mineral imprescindible para la salud mental, es por ello que esta miel es recomendada para aquellas personas que se encuentran cerca de la tercera edad.

Además, resulta muy beneficiosa a la hora de mejorar la memoria, y aliviar estados de demencia senil.

Es recomendada como estimulante del hígado, falta de memoria, astenia y decaimiento, convalecencias, insuficiencia hepática, acidez de estómago y pirosis de las úlceras de estómago o de duodeno.

Romero y su aceite esencial

Hacen falta 500 kg de planta fresca para obtener 1 kg de su esencia. De nuevo una oportunidad para los apicultores, que pueden colocar sus colmenas en fincas dedicadas a los aceites esenciales.

Características organolépticas

La miel de romero es de color ámbar transparente (muy clara), menos de 35 mm en la escala Pfund. Cuando cristaliza se vuelve blanca.

Tiene un aroma muy discreto, floral.

En boca el sabor es dulce, intenso y persistente.

Muchas veces la miel de romero va acompañada de néctar de leguminosas, chupamieles u otras flores de primavera.

El Colmenar nº 129

GESTIÓN SALA DE ENVASADO 2018

El uso de la sala de envasado durante el año 2018 ha descendido notablemente respecto a temporadas anteriores debido a una cosecha desastrosa y al aumento de socios que etiquetan sus mieles como producto primario, y por tanto, sin necesidad de poseer un número de registro sanitario. En cuanto a número de lotes que se han procesado durante la actual campaña han sido 25 lotes.

En las siguientes tablas podemos consultar el uso de sala desde su apertura.

GESTIÓN SALA ENVASADO 2018

LOTE	KILOS	F. Envasado	HR	COLOR	VARIEDAD	Nº APICULTOR
N-1	96	18/06/2018	17,2	59	Milflores	382
N-2	95	22/06/2018	17,4	31	Romero	293
N-3	540	03/07/2018	16,5	36	Rom-Tom	303
N-4	79	20/07/2018	17,3	84	Milflores	382
N-5	149	25/07/2018	17,6	53	Tomillo	389
N-6	47	08/08/2018	17,8	24	Romero	218
N-7	116	29/08/2018	16,6	97	Milfores	658
N-8	53	31/08/2018	17,5	76	Milflores	243
N-9	106	05/09/2018	17,1	129	Encina	183
N-10	465	12/09/2018	15,5	45	Rom-Tom	603
N-11	0	14/09/2018	16,0	24	Escobizo	715
N-12	186	18/09/2018	16,1	38	Milflores	558

N-13	129	24/09/2018	17,9	93	Milflores	107
N-14	224	24/09/2018	17,8	52	Milflores	218
N-15	178	25/09/2018	17,9	98	Milflores	439
N-16	108	26/09/2018	15,7	54	Milflores	293
N-17	60	27/09/2018	15,4	84	Encina	382
N-18	65	28/09/2018	17,4	63	Milflores	518
N-19	354	02/10/2018	16,6	114	Encina	188
N-20	0	08/10/2018	15,9	96	Encina	712
N-21	135	17/10/2018	17,6	42	Milflores	489
N-22	157	15/10/2018	15,4	70	Milflores	293
N-23	192	22/10/2018	15,4	47	Milflores	406
N-24	175	24/10/2018	15,6	108	Bosque	444
N-25	201	26/10/2018	16,0	71	Zarza	303

Total en Kg	3.910
-------------	--------------

HR	15,4-17,9
----	-----------

KG ENVASADOS EN TARRO DE 1/2 KILO
--

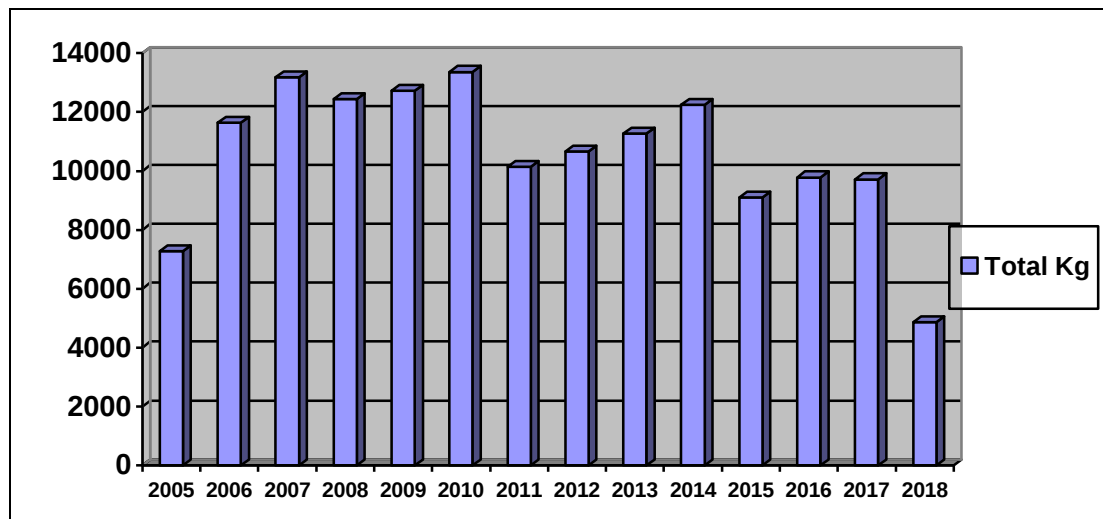
LOTE	Kg en 1/2 KG
N-1	12
N-2	96
N-3	216
N-4	12
N-5	54
N-7	18
N-8	12
N-11	126
N-14	60
N-16	112
N-20	126
N-22	30
N-23	42
N-25	30

Lotes ERLEKOI

1
3
4
7
8
9
10
12
13
17
18
19

Total 1/2 kg	946
--------------	------------

Total Kg	4.856
-----------------	--------------



ERLEZAIN HASIBERRIEN TENTAZIOAK BARROAREN AURREAN

Gero eta jende gehiago dago naturaren aldeko ideiak bereganatu dituen: izadiarenganako errespetua, abelazkuntza ekologikoa, ahalik eta esku hartze txikiena animalien bizitzan... Guzti hori kultura berri baten adierazgarri da. Poz ematen du ikusteak geroz eta jende gehiagok ez duela onartzen Planetaren ustiaketa neurrigabea, kutsagaiak (adibidez CO₂) kontrolik gabe sortzea, eta horrek dakarren klima-aldaketa eta baliabide naturalen xautzea.

Baina ideia horiek dituen gazte batek erabakitzen duenean erlezaintzari ekitea, ipiniz lauzpabost erle etxeko kontsumorako, batzuetan tentazioa izaten du erlauntzak bere ideien arabera kudeatzeko, erlezaintza ortodoxoari kasurik egin gabe. Bereziki, tratamendu kimikoak alde batera utzita. Eta jarrera horrek gaur egun, barroak hartu duen indarren aurrean, erabateko porrotera eramaten du. Are gehiago, jarrera hori kaltegarria da inguruko erlezaintzat, tratatu gabeko erlauntzeko barroak ingurukoetara sakabanatzen baitira. Beraz, laburki esanda, gaur egun barroa tratatzeko produktu kimikoak (berdin ekologikoak edo ez-ekologikoak izan) alde batera uztea, izugarritzko arduragabekeria da. Gainera, ezin da ahaztu Espainian obligaziozkoa dela urteroko tratamendu bat egitea, horretarako baimenduta dauden produktuetako batekin.

Erremedio alternatiboak erabiltzeko tentazioa

Gaur egun Internet jakintzaren izugarritzko biltegi bilakatu da, baina aldi berean eta leku bera ideia ergel, bideraezin eta kaltegarrien ikaragarritzko zabortege ere badela esan behar da. Norberak ikasi behar du bereizten onuragarria eta baztergarria. Erlezain hasiberri batzuk produktu kimikoen alternatibak bilatzen dituztenean, Internetek hainbat eta hainbat aukera eskaintzen dizkie, ia denak guztiz alferrikakoak, eta askotan oso garestiak.

a) Gela txikidun abaraskak erabiltzea (4.9mm)

Oharra gelen tamaina neurtzeko buruz: Gelaren tamaina neurtzeko, hamar gelaren ilara neurtzen da milimetrotan eta zenbaki hori zati 10 eginda ateratzen da gela bakoitzaren neurria.

Argizari estanpatuzko aberasketan gelaren neurria 5.4mm izaten da normalean. Zenbait erlezainek, Ed eta Dee Lusby bikote iparramerikarrari jarraituz, defendatzen dute gela txikian barroa nekezago ugaltzen dela, eta horregatik 4.9mm-ko gela proposatzen dute. Nire ustez, postura horren azpian ideia faltsu bat dago, hau da, gure erleak garai batean gela txikia egiten zuela, eta gero erlezainek 5.4mm-ko abaraska estanpatuak erabiliz gela handiagoetara moldatzera behartu dutela. Izanik hori barroaren indartzearen arrazoia. Baina badira zenbait ikerketa zientifiko baieztatzen dutenak duela ehunka urte gelaren tamaina gaurkoaren antzekoa zela. Laburki esanda, nire ustez alferrikako ahalegina da gela txikiak baliatuz barroa kontrolatzen saiatzea.

b) Beroaren bidezko tratamendua

Badirudi egiaztatua izan dela erleek eta haien ume-sabiak hobeto jaten dutela tenperaturaren igoera barroak baino. Izanik erlauntzeko umetegiko tenperatura 35°C ingurukoa, tenperatura hori igotzen bada 42-43°C-ra ordu pare batean, barroak hil egiten dira, erleek eta ume-sabiak itxuraz kalterik jasaten ez duelarik.

Hainbat “asmakizun” saltzen dira hortik zehar printzipio honetan oinarrituta, barroaren “kimika gabeko” tratamendua egiteko:

- Tenperatura kontrolatuta mantentzeko prestatu diren kutxak, haietara ume-sabidun abaraskak sartu eta han tratatzeko prestatuak. Metodo guztiz neketsua eta praktikan bideraezina.
- Erlauntzaren gainean edo azpian kokatzen diren moduluak, elektrizitate bidez beroa sortzen dutenak umetegia berotzeko.
- Barnean erresistentzia-hariz hornitutako abaraskak, aldizka berotu eta barroak hiltzeko.

Laburtuz, irtenbide horietako gehienak oso garestiak dira, askok 220 volteko indarra behar dute, edo tamaina handiko bateriak... Gainera, metodo horren eraginkortasunari buruzko ikerketa oso gutxi dago.

c) Ultrasoinu bidezko tratamendua

Hau de beste metodo alternatibo bat: Badira zenbait patente arlo honetan, eta oinarritzko ideia hau da: 14kHz-ko ultrasoinu iturri bat, 90 dB indarrekoa ipintzen bada erlauntz barnean hilabete osoan, barroak hiltzen direla.

Horretarako tresnak saltzen dira, ia 100€ balio dute, eta gainera bateria handi bat behar da. Ez da batere praktikoa eta bideragarria, aparatu batek bere bateriarekin hilabete bat egon behar baitu erlauntza batean.

d) Hautespen naturalari utzi bere lana egiten

Hau da metodorik negargarriena: suposatzen da 50 edo 100 erlauntzekin hasi, eta bigarren urtean bakar batzuk bizirik geratuko direla, barroari erresistitzen jakin dutelako. Bigarren urtean bizirik dauden horiek ugaltu eta berriro zikloa errepikatzea. Normalean, saio hauek berri porrotean amaitzen dira.

Benetako ikerketa egiteko arlo honetan, ehunka erlauntz beharko lirатеke, erakunde zenbaiten elkarlana, eta ikerketa zientifikoko metodologia aplikatzea. Lan luzea eta zaila.

Azken laburpena

Buruan sartu behar da barroarekin ez dagoela jolasterik. Hemen betirako geratzeko etorri zen, eta bere bizi zikloa hain ongi moldatu du erlearen bizi ziklora, ze ia-ia ezinezkoa da hura kontrolatzea produktu kimikoak erabili gabe. Hauek bi eratakoak izan daitezke:

- “Ekologikoak”, hau da, erlauntzarentzat arrotzak ez direnak, bertan dosi txikian aurkitzen direlako edo erleek bisitatzen dituzten loreetan daudelako: timola, azido oxalikoa eta formikoa, etab.
- Sintesi bidezko akarizidak, erlauntzarentzat arrotzak, erlezaintza profesionalean gehien erabiliak.



Varroas sobre larva de zángano

ALGUNAS TENTACIONES DE APICULTORES NOVATOS FRENTE A LA VARROA

Cada vez existe más gente con ideas de respeto a la naturaleza, crianza ecológica, no intervención humana en la vida animal... que forman parte de una nueva cultura. Es alentador ver que no todo el mundo plantea la vida como explotación a saco del planeta, con generación descontrolada de contaminantes como el CO₂, y consiguiente cambio climático y agotamiento de recursos naturales.

Pero cuando una persona con esas ideas (joven casi siempre) empieza a experimentar con la apicultura, y pone cuatro o cinco colmenas para autoconsumo, tiene la tentación de gestionarlas según sus propios criterios. En concreto, uno de los principios suele ser nada de tratamientos químicos. Y esta actitud, aquí y ahora, con el parásito de la varroa, hace que esa apicultura sea inviable, porque las colmenas se le morirán en el plazo de un par de años. Además, suponen un peligro para los apicultores de la zona, porque esas

abejas sin tratar extienden el parásito a las colmenas vecinas. En resumen, no tratar con químicos (sean ecológicos o no ecológicos) es una gran irresponsabilidad. Hay que recordar que un tratamiento anual con un producto autorizado es obligatorio en España.

Tentación de usar vías alternativas

Hoy día Internet se ha convertido en un enorme almacén de recursos de conocimientos y al mismo tiempo un inmenso basurero de ideas estúpidas, inviables, o perniciosas. Y cuando los apicultores novatos que he mencionado buscan alternativas a los productos químicos, encuentran en Internet infinidad de soluciones alternativas, totalmente inútiles y muy costosas a veces.

a) Uso de panales de celda pequeña de 4.9mm

Nota aclaratoria sobre la manera de medir el tamaño de la celda: cuando se dice que el tamaño de la celda es 5.4mm, se ha calculado así: se mide con una regla una fila de 10 celdas y se apunta ese valor dividido entre 10.

Las celdas de cera estampada suelen tener un tamaño de 5.4mm. Algunos apicultores, siguiendo las propuestas de la pareja norteamericana Ed y Dee Lusby defienden que la varroa prospera menos en celdas pequeñas, y promueven las de 4.9mm. A mi modo de ver se basa en una idea falsa, que sostiene que la abeja antes tenía una celdilla más pequeña, que los panales estampados han impuesto que ahora se hayan adaptado a una celda mayor, y eso facilita el desarrollo de la varroa. Hay estudios serios que demuestran que la celda de nuestra abeja ha sido como la actual en los últimos cientos de años.

En resumen, no existe base científica para afirmar que el problema de la varroa se pueda solucionar con panales de celdas pequeñas.

b) El tratamiento a base de calor

Parece comprobado que las abejas y su puesta resisten mejor la subida de la temperatura que el ácaro de la varroa. Cuando la temperatura interior, que suele ser de unos 35°C, sube hasta los 42-43°C durante un par de horas, los ácaros mueren, sin que esa subida afecte aparentemente a las abejas ni a su puesta.

Existen muchos “inventos” (“libres de químicos”) que se venden para este tratamiento:

- Cajones preparados con temperatura regulada, a los que hay que trasladar los panales con puesta, y tenerlos un tiempo para darles el tratamiento térmico. Un método totalmente engorroso e inviable en la práctica.
- Módulos que se colocan encima o debajo de las colmenas, que producen calor con electricidad para calentar el aire interior.
- Panales que llevan interiormente alambrado de resistencias eléctricas, que periódicamente se calientan para matar las varroas.

En resumen, son soluciones muy caras en general, poco o nada sostenibles, muchos necesitan toma de 220 que no es habitual en los colmenares, o baterías de gran tamaño... Y además, se echan en falta estudios serios sobre la eficacia del método.

c) Tratamiento con ultrasonidos

Es otro de los métodos alternativos que se proponen como “libre de químicos”. Existen varias patentes que se basan en la idea de que una fuente de ultrasonidos de unos 14kHz y 90dB de potencia durante un mes mata las varroas de la colmena.

Se venden aparatos para ello, cuyo coste puede acercarse a los 100€, y que necesitan además una gran batería de plomo. No es nada viable, porque un aparato debe estar sobre una colmena durante un mes.

d) Dejar actuar a la selección natural

Es el método más nefasto. Se basa en suponer que teniendo 50 o 100 colmenas, y dejarlas a su aire, se morirán todas menos unas pocas, que desarrollaron cierta resistencia. Al siguiente año se multiplican estas sobrevivientes, y se vuelve a repetir el ciclo. A nivel aficionado, esto siempre acabará en fracaso.

En realidad, para un trabajo serio de selección natural se debe partir de cientos de colmenas, contar con la colaboración de varios investigadores y utilizar métodos científicos sólidos. Un camino realmente difícil, no al alcance de cualquier aficionado.

Resumen final

Hay que convencerse de que con la varroa no se puede jugar. Llegó para quedarse, y ha adaptado tan bien su ciclo reproductivo al ciclo de la abeja, que prácticamente es imposible controlarla sin el uso de productos químicos. Estos productos se pueden dividir en dos grandes grupos: los que no son ajenos a la colmena (“ecológicos”), porque son sustancias presentes en pequeña dosis en la colmena y en plantas visitadas por las abejas (timol, ácido oxálico, ácido fórmico, etc.), y sustancias ajenas a la colmena, acaricidas de síntesis, que son las más utilizadas en la apicultura profesional.

ABEJAS NODRIZAS Y SU IMPORTANCIA EN LA FORMACIÓN DE NÚCLEOS

Son más dóciles, menos agresivas y más receptivas de la celda real. Se trata de las obreras más jóvenes y son las encargadas de alimentar a la reina.

Las abejas nodrizas son las obreras más jóvenes, desde que nacen y durante sus primeros 15 días de vida adulta. Son las encargadas de alimentar a la reina, las larvas de obrera, zánganos y de futuras reinas, son las abejas llamadas cereras, por ser las que producen la cera para labrar los panales. Son las únicas que producen jalea real y cera, son menos agresivas inclusive en las africanizadas y se las encuentra siempre pegadas a los panales con cría.

¿Qué tipo de cría utilizar para armar los núcleos?

Se utilizarán abejas nodrizas que son más dóciles, menos agresivas y más receptivas de la celda real. En este artículo se trata de demostrar por qué conviene usar cuadros con cría abierta y no cría cerrada.

Para entender mejor primero se explica lo que sucede si se arma el núcleo con nodrizas, cría cerrada y una celda real.

En la colmena proveedora, las nodrizas están alimentando a las crías abiertas. Si sacamos a las nodrizas acompañadas con cría cerrada, ¿Quién alimentará a las crías? Es evidente que se va a generar un desequilibrio en la colmena con el consecuente retraso de la misma.

En el núcleo, al no haber crías para alimentar, las nodrizas si bien se harán más longevas, lo mismo perderán una buena parte de su capacidad de producir jalea real. La cría cerrada que se le colocó nacerá en promedio a la semana de haber confeccionado el núcleo, cuando todavía no hay cría nueva para alimentar. Recién a los 15 días de colocada la celda se puede esperar el nacimiento de las primeras crías y a los diez días más se supone que ya va a haber gran cantidad de crías para alimentar, momento en que las abejas que nacieron de la cría cerrada van a tener más de 15 días de nacidas y por consiguiente habrá disminuido la capacidad de segregar jalea. Cuando la cría nueva más necesita de las abejas nodrizas, ya no las tiene.

¿Qué pasa si en vez de cría cerrada utilizo cría abierta y una celda real?

En la colmena dadora retiramos las crías abiertas y también a las nodrizas para que las alimenten, quedan pecoreadoras y cría cerrada, que al nacer, se encargaran de cuidar a las nuevas crías que vayan naciendo. Si bien la colmena se atrasa, no se produce tanto desequilibrio.

En el núcleo las nodrizas alimentarán a las crías abiertas que nacerán en promedio a los 17 días. Estas nodrizas nacerán junto con las primeras crías nuevas y de esa forma estarán en buenas condiciones y con abundancia de jalea real para alimentarlas.

Al utilizar cría abierta se logra hacer coincidir los periodos de mayor requerimiento de alimentos con una mayor oferta.

Algo importante a tener en cuenta es el hecho de que las crías abiertas inhiben el desarrollo de los ovarios en las obreras, con igual o más intensidad que las feromonas de la reina. Utilizando cría abierta se retrasa el desarrollo de los ovarios y por lo tanto se disminuye el riesgo de que la colmena se haga zanganera.

¿Cómo hacer núcleos con celda real?

Necesitamos abejas nodrizas, cuadros con cría abierta, cuadros con miel y polen y la celda real a punto de nacer que injertaremos al nuevo núcleo.

Antes de disponernos al armado de los núcleos es importante saber en qué fecha dispondremos de las celdas reales por nacer. Uno o mejor dos días antes de la fecha en que dispondremos de las celdas, iniciamos la preparación de nuestros núcleos. En caso de mal tiempo que nos imposibilite confeccionar con debida anticipación los núcleos, unas pocas horas de orfandad normalmente son suficientes si se utilizan abejas nodrizas. Las colmenas que se van a utilizar para sacar nodrizas deben ser sanas, fuertes y con abundante cantidad de abejas jóvenes. Las abejas nodrizas están siempre pegadas a los cuadros con cría y muchos apicultores, para confeccionar los núcleos, levantan los cuadros cubiertos de nodrizas y lo sacuden dentro de los nucleros o en un cajón grande llamado cajón nucleador. El problema más grande consiste en evitar que pase la reina

con las nodrizas. Por lo tanto se debe encontrar primero a la reina y separarla con riesgo de dañarla sin querer, además del tiempo que requiere esta tarea. Una vez que se separó la reina, después de mover los cuadros buscándola, ocurre que las nodrizas ya no están pegadas a los cuadros, o al menos ya quedan menos y están muy mezcladas. Hay que sacudir varios cuadros con abejas y poner en exceso a fin de que queden suficientes nodrizas, seguramente que habrá que separar a unos pocos metros a los núcleos y dejarlos hasta el día siguiente para que las abejas viejas que pasaron con las nodrizas vuelvan al nido.

Para evitar todos estos inconvenientes se diseñó el siguiente método: si decidimos hacer 40 núcleos debemos llevar al apiario proveedor de cría y nodrizas: 40 alzas, 40 rejillas excluidoras, 40 alimentadores, 40 nucleros de 4 cuadros, 40 cuadros con miel operculada, 80 cuadros limpios y labrados o con cera estampa.

Paso 1: Armar el caza nodrizas

Colocar al costado de cada colmena dadora un alza provista de dos cuadros limpios, uno de miel, un alimentador y una rejilla. Destapar la colonia dadora, seleccionar dos cuadros con cría abierta, desabejar y colocar en el centro de nuestra alza extra, reemplazar por los cuadros vacíos. A un costado de los cuadros con crías a modo de tapa se coloca el cuadro con miel y del otro lado el alimentador. Se hace un poco de humo sobre los cabezales de la colonia dadora para que las abejas bajen y se coloca la rejilla excluidora, por encima el alza con los cuadros de crías, el alimentador y el cuadro de miel, y se tapa. Esta operación se hace cuarenta veces hasta terminar el material. Las abejas nodrizas buscan inmediatamente a las crías para alimentarlas y suben al alza con lo cual se las separa de las demás y de la reina. Con la rejilla se evita el trabajo de buscar y manipular a la reina. Esta queda abajo y no hay peligro de pasarla al nuevo núcleo.

Paso 2: Confeccionar el núcleo

Colocar detrás de cada colmena dadora, en el piso, un cajón nuclero vacío con la piquera tapada si se van a retirar inmediatamente los núcleos o destapada si se van a retirar más tarde o al día siguiente. Se hace muy poco humo en la piquera y se retira la tapa con suavidad y sin ahumar, se vuelcan las abejas que vienen prendidas con un leve golpe dentro del cajón nuclero, seguidamente con las dos manos se toma de ambos lados los tres cuadros y el alimentador, con movimientos firmes pero suaves, se introduce en un solo acto a los cuatro componentes a la vez en el cajón nuclero, se tapa el cajón nuclero, se retira el alza, la rejilla y se tapa la colmena dadora.

Paso 3: Traslado de los núcleos

Si los núcleos van a quedar en el mismo apiario no es necesario tapar los nucleros, simplemente una vez que terminamos de armar los cuarenta núcleos los colocamos apartados de las colmenas dadoras en un sector destinado para estos. Deben estar separados, como mínimo dos a cuatro metros uno del otro, colocados con las piqueras opuestas en sentido norte a sur. Tratar en lo posible de colocar los núcleos en forma desordenada y a distinta altura uno de otro para que cada uno tenga una referencia sobre su ubicación bien definida para las abejas y, sobre todo, para la futura reina. Una vez que se le asignó una ubicación a cada núcleo ya no debemos moverlo de lugar.

Si los núcleos se van a ubicar en otro apiario esperamos a que anochezca y los trasladamos. Si se hicieron por la mañana dejarlos transitoriamente a unos metros de las colmenas dadoras con las piqueras abiertas para que las pocas abejas pecoreadoras que pasaron vuelvan a la colmena de origen y queden solo las nodrizas. Si prefiere, puede dejar siempre de un día para otro el traslado de los núcleos pero por una cuestión económica es preferible hacer todos los pasos en el mismo día. (Continuará)



Núcleos preparados

Paso 4: Injerto de la celda

Pasadas las seis horas de confeccionado el núcleo las abejas nodrizas ya se sienten huérfanas y comienzan a formar las futuras celdas reales para hacer una nueva reina. Para asegurar y evitar que las abejas destruyan las celdas reales conviene esperar 24 horas y luego injertar la celda con la reina por nacer. Algunos aconsejan destruir las celditas formadas por las nodrizas para evitar que rechacen a la celda injertada dando prioridad a las propias. Nosotros nunca tuvimos ese problema ni en los casos en que se injertó a las seis horas. Es muy probable que el rechazo se deba a la mala calidad de la celda que se coloca y que no resulta atractiva para las nodrizas (celdas muertas, inmaduras, débiles, etc.). Para injertar la celda se retira un cuadro con crías del futuro núcleo. Si la celda es artificial, se presiona la parte plástica de la celda sobre la cría del panal -preferentemente en el centro del mismo- con la punta de cera hacia abajo. Si la celda es natural se debe practicar un hueco en el panal del tamaño del trozo de panal que porta la celda y se lo enchufa en el mismo con la punta de la celda hacia abajo. También se la puede colocar colgada de un alambre acerado entre dos cuadros del centro.

Si se dispone de celdas para hacer un repaso se revisa a los dos días con mucho cuidado para ver si nació la reina de la celda que pusimos. Si nació se va a observar a la celda perforada en la punta, queda como una tapita que a veces se desprende y cae y otras

veces se la ve prendida de la celda. Las celditas propias ya no están, al aceptar a la nueva reina destruyen las celdas propias. Si está cerrada la celda o si el hueco se encuentra en la base de la celda significa que las abejas rechazaron el injerto y se van a notar a las celdas propias más crecidas. En estos casos se vuelve a colocar otra celda.

Este repaso a los dos días se puede hacer si confeccionamos los núcleos solamente con abejas nodrizas, ya que las pecoreadoras al ser más agresivas pueden asfixiar (embolar) a la nueva reina cuando revisamos el núcleo (las reinas jóvenes son muy nerviosas, son las primeras en reaccionar al humo. Este estado de nerviosismo puede ser interpretado como una agresión por las obreras que reaccionan matando a la reina por asfixia). A los 15 días debería haber huevos y las primeras crías, esta revisión se debe hacer con mucho cuidado usando poco humo y moviendo los cuadros con mucha suavidad para evitar poner nerviosa a la nueva reina y por tal motivo que las abejas la asfixien. Si no tiene cría y habíamos constatado de que nació y ya no disponía de celditas, seguramente que no tiene reina o que la reina que tiene es estéril. Se puede intentar un nuevo injerto pero para eso hay que matar la reina estéril y agregar cuadros con cría abierta a fin de frenar el desarrollo de los ovarios de las obreras. Lo mejor es que juntemos al núcleo fallido con otra colmena y empecemos de nuevo. Si dejamos pasar más tiempo, la reina estéril o una abeja obrera desarrollará los órganos reproductivos y comenzará a poner huevitos de zánganos ya que no se fecundó (colmena zanganera).

¿Cuándo pasarlo a cámara?

Se partió de un núcleo formado por dos cuadros con cría, uno de miel y si se quiere; un alimentador.

A los 14 días de haber nacido la reina ya debe encontrarse en plena postura de huevos. A los 21 días comenzarán a nacer las primeras abejas nodrizas que se incrementarán con el pasar de los días. Es decir, que las primeras nodrizas comenzarán a nacer a los 45 días de haber hecho el núcleo. A partir de este momento comienza el crecimiento real del nuevo núcleo que ya tendrá vida propia.

Para confeccionar los núcleos utilizamos cría abierta, que seguramente tardará unos 15 días promedio en nacer, momento en que se inicia la postura de la nueva reina. Hasta aquí la población se incrementará porque al paquete de abejas nodrizas que incorporamos al núcleo hay que sumarle las abejas que nacerán de los panales con cría que colocamos para confeccionar el núcleo. A partir de este momento y por 21 días, hasta que nazcan las primeras obreras la población sufrirá un leve descenso. A partir de los nuevos nacimientos la población volverá a crecer.

A partir del momento que se inicie la postura de la nueva reina se irán ocupando los panales con la cría nueva y muy pronto habrá que poner un cuadro más, a fin de no detener la postura. Pronto parecerá que el núcleo ya está lleno de abejas y de crías y que ya es momento de hacer el paso a cámara. En realidad, como indicamos en los párrafos anteriores, esta gran población se debe a que han nacido todas las crías de los cuadros que colocamos en el núcleo, pero todavía no hay un crecimiento que sea el producto de la postura de la nueva reina. Recién después de los 60 días de iniciado el núcleo se lo pasará a la cámara, si es que se nota una gran población y por lo menos tres cuadros con cría.

Es probable que un núcleo armado con tres cuadros de cría y uno de miel, al poco tiempo tenga tantas abejas que no entren todas en el núcleo ya que de cada cuadro pueden nacer hasta cinco mil abejas. También es posible que una buena reina complete en dos semanas de postura, los cuatro cuadros con cría. Esto no significa que el núcleo esté en condiciones de pasar a cámara ya que este crecimiento no es producto de la postura de la nueva reina, es a consecuencia de poner muchas nodrizas en el núcleo y tres cuadros con cría que pueden alcanzar a una población de 15.000 a 20.000 abejas, que para un núcleo es mucho. Después de este violento crecimiento comienza una etapa en que se pierde población por muerte de las abejas que colocamos en el núcleo y todavía no hay reposición por nuevos nacimientos. Solamente después de los 45 días y una vez afianzada la postura, recién comienza el crecimiento genuino.

Para pasar el núcleo, primero lo desplazamos un poco al costado y en su lugar colocamos el cajón definitivo. Retiramos la tapa del núcleo y comenzamos a pasar primero el cuadro de uno de los costados y lo colocamos junto a la pared del cajón en la misma posición en que estaba, a continuación colocamos los demás cuadros en la posición en que estaban y luego un cuadro con cera estampada, para cerrar un separador o simplemente un alimentador. Algunos colocan un poncho para proteger al nido del frío. Una vez que las abejas labraron los cinco cuadros y se nota que está saturado de abejas es el momento de agregar otro cuadro con cera estampada, esta vez colocaremos el cuadro nuevo en el penúltimo lugar, en cualquiera de los dos sentidos. Seguiremos a medida que avanza colocando cuadros en el penúltimo lugar, pero si avanza demasiado rápido; colocaremos además un cuadro vacío en el lado opuesto, contra la pared del cajón, o del alimentador.

Una vez que terminamos de colocar todos los cuadros de la cámara, colocaremos la media alza con cinco cuadros labrados y cuatro de cera estampada, intercalados con los labrados, de manera que siempre quede en los extremos, contra las paredes de la media alza, un cuadro labrado. Esto es para obligar a la colonia a labrar los cuadros de cera estampada. Si colocáramos todos los cuadros con cera estampada es probable que las abejas no los labren a menos que se tenga mucho ingreso de néctar.

Una vez que la colonia ocupó el alza y media ya tenemos completa la cámara de cría de nuestra colmena. A partir de ahora colocaremos más medias alzas para producir miel y siempre cinco cuadros labrados y cuatro sin labrar.

El Colmenar nº 129-130

PRODUCCIÓN Y COSECHA DE PROPÓLEOS

Arranca a fines del invierno y se extiende hasta después de la zafra, aunque depende fundamentalmente de la zona.

El propóleo es una mezcla compleja de resinas, ceras, aceites esenciales, polen y microelementos, de consistencia viscosa y de color verde, pardo, castaño, rojizo e incluso puede ser casi negro, dependiendo de su origen botánico.

La recolección por parte de las abejas responde a un patrón específico de forrajeo, las pecoreadoras extraen el propóleo de las yemas valiéndose de sus mandíbulas y con

ayuda del primer par de patas, la secreción de las glándulas permite el ablandamiento para tritarlo y transportarlo.

Al ingresar a la colmena, se dirigen inmediatamente al lugar donde éste es requerido y permanecen quietas, permitiendo a las abejas propolizadoras, tomar algunas partículas de la sustancia, comprimirlas y agregarles cera para proceder al propolizado.

Las abejas utilizan el propóleo para barnizar el interior de la colmena con fines desinfectantes (incluidos los panales), cerrar grietas, reducir vías de accesos y consolidar los componentes estructurales. También es utilizado para recubrir los cadáveres de los enemigos que se hayan introducido en la colmena (escarabajos, roedores, lagartijas, etc.), que quedan embalsamados evitando su descomposición. Esta propiedad del propóleo ya era conocida por los egipcios y los sacerdotes quienes lo utilizaban para momificar a los muertos.

Para cosechar propóleos se utiliza la llamada trampa para propóleos que puede ser una malla mosquitera o una rejilla que cubre la parte superior del alza (las trampas se basan en que las abejas cierran con propóleos todos los espacios que tienen una medida que no le permiten pasar), también se obtiene sustituyendo los dos laterales del alza por listones. Otra forma de obtenerlo es raspando las partes de la colmena donde lo acumulan para inmovilizar los marcos, la entretapa u otras partes.

Formas de recolección.

Mallas: las mallas deben ser colocadas sobre la última alza encima de los cuadros. Una simple malla de "tela mosquitera" es suficiente para que las abejas vayan poco a poco cubriendo los agujeros con el propóleo traído de los árboles o recogido de colmenas despobladas. También se pueden utilizar mallas plásticas, con agujeros de diferentes formatos, unas son rígidas y van montadas en bastidores, las encontramos de diferentes tamaños, algunas cubren toda la superficie con una sola pieza otras son necesarias varias.

Para separar el propóleo de las mallas se meten estas en el frigorífico y después de varias horas se vuelve quebradizo y se desprende con facilidad, de no ser así permanece blando y como es muy pegajoso no sería posible desprenderlo.

Colector inteligente: consiste en sustituir los laterales de las alzas por varios listones de madera separados unos milímetros que se pueden retirar con facilidad para cosechar el propóleo depositado y son sustituidos por otros, el frontal y la trasera del alza se mantienen; el instinto de las abejas hace que tan pronto detectan las aberturas se apresuran a cerrarlas incluso descuidando otras tareas, tapar las aberturas significa para las abejas evitar pillajes, resguardarse de la lluvia y de los vientos.

Raspado: el propóleo se obtiene al retirar de los cantos de los marcos, del cubre panales o entretapa o de cualquier sitio donde las abejas lo hayan depositado de forma espontánea, se debe recoger de la forma más higiénica para evitar contaminaciones.

Zonas de producción

La base de todo es la elección geográfica de donde instalaremos el apiario para la producción de propóleos. En nuestro país, podemos afirmar que existen tres grandes zonas: la zona cuyana y del Alto Valle (Mendoza, Río Negro y Neuquén), la zona del Delta (sur de Entre Ríos, sur de Santa Fe y Norte de Buenos Aires) y la zona del Centro y Sur de la Provincia de Buenos Aires (Tandil especialmente y la costa bonaerense).

En general, dentro de la temporada apícola se observan tres grandes períodos en referencia a la entrada de propóleos: el primero (primavera y primeras semanas del verano) la entrada de propóleos es buena, con un promedio (según la región) de un treinta a un cuarenta por ciento de la entrada total anual. Luego viene el período que denominamos de "la gran mielada" (enero fundamentalmente según la región) donde la entrada de propóleos es poco significativa (esto se debe a que todos los habitantes de la colmena están dedicados a la cosecha de néctar). El tercer período (fines del verano y comienzo del otoño) es donde se observa la gran entrada de propóleos (el insecto abeja se prepara para pasar el invierno cubriéndose de las bajas temperaturas).

Según la región de país, entre un sesenta a un setenta por ciento de la cosecha anual de propóleos, entra en este tercer período.

Conservación

Se recomienda conservar el propóleos en forma granulada, evitando que se apelmace. Además, debe almacenarse en un sitio fresco, oscuro y seco, evitando la exposición directa a la luz solar, tubos de neón o focos de gas a mercurio.

Palabra autorizada

Desde el INTA Castelar, Enrique Bedascarrasbure dialogó con nuestro medio sobre distintas cuestiones inherentes al tema y señaló que debemos tener en cuenta que la variabilidad en la calidad del producto es muy grande entre una zona y otra e incluso entre una época del año y otra, por lo cual tenemos que conocer donde produciremos el producto. El especialista recomendó organizarse de manera asociativa para lograr un mayor desarrollo y destacó que los costos de producción son prácticamente nulos. "Lo único que necesitamos es tener un freezer donde conservarlo y nada más", enfatizó. "El proceso más simple consiste en colocar unas mallas matrizadas que se ponen entre el techo y el alza, y la producción por colmena es variable, puede ir de 200 a 300 gramos hasta medio kilo", explicó a la vez que se lamentó "es un producto que tiene un tremendo potencial, pero no está organizada la cadena de valor del producto y en consecuencia el precio es inferior a lo que debería ser".

Usos

El propóleos se utiliza fundamentalmente como suplemento dietario e incluso existe un estudio que demuestra que tiene un efecto antioxidante tan alto o superior a los antioxidantes por excelencia, que representan un negocio de miles de millones de dólares en el mundo. Además tiene incidencia en la medicina veterinaria y en cosmetología.

APICULTURA DE ANTAÑO

Continuamos con los textos del libro “Apicultura práctica y sencilla” de D. Teodoro J. Trigo, editado en Madrid en 1931. Estamos acabando ya el libro, y en el apéndice, el autor nos da cuenta de las maravillas de la miel como alimento.

La miel, producto alimenticio en sus múltiples aplicaciones.

Consideramos un deber de todo apicultor contribuir a la divulgación de las excelencias de la miel, dando a conocer los medios prácticos de utilizarla con eficacia, y por ello nosotros no queremos dar por terminado nuestro modesto trabajo de orientación apícola sin aportar algunas fórmulas y procedimientos para obtener productos a base de miel, sin carácter industrial, aunque pudieran tenerle, en la seguridad de que han sido utilizados por mí repetidísimas veces, es decir, que son fórmulas comprobadas, no hipotéticas, como suele acontecer en casos semejantes. No, mi propósito es que mis discípulos, especialmente, y mis lectores, en general, saquen provecho de mis experiencias obteniendo algunos productos de excelente calidad y aplicación en la economía doméstica.

No incurriremos en la vulgaridad de dar carácter científico a este tema, como acostumbran algunos aficionados que de estas cosas gustan ocuparse, quienes por alardes de erudición y sin la menor preparación para ello tratan de la composición química de la miel y de su análisis como de la cosa más sencilla del mundo. Nosotros, a pesar de haber hecho en nuestra juventud varios cursos de química durante nuestra carrera, y haber trabajado bastantes años en prácticas de laboratorio, y que por ello podríamos considerarnos con alguna aptitud para tratar esas cuestiones complejas y difíciles de suyo, ni creemos estar debidamente capacitados para ello, ni proporcionaríamos el menor beneficio, caso de hacerlo, a los consumidores de miel ni a los apicultores que es para quienes escribimos.

Dejemos esa labor a los hombres de ciencia, a los especialistas, a los investigadores que dedican sus actividades y conocimientos a desentrañar, en lo posible, la maravillosa combinación de las cosas creadas por la Naturaleza; prescindamos de tecnicismos y opiniones, más o menos autorizadas, de los sabios de la antigüedad, que, al fin y al cabo eran de otros tiempos y sabían de ello menos, mucho menos de lo que nuestros hombres eminentes actuales saben de -todas esas cosas. Por ello, y más partidarios de realidades que de fantasías sin ninguna finalidad práctica, hemos de limitarnos a repetir lo que hace más de veinticinco años decíamos en los folletos que incluíamos en nuestras cajas de miel cristalizada, que entonces, como ahora y siempre será de actualidad, y debemos repetir cuanto sea preciso los apicultores, interesados en divulgar el uso de la miel, prestando un señalado servicio a los intereses apícolas nacionales ya la generalidad de nuestro pueblo.

Decíamos a este respecto: “La miel pura de abejas, obtenida por los procedimientos modernos, es un producto exquisito, que carece de fermentos naturales, y por ello puede conservarse indefinidamente sin perder ninguna de sus excelentes cualidades. No es una golosina para dar con pan a los niños, sin otras miras ulteriores, como vulgarmente se ha creído, sino que es un alimento de fuerza, de resistencia; una cucharada de miel equivale en principios nutritivos, totalmente asimilables, a un huevo de gallina, con la considerable ventaja de no consumir jugo gástrico ni causar el menor esfuerzo al

intestino para su total asimilación; entre los dulces conocidos es el que proporciona el mayor número de calorías a nuestro organismo, y por ello, en casos de fatiga o cansancio, después de un trabajo más o menos rudo y continuado, una o dos cucharadas de miel disuelta en un vaso de agua fresca con unas gotas de zumo de limón, constituye una excelente bebida reparadora, que, además de resultar muy agradable, conforta y refresca, causando a los pocos minutos una sensación de bienestar que solamente experimentándola puede definirse.”



La miel, un estupendo alimento

Hoy añadiremos, por estar perfectamente demostrado, que la miel de abejas nutre más que la carne, sin los riesgos y complicaciones gástricas que el uso de ésta puede ocasionar; todos sabemos el peligro de indigestiones e intoxicaciones a que el uso de la carne puede dar lugar, y con la miel jamás ocurre nada parecido. Los naturistas son grandes consumidores de miel, que consideran como alimento de resistencia y de vida, con muchísima razón, y disfrutan de una salud excelente, hasta el extremo de no utilizar medicamentos alopáticos, que reputan de nocivos a nuestro organismo. La clase médica moderna, más conocedora de los preceptos higiénicos que la de pasadas generaciones, recomienda el uso de la miel como principio alimenticio de primer orden y como excelente regulador de las funciones del intestino, por lo que la consideran de gran eficacia en la sobrealimentación de los niños, de los ancianos, y, en general, de todos aquellos organismos débiles o depauperados, habiéndose llegado últimamente a la conclusión de que la miel de abejas, convenientemente emulsionada, con una tercera parte de mantequilla fresca de vacas, además de resultar un postre muy agradable y exquisito. Sustituye con notoria ventaja al repugnante acáte de hígado de bacalao. Poco tiempo hace nos decía, a propósito de la miel, un médico eminente, acaso el talento más preclaro de la clase contemporánea: "Yo considero la miel de abejas, no solamente un alimento extraordinario, sin gasto de secreciones del estómago e intestino y un perfecto regulador del mismo, sino también como un magnífico sedante del hígado, y de los dulces conocidos, acaso sea el único que mejor pueden tolerar los diabéticos." A los niños debe dárseles la miel que ellos quieran comer, evitándose el deseo de consumir

azúcar .ue puede ser per judicial, y según los análisis más concienzudos últimamente realizados por hombres eminentes, está completamente demostrado que 50 gramos de miel equivalen a 80 gramos de carne de vaca, a 70 gramos de carne de cerdo y a 60 gramos de yemas de huevo, y ante afirmaciones tan categóricas y concretas, los apicultores deben contribuir sin descanso a su divulgación por cuantos medios estén a su alcance, hasta que llegue el día que la miel sea considerada como artículo de primera necesidad, sustituyendo con ventaja a una gran parte del enorme consumo que se hace del azúcar, con evidente perjuicio del organismo.

Los países que marchan a la cabeza de la civilización consumen cantidades fantásticas de miel, y en España, patria de las más perfectas y variadas calidades, el consumo es limitadísimo, dándose el caso curioso y lamentable de que en regiones productoras de mieles exquisitas, como es la famosa Alcarria, Haya pueblos en que todos o casi todos sus morado? res son cosecheros y vendedores de muchos miles de kilos de miel, y en el transcurso del año entre todo el pueblo no consumen 100 kilos de tan riquísimo producto, y en cambio, consumen varias toneladas de azúcar, cuando debiera suceder todo lo contrario; hay que predicar con el ejemplo, y siendo los apicultores los primeros interesados en que el uso de la miel se generalice, todos, absolutamente todos debemos utilizarla, siempre que ello sea posible. En los comienzos del siglo actual, en la villa y corte escasamente habría una docena de comercios que tuvieran miel a la venta, y nosotros sabemos las dificultades con que luchamos para colocar nuestra cosecha; pues bien, en la actualidad se consumen cientos de toneladas, cabiéndonos la satisfacción de haber contribuido grandemente a tan notable aumento de consumo.

En los momentos actuales el consumo de naranjas y fresa es extraordinario; pues bien, si peláis una naranja, la hacéis cuatro secciones en dirección contraria a los gajos de la misma, y desprovista de las semillas la partís en cuatro partes cada sección y agregáis una o dos cucharadas de miel, dándole unas cuantas vueltas momentos antes de consumirla, hallaréis un postre excelente y sumamente agradable, sin que la miel resulte empalagosa. Otro tanto ocurre con la fresa, que es muy frecuente tomarla con leche o con vino; en ambos casos, si disolvéis una a dos cucharadas de miel en vino o en leche, lo que más guste, y con ello regáis la fresa que momentos después habéis de consumir, hallaréis un postre delicado, apetitoso y altamente nutritivo, obteniendo de manera insensible una verdadera sobrealimentación que agradecerá vuestro organismo.

Estas notas, así como las que hayamos de dar de algunas de las variadísimas aplicaciones de la miel, para muchos no serán una novedad, pero la generalidad hallará procedimientos y fórmulas repetidamente comprobadas por nosotros de utilizar miel en sustitución de azúcar, convenciéndose rápidamente de las ventajas que ello representa, y si todos los apicultores imitásemos a las abejas en la constancia de estas saludables propagandas del beneficioso *consumo* de la miel, además de contribuir al desarrollo y *fomento* de la gran riqueza apícola nacional favoreciendo de paso nuestros *propios* intereses, experimentaríamos la íntima satisfacción que siempre produce la práctica del bien en beneficio *del prójimo*.

FLORA APÍCOLA: ASPHODELUS RAMOSUS

Asphodelus ramosus, llamada comúnmente asfódelo o gamón ramificado, es una especie perenne perteneciente a la familia de las asfodeláceas.

Planta perenne muy ramificada que llega a medir alrededor de 90 cm. Posee grandes flores blancas con seis pétalos surcado por una línea central de color marrón, con numerosas y largas hojas. El fruto es una pequeña cápsula globosa.



Asfodelo o gamón

Es oriunda de la Europa central y meridional, donde crece en lugares secos (eriales y baldíos: linderos, cunetas, terraplenes, pastizales y herbazales) y sobre calizas. En la actualidad está extendida por todo el mundo como planta ornamental.

Florece a principios de la primavera, de febrero a mayo.

FERIAS

DICIEMBRE

- Feria de la faba, el kiwi y la miel de Pravia (Asturias). Ayuntamiento. Tel. 985-821007.

CALENDARIO DE TRABAJOS

NOVIEMBRE

Adecuar el volumen de las colmenas. Debemos favorecer la formación de la piña de invernada. Cuanto más fría es la temperatura exterior, más se compacta el grupo, generando calor mediante el consumo de alimentos. Dicha agrupación debe mantenerse

todo el tiempo próxima a las reservas de alimentos, pues un panal vacío de por medio, puede resultar infranqueable y ser motivo suficiente para que la colonia perezca por inanición, aun cuando las reservas abundan al otro lado.

Se procederá a retirar definitivamente todas las alzas no ocupadas por miel o ganado. Después de recogerlas del campo, se apilarán por bloques evitando la entrada de cualquier visitante indeseable.

Revisión de las colmenas. El ajuste de cubridores y tapas ha de ser seguro y estable para evitar que puedan ser levantados por el viento o provocar un persistente tableteo que moleste a las abejas.

Habrà de favorecerse el aislamiento, la plena estabilidad de las cajas, la insolación de la piquera y se evitarà la aparición de humedades. Es emplazamiento de invierno, además de seco, estará al abrigo de los vientos más fríos y las colmenas serán orientadas de sur a suroeste.

Terminar el tratamiento contra varroa, retirando el medicamento utilizado.

DICIEMBRE

Evaluar los resultados del año que acaba. En una apicultura de tiempo libre todo el afán se centra en encontrar sobre todo, satisfacción en la práctica apícola, sin importar el tiempo empleado ni el dinero invertido. Sin embargo, cuando el nivel es profesional, los resultados deben examinarse rigurosamente.

Planificar objetivos para la nueva campaña.

Acometer trabajos de reparación y mantenimiento. La actividad de las abejas es casi nula por lo que sólo debemos cuidar el material apícola almacenado (reparar y acondicionar para su uso en la siguiente campaña). Clasificar el material según su estado, unificar medidas para evitar problemas de compatibilidad en algunos modelos de colmenas, cuadros de diferentes longitudes, etc. La desinfección de material suele limitarse a los casos de colonias que han causado baja.

ENERO

Es uno de los meses más fríos del año. Las colmenas se encuentran en reposo y no debemos alterarlo con inspecciones salvo en casos excepcionales.

Los trabajos, como en toda la época invernal, se limitan al **mantenimiento y reposición de material**, junto con otras tareas adicionales como preparar el terreno para plantar especies de interés apícola, limpiar los alrededores del colmenar, mejorar accesos, vallados, etc.

FEBRERO

Aún perdura el reposo del invierno. Algunas colonias, las más fuertes, en años benignos reinician la puesta. El estímulo de la misma por parte del apicultor durante este mes, suele ser error en la mayor parte de Navarra.

CALENDARIO DE FLORACIONES

Diciembre: tojo, eucalipto, laurel, madroño.

Enero: tojo, eucalipto, laurel, sauce.

Febrero: tojo, eucalipto, laurel, sauce, acacia, berza, col, violeta, romero.

Marzo: tojo, eucalipto, laurel, sauce, acacia, berza, col, violeta, diente de león.

NOTICIAS

LAS ORGANIZACIONES AGRARIAS Y COOPERATIVAS ANUNCIAN ACCIONES ANTE “UN PANORAMA DESOLADOR”. Apicultura Ibérica. 5/11/18

Las organizaciones representativas del sector apícola a nivel nacional: ASAJA, COAG, UPA y Cooperativas agro-alimentarias, han emitido una nota de prensa tras la reunión mantenida en Madrid “para analizar conjuntamente la delicada situación de mercado que atraviesa el sector”.

Para estas organizaciones, “los bajos precios están paralizando las mieles nacionales en los almacenes, lo que se agrava por la entrada masiva de mieles de otros países a precios por debajo de los costes de producción y por las nulas ofertas por parte de los operadores”. Una situación que les llevará, según han anunciado, a iniciar una serie de acciones en el corto plazo. Como primer paso han pedido a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) o las direcciones generales de Industria Alimentaria y de Producciones y Mercados del Ministerio de Agricultura, que les reciban “lo antes posible”.

El sector estima que, durante esta última campaña, se ha sufrido una pérdida de la producción de aproximadamente el 50% respecto a la cosecha de miel de un año normal (que suele ser de unas 30.000 toneladas de miel).

EL SENADO PIDE AL GOBIERNO LA OBLIGATORIEDAD DE INDICAR EN LA ETIQUETA DE LA MIEL EL PAÍS DE ORIGEN. Apicultura Ibérica. 20/11/18

La Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado ha pedido al Gobierno que en la modificación del Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel, actualmente en preparación, se establezca la obligatoriedad de indicar en la etiqueta el país o países de origen del producto. La moción, presentada por el Grupo Socialista y enmendada por el Grupo Popular y por el Grupo Mixto-Compromis ha contado con el apoyo de todos los grupos.

El senador onubense Amaro Huelva, impulsor de esta iniciativa, ha destacado la importancia de esta iniciativa dirigida a buscar una solución al problema relativo a la comercialización de la miel. “Señorías, con esta moción pretendemos que por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se sea sensible con las más de 24.500 explotaciones apícolas que existen y que integran casi 2.500.000 colmenas”, ha precisado.

Amaro Huelva ha señalado que “nuestra producción ronda, en torno, a las 34.000 toneladas con un valor aproximado de 62 millones de euros, somos también el primer

país productor de la UE y el duodécimo del mundo”. Y ha hecho hincapié en que “exportamos un 65% más de miel que el que importamos, y en que nuestros principales destinos de exportación son Francia y Alemania, que acaparan el 60% de la exportación comunitaria”.

No obstante, Amaro Huelva ha advertido de que nuestro país también es un gran importador de mieles, 22.000 toneladas, que en más de un 65 % proceden de China, al igual que ocurre en el resto de la Unión Europea, en la que China supera a proveedores históricos como Argentina o Uruguay.

En este sentido, ha recordado que la Directiva 2001/110/CE del Consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a la miel, estableció un cierto margen para que los Estados Miembros pudieran obligar a sus operadores a indicar, en el etiquetado de mieles de mezcla, el país de procedencia de cada una de las fracciones de miel que la conforman. “Así lo hizo Italia al trasponer la Directiva a su ordenamiento jurídico interno, y Francia ha hecho una modificación reciente en su normativa interna para recoger esta obligación que permite la Directiva”, ha agregado.



El origen de la miel debe quedar claro en el etiquetado

Además, ha hecho hincapié en que el sector apícola en nuestro país lleva bastantes años atravesando múltiples dificultades -como los pesticidas que no dejan de proliferar, como la varroasis sigue haciendo estragos, o como la avispa asiática que sigue mermando las colmenas-, y ha asegurado que estos problemas se están combatiendo desde el Gobierno y las comunidades autónomas “con firmeza y en colaboración con las apicultoras y apicultores”.

El senador del PSOE también ha apuntado que a estos problemas se deben añadir otros de otra índole y que afectan, en algunas ocasiones, en superior medida a las anteriores, como son las condiciones laborales, las de producción y los estándares de calidad y de sanidad en los países desde los que importamos la miel que consumimos, “que no son tan exigentes como los de la Unión Europea”. “Ello redundaría en situaciones de competencia desleal entre los productores europeos y los de países terceros, así como se pueden estar vulnerando los derechos de los consumidores a conocer las condiciones de producción y la calidad de los productos que se consumen”, ha advertido.

Por último, Amaro Huelva ha terminado su exposición afirmando que el Gobierno de España conoce la preocupación del sector apícola, particularmente en la problemática de la indicación del origen de las mieles, y ha asegurado que está trabajando en la modificación del Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, que traspuso dicha Directiva al ordenamiento jurídico español, con el fin de que en las mieles de mezcla, sea obligatoria la indicación del país de procedencia de cada una de las fracciones de miel que la conforman.

“Es algo bueno para los consumidores, para todos los españoles que el Gobierno de España haga lo posible para que sepamos de dónde proceden las mieles que comemos, y estamos convencidos de que la sensibilidad del presidente del Gobierno y del ministro de Agricultura va en este sentido”, ha concluido.

Peticiones de organizaciones del sector

El senador del PSOE también se ha referido a que hay distintas organizaciones apícolas que están pidiendo al Gobierno que, como sucede en otros países de nuestro entorno sea obligatorio detallar en la etiqueta el país de origen de la miel tanto como garantía de los productores, como para garantía de los consumidores de conocer y decidir libremente sobre los productos que adquieren y consumen e, incluso, que se arbitren sanciones si no se cumple esta exigencia.

En este sentido se han pronunciado las organizaciones profesionales agrarias, la sectorial de la miel de Cooperativas Agroalimentarias, que han pedido al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que modificara la normativa actual para obligar a detallar el país de origen y su porcentaje en el etiquetado de la miel (tal y como ya sucede en otros países comunitarios como Italia, Polonia o Grecia) o la Asociación Española de Apicultores (AEA) que ha creado la Plataforma de Etiquetado Claro, de la que forman parte más de 20 asociaciones.

También la eurodiputada socialista y vicepresidenta de la comisión de Agricultura de la Eurocámara, Clara Aguilera, ha pedido a la Comisión Europea una clarificación sobre las normas obligatorias del origen en el etiquetado de la miel.

En una pregunta parlamentaria a la Comisión Europea, recientemente presentada Aguilera, alertó de los “problemas” de la actual Directiva 2014/63/UE “que permite etiquetar mieles con menos del 1% de miel UE como mezcla de mieles UE-no UE, sin precisar el origen del 99% del producto. Esto va en detrimento de los derechos de los consumidores así como de los productores”.

En su pregunta, Aguilera señaló “que la actual norma europea no responde a las necesidades y expectativas, ni del sector, en la valorización de su producto, ni de los consumidores europeos que tienen derecho a una información precisa sobre el origen del producto”. Por ello, la eurodiputada reclama una modificación de la norma actual para que la indicación del país de origen sea obligatoria en el etiquetado de la miel y contemos con una verdadera armonización en el etiquetado de este producto.

UNAF DENUNCIA LA HIPOCRESÍA DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA UE EN LA APROBACIÓN DE LA GUÍA EFSA DE EVALUACIÓN DE RIESGOS. Apicultura Ibérica. 3/12/18

La Unión Nacional de Apicultores de Francia denuncia que durante varios años, la mayoría de los estados europeos se han negado persistentemente a aplicar este documento de la EFSA, que consideran el “más apropiado para evaluar el impacto de los pesticidas en las abejas”.

Las discusiones planeadas para los próximos días serán decisivas, explican, “existe un riesgo real de que Europa regrese 10 años atrás”, y piden al gobierno francés, que expresó su apoyo a la aplicación de este documento de orientación, “que haga todos los esfuerzos necesarios para una rápida adopción europea del documento de orientación en su totalidad”.

Desde 2013, explican desde UNAF, la EFSA ha propuesto un nuevo documento de orientación que evalúa el impacto de los pesticidas en las abejas. Tiene en cuenta las diferentes vías de exposición de las abejas (polen, agua, polvo, etc.), la toxicidad aguda y crónica para las larvas y las abejas adultas, tiene en cuenta los efectos subletales y acumulativos y propone una evaluación específica. Para abejorros y abejas silvestres. Por lo tanto, es el documento más apropiado para evaluar rigurosamente el impacto de los pesticidas en las abejas silvestres y los polinizadores.

Sin embargo, a fines de octubre los estados miembros, reunidos en un comité permanente en Bruselas, “informaron una vez más a la Comisión de su desacuerdo con la aplicación de este documento de orientación”. En la próxima reunión del Comité en diciembre, “la Comisión presentará una nueva propuesta que consiste únicamente en la aplicación de pruebas de toxicidad aguda y en posponer durante varios años las pruebas de toxicidad crónica y subletal, aunque los efectos crónicos y subletales en las abejas están documentados durante muchos años. Las evaluaciones de abejas silvestres y abejorros también se pospondrán aunque estas poblaciones de insectos sean aún más vulnerables a los pesticidas”.

La situación de las abejas silvestres y los polinizadores es alarmante: los apicultores franceses pierden el 30% de sus colonias de abejas cada año, y en 25 años, las poblaciones de insectos voladores han disminuido en un 80%, según un estudio alemán.

Para Gilles Lanio, presidente de UNAF: “Negar la aplicación de este documento equivale a ocultar en la evaluación de plaguicidas toda una gama de conocimientos científicos sobre el impacto de estos productos en los polinizadores y es escandaloso. Hoy, las máscaras están cayendo. Algunos estados europeos, que también parecen estar alarmados por el declive de las abejas, toman la decisión política de favorecer los pesticidas en detrimento de los polinizadores. ”

UN GRUPO DE CIENTÍFICOS CREA LA PRIMERA VACUNA PARA ABEJAS DEL MUNDO. La VANGUARDIA. 6/12/2018

Año tras año, cada vez más abejas melíferas mueren debido a los pesticidas, la desaparición de hábitats, una mala nutrición y el cambio climático, lo que podría acarrear consecuencias desastrosas para la agricultura y la biodiversidad.

Ahora, científicos de la Universidad de Helsinki desarrollaron la primera vacuna comestible contra las infecciones microbianas, con la esperanza de salvar aunque sea a algunas de las polinizadoras.

“Puede que ahora mismo nos encontremos en un punto de inflexión, incluso sin darnos cuenta”, dijo Dalial Freitak, la científica que dirige el proyecto, en entrevista el miércoles. “Hace mucho tiempo que damos por sentados los servicios de polinización. Estos insectos no están allí, están desapareciendo”.

La primera vacuna protege a las abejas de la loque americana, una enfermedad presente en todo el mundo que puede arrasarse colonias enteras y cuyas esporas pueden mantenerse viables por más de 50 años. En el futuro, podría usarse esa tecnología para combatir enfermedades fúngicas y otras infecciones bacterianas.

La vacuna se aplica por medio de un medallón de azúcar comestible que se suspende en la colmena para que la reina lo consuma en siete a diez días. Tras ingerir los patógenos, la reina puede provocar una respuesta inmunológica en su descendencia, lo que termina inoculando la colmena.

Todavía hay que trabajar mucho en la vacuna para que esté comercialmente disponible. Los científicos deben asegurarse de que sea segura para el ambiente, para las propias abejas y para los humanos que consumen la miel. Se tardará años en superar los obstáculos reguladores. Además, es muy pronto para estimar cuánto tendrán que pagar los apicultores para comprar colmenas inoculadas, dijo Freitak.

RECOGIDA DE CERÓN

La recogida de cerón, como todos los años, se realiza únicamente durante los meses de noviembre y diciembre, con el objetivo de que a la fábrica de estampación le dé tiempo a procesar nuestra propia cera de cara al inicio de la nueva campaña, como ya hicimos la anterior temporada. No traigáis panes de cera en otras fechas ya que no se recogerán. Os recordamos además que el cerón tiene que venir en buenas condiciones, es decir, bien limpio y amarillo, ya que de lo contrario no se aceptará (respetad este punto ya que todos los años hay discusiones por este motivo y nuestra misión en la asociación no es discutir, sino ayudar. Haced el trabajo más fácil a los voluntarios).

Como es posible que la fábrica de estampado de cera nos descuente una pequeña proporción de cerón (los panes contienen siempre alguna impureza), de producirse, la descontaremos de las cantidades que nos habéis traído (en todo caso será muy poco).

Para facilitar el trabajo a los voluntarios, la cera estampada se va a repartir en **unidades mínimas de 5 kilos**, sin fraccionamiento, es decir no se repartirán kilos o medios kilos.

APIDENA SE MOVILIZA POR UN ETIQUETADO CLARO

La asociación de apicultores de Navarra se unió a las movilizaciones organizadas por el sindicato COAG para denunciar los abusos de la industria envasadora de miel a productores y consumidores.

Con apoyo del sindicato EHNE, un grupo de apicultores montaron un puesto adornado con motivos apícolas en el que se proporcionó información al público de las demandas del sector apícola respecto a la exigencia de indicar claramente la procedencia de la miel.

El lema de la jornada fue “por un etiquetado claro de la miel –bertako eta kalitatezko eztiaren alde–” y se aprovechó para realizar una lectura de un manifiesto reivindicativo y repartir folletos divulgativos entre los viandantes para informar sobre el confuso etiquetado que utilizan las grandes industrias envasadoras para enmascarar importaciones y sucedáneos de miel de baja calidad.



Día de la concentración por un etiquetado claro

El propio Parlamento Europeo describe los efectos de esta situación en uno de sus últimos informes; “las importaciones de baja calidad, la adulteración y los sucedáneos distorsionan el mercado y ejercen una presión continua sobre los precios y, en última instancia, sobre la calidad del producto en el mercado interior”.

En 2017 se alcanzaron cifras record de importación. En una década se ha duplicado la entrada de miel foránea, hemos pasado de 16.000 toneladas en 2007, a 32.000 en la última campaña.

ANUNCIOS

- Vendo láminas de cera y cera de opérculos. 647-698619.
- Se venden 10 colmenas perfección bien pobladas y con alzas con miel en Lesaka. Antonio. 948-631086.
- Vendo estampadora de cera y láminas Dadant de 5,1 mm. 689-720294
- Se compran colmenas perfección pobladas (unas 10-15). Rubén. 686-973945.

RECETAS: BUDIN DE MANZANA Y PASAS

Ingredientes.

100 g de pasas de corinto.
100 g de miel.
4 manzanas.
20 bizcochos alargados.
4 huevos.
1 copita de coñac.
1 bote pequeño de leche evaporada.
Azúcar.

Elaboración

Remojar las pasas en el coñac durante 30 minutos. Pelar las manzanas y cortarlas en láminas gruesas. Mezclar la leche evaporada con la miel y los huevos batidos.

Caramelizar una flanera con azúcar y llenarla con capas alternadas de manzanas, bizcochos y pasas (terminar con una capa de bizcochos).

Verter por encima la mezcla de leche y huevos y presionarlo para que los bizcochos se impregnen bien de líquido. Cocerlo al baño maría una hora aproximadamente, hasta que esté cuajado.



Postre listo para degustar

Las recetas de la abuela Mercedes
El colmenar nº 130