



Antequera
12 de febrero 2005

VII JORNADA
MALAGUEÑA
DE APICULTURA



LA CASA DE LA MIEL Tenerife

por ANTONIO BENTABOL MANZANARES

DIRECTOR DE LA CASA DE LA MIEL
TENERIFE

Finca La Baranda
El Sauzal 38360 STA. CRUZ DE TENERIFE
Teléf.-fax: 922 56 27 11
E-mail: casamiel@cabtfe.es

La experiencia de la Casa de la Miel de Tenerife

La Casa de la Miel de Tenerife es una iniciativa del Cabildo Insular de Tenerife que viene funcionando desde 1996, en apoyo del sector apícola de la isla.

La finalidad

La Casa de la Miel es un centro que intenta dar apoyo a los apicultores de Tenerife, con la finalidad de que este sector se perpetúe y afronte los retos actuales y futuros; de forma que se mantenga activa esta actividad agraria y ganadera, que forma parte de la tradición, cultura y naturaleza de esta Isla.

Su creación y puesta en marcha se debió a la demanda del sector, que desde 1987 venía solicitando al Cabildo Insular de Tenerife ayuda, ya que se veía amenazado por la presencia de fraude en la venta de miel "del país", así como de la pérdida del modelo de comercialización existente hasta ese momento, y las dificultades para poder comercializar las mieles de Tenerife en un mercado de forma legal (RS, Etiquetado, distribución, etc.), debido fundamentalmente al cambio social y del modelo de comercialización.

**La Casa de
la Miel**



En 1993 las Asociaciones de apicultores existentes en ese momento en la isla (6) apoyaron el proyecto “Casa de la Miel” para su creación, y ese es el punto de comienzo del proyecto “Casa de la Miel”.

El fin fundamental con que se creaba era definir la calidad de lo que denominamos “miel del país” y cuyos objetivos directos eran:

- Identificar el origen del producto
- Garantizar y evaluar la calidad
- Evitar el fraude
- Estimular las prácticas correctas

Trayectoria

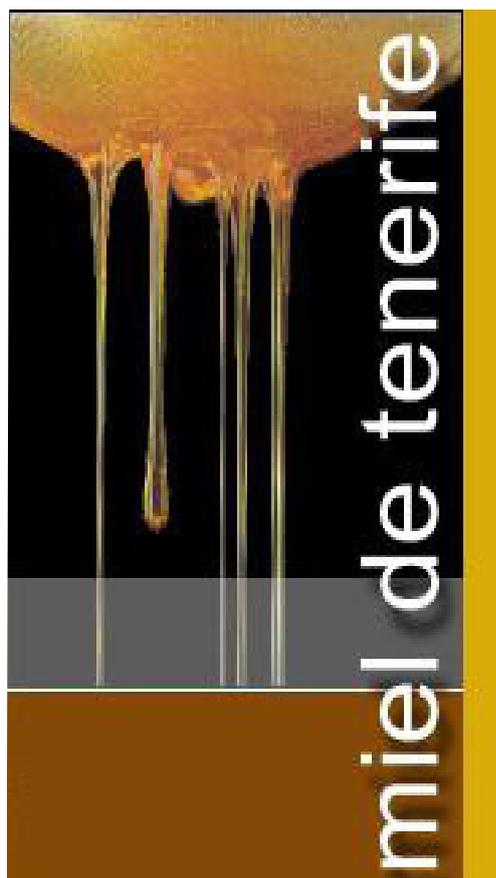
- 1995** *Finaliza la obra civil y se dota (mielería, ceras, laboratorio).*
- 1996** *Inauguración 10 de febrero de 1996.*
- 1997** *Comienzo efectivo de prestación de servicios de mielería.*
- 1999** *Realización del Estudio Integral del Sector Apícola de Tenerife
Aprobación del **Programa de Consolidación y Desarrollo del Sector Apícola de Tenerife.***
- 2000** *Estudios de **caracterización melisopalinológica** de las mieles de Tenerife.
Constitución de **Comité de Cata** de mieles de la Casa de la Miel*
- 2001** *Aprobación de las Condiciones para el **uso del distintivo de Origen y Calidad MIEL de TENERIFE**
Finalización de obras del **Cuarto de ceras y Almacén***
- 2002** *Obras de ampliación del **Laboratorio** de la Casa de la Miel.
Finalización obras del **Museo de la Miel de Tenerife***
- 2003** ***Museo de la Miel de Tenerife (Centro de Visitantes).***



Actualmente

Con la rodadura del proyecto se han ido viendo nuevas necesidades del sector, y se ha ido consolidando como un centro de apoyo a la apicultura de Tenerife, con especial hincapié en su principal producción, la miel de Tenerife.

La Casa de la Miel es un centro dependiente de forma directa desde el punto de vista presupuestario del Área de agricultura y Aguas del Cabildo Insular de Tenerife, estando englobada en la Unidad de Valorización de Productos agroalimentarios del mismo. Intenta actuar en varios niveles para conseguir consolidar a medio y largo plazo el sector de la apicultura de Tenerife; para ello las actuaciones se han ido programando en base a conclusiones extraídas del Estudio Integral del Sector 1999 y 2004, a través del Programa de Consolidación y desarrollo del sector apícola (2000-2003), y en la actualidad el gran reto y punto de acción es la mejora en la comercialización



¿Cómo es el sector para el que trabajamos?.

Apicultura de Tenerife. En la actualidad existen en Tenerife unos 570 apicultores, que manejan unas 11.500 colmenas, con explotaciones de pequeño tamaño (media colmenas/apicultor=20), y existen 28 envasadores con autorización sanitaria. Por tanto se trata de una apicultura de pequeña explotación, se realiza trashumancia dentro de la propia Isla (Tenerife), y las colmenas son de alzas, tipo perfección.

El sector conjuga una gran tradición, que ha sobrevivido hasta nuestros días, con un gran personalidad derivado de la especificidad de la materia prima, ya que más del 50% de las floraciones de Tenerife son endemismos macaronésicos o canarios, que se combinan de forma muy especial dotando a las mieles de Tenerife y Canarias de gran originalidad. Además la existencia de la abeja negra canaria, ecotipo local, dota sin duda de una personalidad marcada a la actividad.

tencia de la abeja negra canaria, ecotipo local, dota sin duda de una personalidad marcada a la actividad.

¿Cómo funciona la CASA DE LA MIEL de Tenerife?

La Casa de la Miel es un centro de servicios para la apicultura de Tenerife, que presta servicios de mielería, de control de calidad de mieles y de ceras, por los que los apicultores que deseen usarlos han de abonar por ellos unas tasas públicas aprobadas por el Cabildo Insular de Tenerife. Se acometen inversiones colectivas que los apicultores costean solo en la medida que las emplean, pudiendo tener miel en condiciones legales de comercialización independientemente del tamaño de explotación.

Además en la Casa de la Miel, realizamos otras actividades como son los cursos de formación, acciones de promoción y divulgación, investigación, etc., que se realizan sin costo para el sector.

Servicios de la Casa de la Miel

1. Mielería

- Extracción de la *miel*
- Envasado
- *Etiquetado*
- *Mezcla y homogeneización de mieles*
- *Adecuación de miel cristalizada*
- *Recogida y entrega de miel y de productos elaborados*
- *Contrastación de Origen y Calidad de las Mieles (Distintivo de Calidad y Origen, la Casa de la Miel es el organismo de control de este distintivo).*

2. Servicios de Cera

- *Recuperación y limpieza de cera*
- *Laminado y estampación de cera*

3. Laboratorio de Control de Calidad

-- Análisis físico-químico de mieles

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| - % Humedad | Acidez total – pH |
| - Hidroximetilfurfural (HMF) | Índice Diastasa |
| - Azúcares | Prolina |
| - Invertasa (a-glucosidasa) | Conductividad eléctrica |
| - Color Pfund | Sólidos Insolubles |
| - Actividad de agua (aw) | |

-- Análisis melisopalínológico de mieles

-- Análisis sensorial de mieles

Actividades

- *Realización de Estudios e Investigación*
- *Formación de técnicos y apicultores*
- *Gabinete de Sanidad Apícola*
- *Promoción, y apoyo a la comercialización de la Miel de Tenerife*
- *Concurso regional de mieles de Canarias*
- *Jornadas Técnicas de Apicultura*

Estrategia de Valorización de las Mieles de Tenerife

Institucionalmente se persigue ayudar a este sector agrario de Tenerife, como parte de la cultura de la isla y sostenedor del paisaje.

La estrategia de Valorización de las Mieles de Tenerife se basa en la defensa de una miel artesanal, tradicional, “natural” (no pasterizada...), fresca, es decir Miel de alta calidad, Miel especial... MIEL “NUESTRA”.

Para lograrlo las actuaciones se dividen en líneas de acción

a) INTERNAS

- Hacer conscientes del papel de continuadores de la tradición (son los colmeneros)
- *Trabajar por la tipificación y diferenciación*
- *Hacerlos “protagonistas” de la Calidad*
- *Marca de Garantía (¿DOP?)*
- *Apoyar en los nuevos retos (trazabilidad. Higiene, etc.)*

b) EXTERNAS

- Mejora imagen social
- Vincular a “lo nuestro”
- Sinergias con otros productos (almendras, licores, etc)
- Incrementar el conocimiento y cultura del producto (centro visitantes, WEB, cursos...)
- Potenciar las oportunidades de consumo (además de remedio)

Conclusión

La estrategia de valorización de las Mieles de Tenerife que la Casa de la Miel de Tenerife implementa, persigue que los apicultores se sientan orgullosos de su trabajo, y que los consumidores de miel prefieran las Mieles de Tenerife por su calidad, su sabor, y el valor sentimental añadido que le otorga la tradición, los paisajes que encierran y el compromiso con el mantenimiento de la naturaleza y biodiversidad de Tenerife.



Casa de la Miel