

Los apicultores denuncia su continua lucha por la supervivencia del sector

Noticias

Los apicultores tienen que lidiar con las administraciones y las industrias químicas para evitar la despoblación de colmenas

El presidente de la **Asociación Española de Apicultores (AEA)**, Miguel Ángel Casado, considera que la resolución de los problemas y la supervivencia de su sector se ha convertido en una continua "lucha, como la de David contra Goliat", precisa que, pese a ese desequilibrio de fuerzas entre apicultores y las administraciones públicas o las industrias químicas, desde su asociación no dan "nada por perdido".

El fenómeno de la despoblación de la colmena que se produce desde finales de los años 80 a causa del ácaro varroa, la utilización de insecticidas neonicotinoides y fenilpirazoles, el etiquetado de la miel o la reciente aparición en la Península de la avispa vetulina, que se alimenta de abejas, son algunos de sus caballos de batalla. "Las autoridades políticas están más preocupadas en otras cosas que en la apicultura, que siempre han creído que era una actividad complementaria; no se dan cuenta de la relevancia de ésta en la agricultura", apunta antes de recordar la frase atribuida a Einstein de que si la abeja desaparece, queda poco tiempo para que lo haga la humanidad. Sin abejas no hay polinización, sin polinización no hay reproducción vegetal, sin reproducción vegetal no hay alimento para los animales vegetarianos y sin animales vegetarianos, no hay comida para muchos carnívoros, explica.

El presidente de la AEA se muestra convencido de que "los productos de colmena, tanto en el ámbito rural como en el urbano, son una fuente de trabajo, generan importantes ingresos en la economía y, sobre todo, sirven para conservar la biodiversidad y riqueza de un país". "Todos los Gobiernos del mundo deberían estar sensibilizados con este tema, al igual que con el calentamiento global, la desertización, el cambio climático o la desaparición de la capa de ozono", sentencia.

En España, según los últimos datos de la AEA, hay una cabaña apícola de 2.459.373 colmenas, la mayor de la Unión Europea (UE), seguida de la de Francia (1.338.650) y Rumanía (1.280.000). Pese a que la UE cuenta con una producción anual media de 200.000 toneladas de miel -34.000 toneladas corresponderían a España- Bruselas sólo ha aprobado una moratoria de dos años para el uso de neonicotinoides y fenilpirazoles, que está demostrado que "son malos para nuestras abejas, pero también para nosotros", afirma. Casado explica que el 1 de diciembre de 2015 finalizará la prohibición en la UE de los tres pesticidas neonicotinoides (imidacloprid y el clotianidina, producidos por Bayer, y el tiamextoxam, fabricado por la suiza Syngenta) y del fipronil.

La AEA, que ha vuelto a solicitar al Congreso de los Diputados la prohibición definitiva en España de estos insecticidas que aturden y desorientan a las abejas, al actuar sobre su sistema nervioso central, cree "un engaño" la situación actual ya que "se han podido comercializar en diferentes condiciones" pese a la moratoria. Precisa que en España se utilizan en cereales de invierno, invernaderos, cultivos que se cosechan antes de la floración y en cultivos atractivos para las abejas después de la floración.

Casado siente que "España, el primer país comunitario en número de colmenas, sea el que menos destina a investigación en apicultura" y que hayan sido ellos los que se han puesto en contacto con el Ministerio de Agricultura para "tratar de solucionar y minimizar los daños" con la "detección y eliminación de nidos de vespa vetulina".

También lamenta que "organizaciones agrarias como Asaja, COAG y UPA lo que quieren con la apicultura es ponerse medallas" y "luchar cada uno por su lado" en vez de unirse y "apoyar a los pequeños apicultores". En cuanto al etiquetado, defiende que en el envase aparezca el país de procedencia, la cantidad y, sobre todo, si ha sufrido "alguna alteración", ya que -avisa- "los consumidores no saben que al calentarla a 73 grados (pasteurización), la miel pierde sus

propiedades medicinales y se convierte en un mero azúcar".

Redacción