

# Las importaciones masivas y de baja calidad amenazan a la apicultura, según el sector

Los profesionales de la miel en la comunidad salen hoy a la calle para defender el producto nacional

:: LUCÍA CARRERA

**VALLADOLID.** Los apicultores de Castilla y León se enfrentan a una situación complicada. Por un lado, el de las importaciones de miel de otros países, sobre todo de China y Ucrania, que venden el producto dentro de nuestras fronteras a un precio más barato del que pueden ofrecer los apicultores de la región, quienes aseguran que la diferencia de precio se explica porque la miel no es natural sino que está tratada o «se vende como miel cuando se trata de miel de caña de azúcar».

Miguel Blanco, apicultor y coordinador de COAG (Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos) explica que los precios a los que se venden estos productos importados que rondan los 1,4 euros el kilo, obligan a los apicultores a «reducir los precios por debajo de los costes de producción que rondan los 3 euros el kilo o bien a almacenar la miel y a resistirse a venderla por esos precios salvo que se den casos de extrema necesidad».

Miguel Blanco explica que se trata de una «estrategia de la industria

envasadora» que ha dejado de comprar miel española para abaratar los precios abasteciéndose de «miel de peor calidad que provenga de otros países».

Blanco considera que esta situación es inasumible ya que queda miel «de excelente calidad» sin vender. Además, los controles que deben pasar los apicultores españoles para poder vender el producto son «muy estrictos» mientras que «la miel que proviene de fuera, de dudosa calidad, no pasa controles tan exhaustivos, ni se necesitan certificados sobre el origen del producto», asegura.

«La mayor parte de la miel que proviene de China o de Ucrania es miel pasteurizada y está adulterada», asegura Blanco. La pasteurización de la miel provoca que la miel se vuelva más líquida y más longeva. Sin embargo, con este proceso

**«La miel que proviene de fuera, de dudosa calidad, no pasa controles tan estrictos»**



Un apicultor trabaja con las abejas de una colmena. :: EL CORREO

se consigue destruir la estructura cristalina de la miel y que pierda sus valores nutritivos.

**El problema del etiquetado**

Actualmente, la normativa no exige especificar cuál es el país de origen de la miel importada, una lucha en la que los apicultores han conseguido dar un paso hacia adelante.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha iniciado la tramitación de un nuevo real decreto que modifica la actual norma de calidad de la miel para implantar un etiquetado obligatorio más detallado sobre su procedencia que proporcione al consumidor información clara respecto al país de origen.

Sin embargo, los profesionales del sector piden también que aparezca el porcentaje exacto de mezcla que contiene el envase, así como el contenido real, además de la procedencia ya que «el ciudadano necesita transparencia sobre el producto que va a consumir» explica Blanco.

Por su parte, Francisco Javier Sal-

vador, representante de Unión de Uniones así como de UCCL Palencia (Unión de Campesinos de Castilla y León), considera que este cambio en la normativa del etiquetado no soluciona el problema ya que «faltan mecanismos para poder determinar la procedencia exacta de las mezclas y la calidad de la miel que viene de fuera y para ello se necesitan invertir más en tecnología. Ahora mismo no se tiene la capacidad para analizar toda la miel que viene del exterior». Este real decreto, por sí solo, «no va a servir para mucho», recalca Salvador.

Salvador explica, igual que Blanco, que las mieles que se venden de fuera son «mieles sin polen, pasteurizadas, sin nutrientes ni propiedades saludables».

Por otra parte, incide también en el problema de la industria envasadora. «La mayor parte de las cooperativas no envasan la miel, la mandan envasar, por lo que si las envasadoras prefieren las mieles de dudosa calidad de otros países, poco se puede hacer».

Por todas estas cuestiones, los representantes de los apicultores, entre ellos responsables de Unión de Uniones y de UCCL, se reunieron ayer en Madrid, con la intención de tratar los asuntos que están perjudicando al sector apícola. En la reunión se decidió que se estudiará la denuncia a la industria por vender de forma fraudulenta bajo el nombre de miel mieles mezcladas con jarabes y otras sustancias.

Asimismo, el sindicato COAG ha convocado hoy concentraciones de apicultores en 30 provincias españolas, con el fin de protestar contra la injusta competencia que sufre el sector por la importación de miel de baja calidad. Las movilizaciones tendrán lugar frente a centros comerciales bajo el lema 'En defensa de la miel española, por un sector apícola rentable y sostenible'.

## Las Cortes analizan el problema del lobo pero sin soluciones concretas

:: SILVIA G. ROJO

**CIUDAD RODRIGO.** Sin compromisos claros ni concretos pero con la satisfacción de haber podido trasladar a los representantes de las Cortes de Castilla y León la situación que sufren los agricultores y ganaderos con la fauna salvaje. Ese es parte del resumen que hicieron ayer las organizaciones agrarias del encuentro que mantuvieron con los portavoces de Medio Ambiente, Agricultura y Ganadería y con la presidenta de las Cortes, Silvia Clemente.

«Ante la situación de máxima preocupación, tenemos más lobos que en toda Europa, pedíamos a las Cortes un pronunciamiento», explicó el presidente de Asaja, Donaciano Dujó, «los grupos reconocen la situación y respaldan el control del lobo y ahora lo que falta es que lo plasmen en medidas legislativas. Se han comprometido a estudiar y promover un plan de control».

El coordinador de la Alianza UPA-COAG, Aurelio González, entiende



Clemente con los representantes agrarios y procuradores. :: ICAL

que «es la última oportunidad para que los políticos empiecen a cumplir con su trabajo: hacer leyes y normas para proteger a las personas que hasta ahora se han hecho muchas normativas para proteger a la fauna». Su propuesta es que se desarrolle la directiva Hábitat «que permi-

te que por daños a la agricultura se establezcan excepciones a la protección de la fauna».

El representante de UCCL, Jesús Muñoz, reconoció que «hay buenas intenciones y poco más pero era importante que supieran la situación».

Desde las Cortes manifestaron

que los representantes de los grupos parlamentarios «se han comprometido a estudiar las posibles soluciones a este problema».

Ente los portavoces de Agricultura, el popular Óscar Reguera, indicó que son «receptivos» a las preocupaciones del sector pero «el Parlamento lo que hace son leyes y el desarrollo es del Ejecutivo y me consta que la Junta es lo que está intentando hacer». Desde el PSOE, Juan Luis Cepa, apostó por «la convivencia pacífica del lobo y la ganadería extensiva» y sobre las medidas que los grupos puedan llevar a cabo apuntó que es necesario saber «qué podemos hacer con el nivel competencial que tenemos. Lo que marca todo es la directiva Hábitat». David Castaño, portavoz de Ciudadanos, reclamó «más fondos europeos para que haya un equilibrio, volver a plantear un plan de gestión más ambicioso e instar de nuevo a Europa para que cambie el estatus del lobo al sur del Duero». En el caso de Podemos, Natalia del Barrio, asume que existe un problema para el que hay que buscar una solución «si los tribunales tumban los planes es porque hay que hacerlos mejor». «No ha surgido una iniciativa concreta, hay cuestiones que habrá que estudiar».

**Asaja Soria repartirá 3.000 torreznos, 3.000 chorizos y 25 jamones**

:: ISABEL G. VILLARROEL

**SORIA.** Con el lema 'Estas Navidades consume y regala productos sorianos, no te mereces menos' Asaja Soria desarrollará su particular campaña en defensa de la calidad de los productos locales y de los productores.

Este año, el pistoletazo de salida llega con la degustación gratuita de productos de la tierra para todos los que se quieran acercar.

Por este motivo, el próximo 14 de diciembre desde las 11:30 horas y hasta las 15:00 horas, la organización profesional agraria repartirá en la Plaza Ramón Benito Aceña, 3.000 torreznos y 3.000 chorizos que se cocinarán allí. Además, dos cortadores dejarán listas raciones de 25 jamones. Todo ello dentro de un ambiente festivo y navideño en una gran degustación.