

Apicultura en la Comarca de O Valadouro

Miguel Vila. Periodista

Que este es un país de grandes contrastes nadie lo duda ya a la altura en que nos encontramos del milenio. Sin embargo, todavía siguen produciéndose cada día hechos capaces de asombrar al más escéptico de los observadores. El sector agrario no iba a ser la excepción.

Desde hace años los productores españoles de miel aguardan de la Administración española y comunitaria las ayudas, que no llegan, para hacer frente a la feroz competencia de mieles importadas de terceros países, algunos tan lejanos como la propia China, que es uno de los principales abastecedores de miel de la Comunidad Europea.

Como siempre, las importaciones perjudican gravemente a la producción comunitaria, y en este caso especialmente a la española, porque los precios del producto importado son muy inferiores a los del producto nacional, aunque la calidad también sea muy inferior a la de la miel española. Sin embargo, la industria envasadora y transformadora, por regla general, coloca antes la rentabilidad que la calidad, así que los consumidores españoles emplean miel china mientras que los productores, también españoles, se las ven y desean para dar salida a su producto, y siempre a precios de ruina.

La lucha y las demandas de ayuda



La calidad de la miel importada es inferior a la española.

de los apicultores españoles han tenido poco eco entre las autoridades comunitarias y nacionales. Prácticamente el único avance destacable ha sido la obligatoriedad de indicar en las etiquetas de los envases la procedencia de la miel, de forma que ahora los consumidores españoles nos atiborramos de "miel procedente de varios países"... o sea, como antes.

Miel a mil pesetas

Pero mientras la mayor parte de

los apicultores españoles venden su miel normalmente muy por debajo de las 300 ptas/kg, otros han conseguido alcanzar precios de hasta 1.500 ptas/kg. La paradoja está en que mientras los primeros buscan cualquier resquicio que permita incrementar el precio de su producto, los segundos están empeñados en incrementar la producción para poder rebajar los precios.

El "milagro" se produce en el norte de la provincia de Lugo, concreta-

¡¡ LO TENEMOS **TODOS!!**

Somos especialistas

INSTALACIONES CINEGETICAS

INCUBADORAS, bebederos, jaulas perdiceras, ponedoras, redes de plástico...

¡Solicite información!

Masalles Comercial, s.a.

C/ Balmes, 25 - Teléfono: (93) 580 41 93
 Fax: (93) 691 97 55
 08291 RIPOLLET (Barcelona)



Los apicultores de O Valadouro quieren ofrecer su rica miel a un precio más asequible.

mente en la comarca natural de O Valadouro, que integra dos "concellos" y una población que no alcanza los cinco mil habitantes.

Alrededor de 150 propietarios de colmenas integran la "Asociación de Apicultores de O Valadouro", que cada año celebra la "cosecha" con la "Feira do Mel". Este año la miel se vendió a un precio standard de 1.000 ptas/kg, precio que los propios productores consideran algo elevado. La "Feira do Mel" todavía no ha conseguido arraigar con fuerza entre los apicultores y compradores de la comarca, por lo que de

los 150 miembros de la Asociación organizadora presentaron sus productos un número inferior a 40. Los demás saben perfectamente que venderán en casa toda su producción. Sin embargo, los apicultores de las comarcas próximas han visto la posibilidad de negocio y han acudido con sus productos.

O Valadouro es una comarca antaño cerealista y ganadera y hoy eminentemente forestal. Allí la apicultura es una actividad que se pierde en la noche de los tiempos, pero siempre dirigida al autoconsumo.

Sin embargo, en los últimos tiempos

un grupo de jóvenes ha hecho de ésta una actividad complementaria del trabajo agrario, en la industria o en los servicios, alcanzando una alta rentabilidad... Con esos precios no es para menos.

La calidad de la miel

El gran éxito de los apicultores de O Valadouro es la extrema calidad de su miel y lo natural del producto, que no recibe ningún tipo de tratamiento: únicamente su extracción por centrifugación, colado y maduración para extraer todas las impurezas y restos del panal... y al bote. Resultado, una miel oscura, cremosa, con un aroma y un sabor inconfundibles, fuertes, profundos y persistentes. Un regalo para el paladar más exigente.

Los consumidores pagan con gusto el precio que se les pide... tal vez aún recuerden los tiempos en que era un bien escaso y se llegó a cotizar a 1.500 ptas/kg.

Los productores, sin embargo, ya lo hemos dicho, está empeñados en conseguir una producción que les permita ofrecer su miel aun precio más asequible. Son los jóvenes, principalmente, los interesados en incrementar la producción para reducir el precio, en una primera fase, hasta las 700 ptas/kg.

Pero sus inquietudes no terminan ahí, ahora estudian la posibilidad de crear una cooperativa de comercialización y acoger su producto a la denominación de "Producto Galego de Calidade". El primer paso ha sido la creación de una asociación de compra en común, que les permite lograr importantes descuentos en la compra de colmenas, material para la extracción de la miel y productos sanitarios para el tratamiento de las enfermedades de su particular "ganado". En un primer momento la varroasis causó importantes daños a las colmenas de O Valadouro, pero hoy en día sólo los apicultores más "despistados" o apegados a la tradición, que no luchan contra la varroasis sufren daños a causa de este parásito.

Lo dicho, una paradoja. Los consumidores pagan y callan, los productores intentan a toda costa rebajar los precios... a saber qué pensarán los chinos.

Un producto exportable

Los últimos datos facilitados por Comercio Exterior de Industrias Agroalimentarias destacan que hasta el mes de agosto España ha vendido al exterior 2.920 toneladas de miel natural por valor de 547 millones de pesetas; por contra sólo ha importado 1.616 toneladas de miel valoradas en 197 millones.

En relación con el resto de la CEE, nuestro país ha colocado en los distintos Estados miembros un total de 2.314 toneladas de miel, siendo insignificantes las cantidades importadas de éstos. La Comunidad es hoy nuestro mejor mercado en este sector.

No obstante, el saldo con los ter-

ceros países es negativo para este período, ya que las ventas de 606 toneladas suponen una cifra muy alejada de las importaciones, 1.515 toneladas. Con los productos derivados de la miel, como la jalea real, esta misma situación se repite reduciendo la balanza comercial positiva que España tiene con el resto de los países comunitarios.

Según algunas fuentes, la estrategia comercial de este sector pasa por hacer frente a los problemas para competir en la CEE con países como China, Argentina y Países del Este, que se introducen con precios más reducidos, por promocionar la mayor calidad de las mieles españolas. **C.A.**