

XVI JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

asociación MALAGUEÑA de apicultores

www.mieldemalaga.com



APICULTURA EN COLMENAS VERTICALES

JOSE IGNACIO RODRIGUEZ MATA

Miel de la Mata

Pol. Ind. Fuente Nueva

Alcaracejos, 7 -14470 EL VISO (Córdoba)

www.mieldelamata.com

Email: info@mieldelamata.com





Texto y fotos
SILVIA CAÑAS.
Directora
de Vida Apícola

Miel de la Mata



José Ignacio Rodríguez llegó a la apicultura de manos de su padre, Pepe, un gran apicultor que hace 40 años vio un enjambre, lo cogió en un saco y se lo llevó a casa. Esa fue su primera colmena, un corcho con el que José Ignacio empezó a convivir con solo tres años y que marcaría su vida. Una trayectoria que ha llevado a esta amable y hospitalaria familia hasta el Viso de los Pedroches, en Córdoba, donde han conseguido certificar una explotación profesional en apicultura ecológica. La experiencia, la sinceridad y la sabiduría de las explicaciones de estos dos veteranos apicultores es lo que hemos querido transmitir en estas páginas, en especial para todos aquellos que se hayan planteado orientar su explotación a la producción ecológica.



En la página izquierda, línea de extracción de miel, José Ignacio Rodríguez atendió amablemente las preguntas de todos nosotros; en la foto inferior mostrando los alimentadores de cuadro que utiliza en las colmenas. En esta página, una muestra de sus productos que pudimos degustar al final de la visita, la nave del Viso los Pedroches que está construyendo y la cámara de frío en la que se puede ver el sistema de paletizado y protección (plástico retráctil) de las alzas



La apicultura profesional en ecológico es posible



Nacho, como le conocen todos, es apicultor de vocación. Tras finalizar sus estudios de abogacía en Madrid decidió dedicarse a las abejas, pero lo hizo con un espíritu abierto e innovador. Cuando se involucró de lleno en la explotación familiar cambió las colmenas, tenían Layens, y con ellas el sistema de trabajo; “estamos contentísimos –nos dijo– con el paso a las alzas”. De las 1.300 colmenas y el garaje en Chillón, que hacía las veces de almacén, salieron los recursos para comprar un terreno en el Viso de los Pedroches y montar la nave que estuvimos visitando. Hoy, en esta empresa familiar Nacho maneja entre 1.500 y 1.600 colmenas con la ayuda de Juan.

Su inquietud, su capacidad de aprendizaje y la posibilidad de asentar sus colmenas en una finca de 17.000 Ha con zona de montaña, dehesa y eucalipto, en la que los cultivos y la ganadería es también ecológica, le llevaron a plantearse un nuevo cambio en la orientación de su explotación: la producción de miel y polen ecológicos. Una vez solventado el tema de los sitios, tal vez lo más difícil de conseguir en este tipo de apicultura, el resto parecía más sencillo. Pero la transición al ecológico casi le costó la explotación; de un máximo de 2.000 colmenas que habían llegado a tener, se quedó, hace tres años, con 600.

La sanidad de las colmenas

¿El motivo? La complejidad de las colonias de abejas y los tratamientos contra Varroa. La transición a la apicultura ecológica implica utilizar ácidos orgánicos (oxálico, fórmico,...), timol, etc. Su primer intento fue con el ácido oxálico; en el agosto cordobés y con 9 cuadros de cría en las colmenas resultó un completo fracaso. La experiencia enseñó a José Ignacio la necesidad de probar y adaptar a las condiciones propias cualquier experiencia de tratamiento en otras zonas o tipos de colmenas. Tres años después, casi ha recuperado el número de colmenas (a base de hacer enjambres y núcleos) y mantiene a Varroa controlada en sus colonias con un tratamien-



Camión con grúa para las trashumancias; sistema de paletización de las colmenas en grupos de cuatro; detalle de los cuerpos de cría, en las colmenas tradicionales va de forma permanente un alimentador de cuadro (fotos de la página izquierda de arriba a abajo)



Extractor horizontal de alzas completas, en cada carga caben 8 alzas melarias; abajo la potente centrifuga de opérculos que separa perfectamente la miel de la cera y uno de los dos tanques de decantación (uno para la miel de las colmenas en apicultura tradicional y otro para la miel ecológica) con capacidad para 7.500 kilos de miel cada uno

to con timol (*Apiguard*) que realiza a finales de verano principios de otoño después de la mielada (“funciona bien –nos dice– incluso a 42° C sin que marchen las abejas”), combinado con otro de mantenimiento con *Ecoxar* (oxálico) durante la temporada. Y nos advierte, “el timol necesita espacio entre los cuadros y entre los cuadros y la tapa para que haya circulación de aire; en Layens no sirve”.

¿Y Nosema? Fue la siguiente pregunta, ¿cómo la controla? “Cuando hicimos la conversión a la apicultura ecológica [conversión que como muchos lectores saben dura 1 año] analicé todas mis abejas en un centro de

investigación y vimos que todas tenían *Nosema ceranae* y *Nosema apis*, pero no he tenido problemas de despoblamiento”. Nos cuenta que tampoco el resto de apicultores de la Asociación [de Apicultores de la Comarca de Chillón-Almadén, de la que José Ignacio es presidente] han tenido problemas de despoblamiento ningún año en sus 8.000 colmenas, ni bajas por encima de las habituales. En su caso, con apicultura tradicional, hacen un tratamiento anual contra Varroa rotando los productos autorizados.

El gran secreto, concluye, es que la colmena necesita temperatura, comi-



Pepe Rodríguez nos muestra la sala de envasado de miel; por el momento la venta de miel envasada es pequeña por lo que la sala está ajustada a ese volumen de trabajo

Las colmenas necesitan temperatura, comida y tiempo de dedicación, en especial en apicultura ecológica



da y tiempo de dedicación, en especial en apicultura ecológica “hay que estar siempre encima de las colmenas”, mantenerlas fuertes y aplicar medidas de manejo (con ellas controla el resto de enfermedades). “Prefiero tratar lo imprescindible para dejar que las abejas vayan desarrollando resistencias”, añade.

Producción de miel

Las colmenas son Langstroth y están paletizadas en grupos de cuatro, 2 a sol y 2 a sombra. Las trashumancias se hacen con un camión con grúa (tiene otro más pequeño para moverse dentro de la finca) y los colmenares son de 80 colmenas máximo, aunque según la zona, la floración y el año tiene también colmenares de entre 40 y 60 cajas.

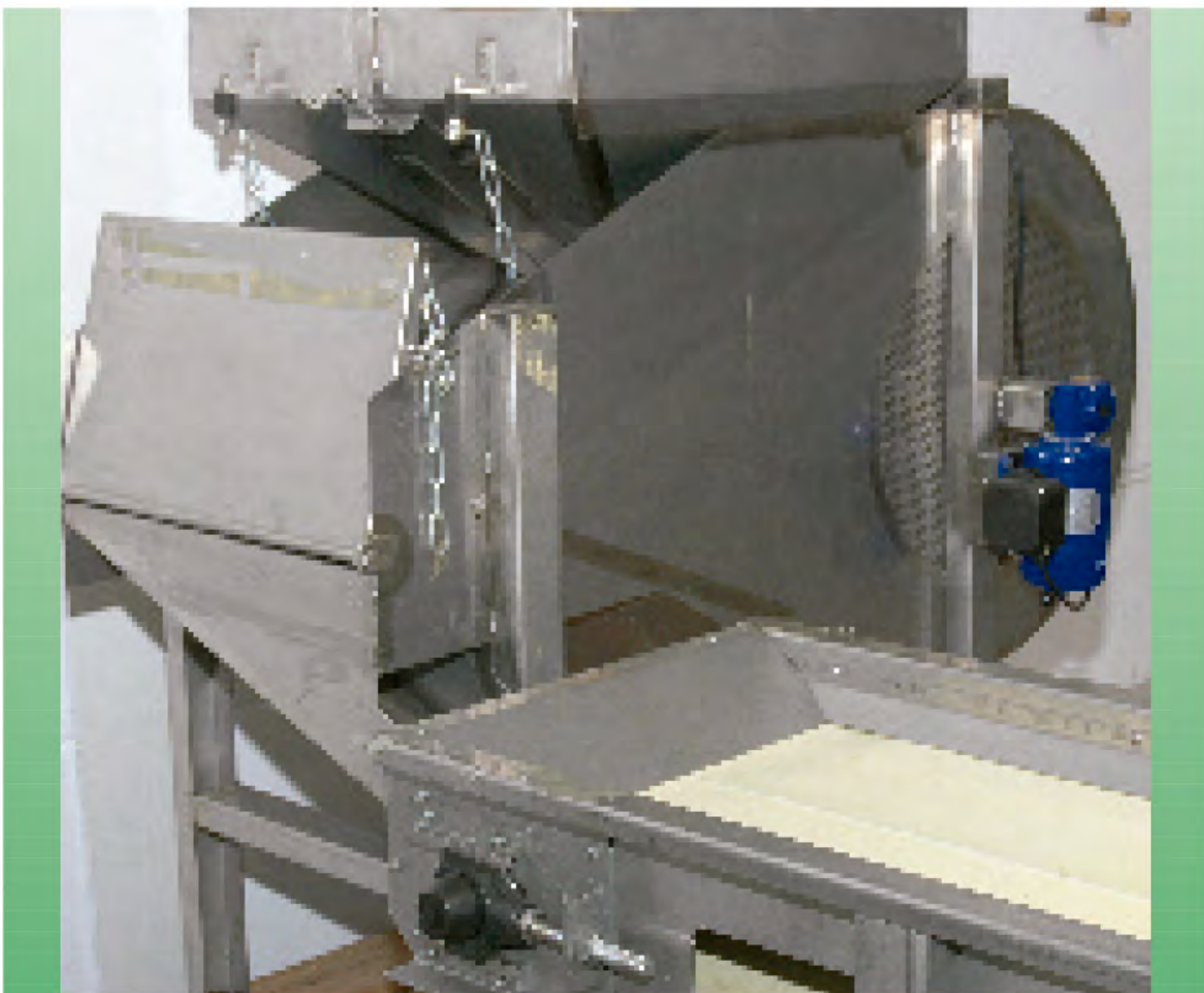
¿Por qué Langstroth y no Dadant? le preguntamos entonces. “Es cierto –nos dice Nacho– que la colmena Langstroth necesita más atención para que no enjambe, sobre todo trabajando, como lo hago yo, con excluidor de reinas. Pero yo hago enjambres, a cada colmena le hago 2 enjambres de 3 cuadros cada año y mientras en la Langstroth ya puedo sacar enjambres con 4 semanas de alimentar en la Dadant necesito 6 semanas”.

La invernada es solo con el cuerpo de cría y los melarios son siempre de

medias alzas. Los cuerpos de las colmenas de la explotación no ecológica llevan siempre un alimentador de cuadro (“cuando hay floración fuerte las abejas llenan también el alimentador y luego es la primera miel que se comen”). En las colmenas ecológicas, nos recuerda, la alimentación solo se permite cuando pelagra la supervivencia de la colmena. Las medias alzas van solo con 8 cuadros en lugar de 9 y a veces incluso 7; “de esta forma el panal es más gordo, el trabajo es menor y obtiene a la vez más cera”. Trabaja con abeja autóctona.

Nos cuenta también que ha empezado a probar cuadros de plástico en las alzas de miel y que le funcionan bien, tanto como los convencionales, “excepto la primera vez que los coloqué en la colmena; entonces les costó aceptarlos, llenaron primero todos los cuadros de cera y ya cuando no tuvieron nada más llenaron los de plástico”. Sin embargo, nos asegura, “a partir de la segunda vez la aceptación fue la misma”.

Su temporada de producción empieza en febrero-marzo con el romero y el brezo de primavera, en una zona en la que además hay mucha jara (producción de polen). Las colmenas ecológicas van al polen; están allí unas 3 semanas mientras dura la floración. De allí va al *Echium* (chupamieles) y otras floraciones del llano, para seguir



Bidones de miel con las muestras preparadas para analizar; las alzas, una vez extraída la miel, se guardan en una cámara de frío por debajo de 10° C para evitar la polilla; arriba y a la izquierda la parte dedicada al polen con la máquina para limpiar el producto y el envasado con gas inerte



al eucalipto y por último la Sierra.

Después del eucalipto (mediados de agosto) retiran las alzas, dejan todas las colmenas con el cuerpo de cría y es entonces cuando hacen los tratamientos contra Varroa. En otoño, algunos años, puede hacer madroño (le añade entonces las medias alzas a las colmenas).

Su producción se centra pues en cuatro tipos de mieles: romero, montaña, milflores, eucalipto y madroño.

La seriedad, la diferenciación de calidades y los precios, le llevaron en 2001 a convertirse en socio de la Cooperativa *France Miel* donde vende toda su producción, tanto la tradicional como la ecológica (lleva también la explotación familiar que se mantiene en producción tradicional, además de la suya en ecológico). Los precios medios para las mieles ecológicas en bidón de 300 kilos en la última campaña fueron de 4,10 euros para el romero, entre 3,90 y 3,95 euros para la miel de montaña y 3,70 euros para la milflores.

En la actualidad envasa todavía poca miel, casi toda va destinada a la venta directa en la tienda que, en breve, complementará la nave.

Instalaciones

Cuando estuvimos en la nave de Miel de la Mata aun olía a nuevo y estaban por construir algunos de los muros de separación entre los distintos espacios previstos, según marca la normativa.

Las instalaciones tienen también un patio para la descarga de las medias alzas y el fundido de la cera.

La cosecha de la miel en el campo la hace con un soplador para desabejar. Las alzas libres de abejas se colocan sobre un palet y cuando está completo se le pone un plástico y se retractila para que no entren de nuevo las abejas y para incrementar además las condiciones higiénicas. Una vez las descarga el camión en el patio, se guardan en el almacén hasta el final de la floración, cuando extraen la cosecha.

La línea de extracción de miel está encabezada por una desoperculadora Dakota con dos ejes paralelos y cadenas. La mezcla de opérculos y miel pa-

La laminadora recién instalada tiene un doble fin: cerrar el ciclo y procesar la cera de su propia explotación ecológica pero también poder dar servicio a otros apicultores ecológicos laminándoles la cera de sus explotaciones



sa por bomba a un intercambiador de calor que trabaja a 37-38° C para facilitar la separación de la miel y la cera posteriormente en la centrifuga. Trabaja en continuo y separa completamente los dos productos. Los cuadros entran en el extractor horizontal con las alzas (cabén 8 medias alzas); las alzas son de madera y están recubiertas con parafina alimentaria. Con esta línea de extracción puede extraer unos 3.000-3.500 kilos de miel por día.

La miel pasa a los tanques decantadores, hay dos cada uno de 7.500 kilos. Como hemos comentado antes, José Ignacio lleva también la explotación familiar en convencional por lo que es obligado la limpieza completa de la línea de extracción entre ambas extracciones y mantener las mieles separadas en todo el proceso.

De cada bidón de miel se extrae una muestra, se numeran y registran los lotes para el control de trazabilidad. “Las muestras de miel se analizan en la Cooperativa; si ven que una miel es de muy alta calidad, toman nuevas muestras a distintos niveles y si los análisis corroboran esta calidad, la Cooperativa envasa esa partida con tu nombre”, nos comenta José Ignacio a la vez que nos muestra, orgullo-

so, las etiquetas con el suyo.

Las alzas que salen vacías del extractor se colocan de nuevo en los pallets en los que han venido del campo y se llevan a la cámara de frío para evitar el ataque de la polilla. La temperatura de la cámara está por debajo de 10°C. Como antes, en la cámara están separadas las alzas de las colmenas convencionales de las ecológicas.

Dado que otro de los problemas de la producción en ecológico es la cera, ha decidido cerrar su propio circuito y fundir y laminar la cera que saca de sus colmenas.

Otro espacio estará dedicado al polen. En él se instalará una secadora mayor que la que tiene en la actualidad (produce 5.000 kilos de polen), una máquina para separar y limpiar el polen y el envasado con gas inerte.

El último punto de nuestro recorrido fue un espacio anexo que entonces estaba solo diseñado y decorado en la cabeza de José Ignacio; será, nos dijo, una tienda para vender nuestros productos y una sala cuyo fin básico será transmitir al visitante la pasión y el cariño por las abejas, y en la que estará cuidado especialmente el público infantil. Tendremos que volver para verlo terminado. ●