

BUENAS PRÁCTICAS EN LA COSECHA DE MIEL (1)

TEXTOS: *Juan Molina Santiago y Fernando de Miguel Rey*

Veterinario. ADSG Asociación Malagueña de Apicultores

FOTOS: *Fernando de Miguel Rey*

EN ESTE ARTÍCULO HABLAREMOS DE LA COSECHA, CASTRA O CORTE DE LA MIEL. MOMENTO DE LA VERDAD PARA EL APICULTOR, HORA DE RECOGER LO SEMBRADO. JUNTO CON LA PRIMAVERA ES UNO DE LOS MOMENTOS DE MÁS TRABAJO EN EL APIARIO, ES TIEMPO DE COSECHAR, VENDER E IR RECUPERANDO LA INVERSIÓN EN ALIMENTO, COMBUSTIBLE, CAJAS E INSUMOS. SIN QUITAR IMPORTANCIA A LA CANTIDAD DE MIEL QUE SE OBTENGA, LA PRIORIDAD A NUESTRO MODO DE ENTENDER, HA DE SER LA CALIDAD, QUE CONSEGUIREMOS A BASE DEL MÁS ESCRUPULOSO RESPETO AL PRODUCTO UNA VEZ SALE DE LA COLMENA. LA CALIDAD DEL PRODUCTO COSECHADO INFLUIRÁ DECISIVAMENTE EN EL PRECIO DEL PRODUCTO Y AYUDARÁ A ABRIR PUERTAS EN EL MERCADO.

Junto con la primavera, es éste uno de los momentos de más trabajo en el apiario. Es tiempo de cosechar, vender e ir recuperando la inversión en alimento, combustible, cajas e insumos. En los dos anteriores artículos, primeras visitas tras la invernada y manejo en la mielada, enfocábamos nuestro esfuerzo hacia la producción de miel a través del desarrollo del enjambre y de una buena condición sanitaria. Diríamos que controlando estas variables tendríamos buena parte del trabajo hecho, el que está en nuestras manos. Las otras variables, especialmente la climatológica y otras calamidades como largos períodos de sequía, escapan por completo a nuestro control y sólo podemos confiar en haber elegido buenos asentamientos en el año corriente.

Hasta ahora nos habíamos centrado en buscar cantidades de miel y cosechas, que, a su venta, justificaran y compensaran económicamen-

te el trabajo invertido. Sin embargo, en el momento de la castra, sin quitar importancia a la cantidad de miel que se obtenga, la prioridad, a nuestro modo de entender, ha de ser la calidad, que conseguiremos a base del más escrupuloso respeto al producto una vez sale de la colmena. La calidad del producto cosechado influirá decisivamente en el precio del producto y ayudará a abrir puertas en el mercado.

La cosecha de mieles diferenciadas como las monoflorales o incluso mezclas de características reconocidas como las mieles de montaña o las mezclas de mieles que provienen de floraciones de labiadas, resulta siempre más interesante a la hora de su venta, tanto en la comercialización a granel como envasada. Por ello conviene buscar productos con mayor valor.

La selección de los cuadros de una misma variedad de miel no siempre es sencilla. Si las colmenas entraron

vacías de miel en floración (por ejemplo, en cítricos, azahar o limón) y la castra se ha programado unos días después del término de la floración, casi toda esa miel contendrá un alto porcentaje de polen de esa floración. Si en el momento de colocar las colmenas, ya llevaban algunos cuadros con miel, se pueden llevar marcados los vacíos cuando las colmenas entraron en la floración para reconocer los que deberemos apartar como mieles monoflorales. Un clavo o una marca en el listón del cabezal es suficiente para poder reconocerlos.

Hay situaciones en las que tenemos más de un tipo de miel en una misma castra (mono y multifloral, por ejemplo). En estos casos y con los cuadros marcados es aconsejable ir separando los cuadros por variedades de mieles en cajas distintas conforme van saliendo. Si los cuadros no han sido marcados, en el momento del corte se pueden ir separando los cuadros





La cosecha de miel (2)

En este repaso a las buenas prácticas durante la cosecha de la miel nos ocuparemos en la segunda parte de este artículo de:

- Trazabilidad.
- Transporte.
- Almacenaje antes de la extracción.
- Desoperculado.
- Extracción.
- Trasiego.
- Almacenaje.
- Venta.

según las diferencias que se observen en su color, pero es un sistema mucho más inexacto, que depende de la experiencia y que seguro dará lugar a mezclas de mieles con un resultado final de menor diferenciación.

Para describir las buenas prácticas en la castra vamos a utilizar el orden cronológico que debe llevar el apicultor a la hora de cosechar la miel.

Antes de salir, revisar: Como toda labor que se realiza en el campo, el trabajo previo en las instalaciones de la explotación es sumamente importante, la elección de los materiales que utilizaremos para introducir en ellos los cuadros de miel, la higiene de los mismos y su buen funcionamiento (buen cierre, materiales en buen estado que no desprendan esquirlas, astillas o restos metálicos) son cruciales.

En general, si la explotación de colmenas es del tipo Layens, sin alza, podemos utilizar cajas vacías, o núcleos en las que introducimos esos cuadros costeros llenos de miel. Si la explotación es de colmenas verticales, se utilizan las alzas apilándolas unas sobre otras, una vez desabejadas si están completas, colocando una tapa para evitar el pillaje mientras se recoge el resto del apiario. Antes de salir, el apiario debe de quedar limpio, y todo el material que llevamos, preparado, revisado, y ordenado en el camión o furgoneta, cuaderno incluido.

Ahumado de las colmenas: Es muy necesario en el manejo de la colonia, pero si abusamos de él la miel va a absorber partículas de humo y dará un aroma desagradable y una devaluación de ésta. Ese aroma de humo puede desaparecer al cabo de unos meses, pero cuando probamos una miel con olor a humo, siempre nos viene la idea de un apicultor poco cuidadoso y falto de profesionalidad; además el olor a humo, es una causa para el rechazo de la miel por parte del comprador.

Un par de bocanadas de humo en piquera y el resto desde arriba, en los cabezales para hacer bajar a las abejas debería ser más que suficiente teniendo en cuenta que estamos en momento de cosecha. Hemos de prestar también atención al combustible que utilizamos: sólo materia vegetal seca, evitar cualquier otro material que tenga restos de colas, plásticos, tintas o aceites. Incluso la materia vegetal verde que a menudo colocamos en la parte superior para evitar las chispas, a las altas temperaturas que se alcanzan en cámara de combustión, da lugar a sustancias como hidrocarburos policíclicos o formaldehidos por destilación que eventualmente podrían considerarse como contaminantes de la miel. Los controles de residuos en la vigilancia de la Seguridad Alimentaria son cada vez más exhaustivos y sus límites más estrechos, precaución pues con el ahumador.

Elección de los cuadros: Solamente aquellos que tengan la miel madura,

esto es, con humedad del 18% o inferior. Los cuadros a extraer no deberán llevar nada de cría, y a ser posible ni polen. La clave: aquellos con al menos 2/3 partes de sus celdillas operculadas. Si, como parte del equipo, estamos en posesión de un refractómetro para medir la humedad tanto mejor y tendremos un dato de medición de referencia sobre el que trabajar. Al usar el refractómetro estamos midiendo la humedad de lo que ponemos sobre el aparato, por tanto, deberíamos hacer más de una lectura para estar seguros de que todo lo cosechado no tiene una humedad excesiva. Los refractómetros ópticos son aparatos relativamente económicos, fáciles de usar y nos dan una información muy importante. Si la lectura de humedad sube al 20% o más, es excesivamente acuosa, inmadura, y el riesgo de fermentación, a temperatura ambiental cálida, es muy alto. No debemos cosechar néctar, con toda probabilidad nos dará problemas. La presencia de larvas de abeja puede provocar igualmente fermentaciones y es un elemento que no debe estar en la miel bajo ningún concepto.

Brevemente, algunas cuestiones sanitarias: Precaución también con los tratamientos acaricidas, algunos productos a base de amitraz tienen un tiempo de espera de 7 días que debemos respetar. En general y considerando sólo la calidad de la miel, es conveniente retrasar (si la tasa de parasitación y el estado de la colonia lo permiten) el tratamiento hasta extraer la miel. Pero esta decisión debe tomarse teniendo en cuenta el estado de la colonia. El individuo productivo, en general, tiene mayor valor que sus producciones.

Los acaricidas a base de timol, por ejemplo, que actúan por evaporación darán olor a la miel; no se deben usar con altas temperaturas, pero, además, si se utilizan antes de la castra como decimos, dará olor al timol sintético del tratamiento, pudiendo ser un elemento de rechazo a la hora de comercializar el producto.

Los acaricidas organofosforados



como el coumafós, también son productos a evitar por su alta persistencia, bioacumulación y su toxicidad.

Si necesitamos utilizar tratamientos antes de la castra mejor aquellos con menos residuos y combinar siempre con utilización de colmenas provistas de fondos sanitarios, creemos que será lo más acertado. En este artículo no queremos abundar en cuestiones de sanidad de la colonia sino más bien en seguir buenos pasos para la castra. Simplemente recordaremos que, en verano, en buena parte del país exceptuando aquellas comunidades del norte, la floración tiende a agostarse, y tendremos (siempre con excepciones, como la floración del tomillo o el eucalipto) un descenso considerable en la entrada de polen, menos puesta y por tanto menos cría, pero ésta tendrá muchas posibilidades de estar afectada por el ácaro de varroa que habrá ido aumentando su población desde el arranque primaveral. Debemos de tener cuidado con varroa y el riesgo de que algunas de las colonias colapsen por la coincidencia en el tiempo

de enfermedades y el desgaste de otros factores estresantes como la depredación por abejarucos, avispones o la polinización de determinados cultivos en los que, por desgracia, haya una cierta (mayor de lo habitual) mortalidad de pecoreadoras.

Desabejado: En las explotaciones con colmenas de alzas lo que se impone es el soplador con motor de gasolina, es un método efectivo y muy rápido. Además, no altera en absoluto la calidad del producto. Para la colmena Layens, se debe sacar cuadro por cuadro y conviene desabejar con cepillo, herramienta clásica que no pierde actualidad. Bueno utilizarlo siempre que esté limpio y no tenga otros restos.

Los repelentes de abejas nos parecen arriesgados al estar compuestos por sustancias volátiles que pueden conferir algún olor extraño, e incluso dejar residuos no deseados en la miel.

Una vez los cuadros de miel fuera de la colmena y durante todo el proceso en campo es necesario evitar pillaje y que nos acompañen abejas todo el camino hasta el lugar de la extracción.