

## ASOCIACIONISMO E MODERNIZACION NA APICULTURA GALEGA.

Xesús ASOREY

*Asociación Galega de Apicultura.*

**Dase unha visión xeral do proceso de modernización da apicultura galega nos dez últimos anos, impulsado sobre todo por un vigoroso asociacionismo que engloba uns 2.000 apicultores, 25 a 30.000 colmeas e unha produción anua de mel de 400 tm cun valor de mercado duns 400 millóns de pesetas. Evalúase o interese comercial, de polinización e ecolóxico da apicultura, e o cooperativismo como fórmula moi a propósito dos requerimentos de comercialización no sector e a experiencia de Producto Galego de Calidade - Mel de Galicia, con 35 envasadores - 24 pequenos agricultores individuais, 2 firmas envasadoras e 9 cooperativas-**

O cultivo das abellas ten unha tradición moi lonxana en Galicia. Ó longo da súa historia pasou por fases de auxe e decadencia sucesivamente. Na economía campesiña de autoconsumo as abellas cumpriron unha función máis, conxuntamente con outros animais domésticos. O mel sempre foi un produto ó que se lle conferían propiedades menciñeiras, polo tanto obxecto de consumo puntual sobre todo no inverno para gripes e catarros, a utilización do mel como produto alimenticio é de épocas moito máis recentes. O verdadeiro interese das abellas polo seu efecto polinizador foi sempre descoñecido e agora empeza a valorarse. O resto dos produtos da colmea aínda son descoñecidos en Galicia.

Economicamente, o cultivo das abellas en Galicia sempre tivo un pequeno valor en contraste co valor social desta actividade. Era doado observar abellas en case todas as casas de labranza, pero as transaccións económicas, tanto polo mel obtido como pola cera foi sempre pequeno e non se conta con estatísticas para poder evalualo. Era máis importante, na apicultura tradicional, o ritual de axexa-lo cortizo, na primevera, á espera da saída do enxame, co fin de recollelo, que a propia bonanza da colleita do mel. Se saían moitos enxames na primavera, o ano apícola xa se consideraba bo sen agarda-la colleita do mel. En definitiva, a agricultura tradicional galega nunca tivo un fin primordialmente económico.

A modernización da apicultura galega non se deu ó mesmo tempo que no resto de Europa. Alí sucedeu inmediatamente despois da 2ª Guerra Mundial, en que a apicultura tradicional e semiabandonada deu paso a unha apicultura moderna, selectiva, profesionalizada e con fins económicos; aquí este proceso non se deu, e a modernización da nosa apicultura comezou aló polo ano 1980 coincidindo coa aparición das primeiras asociacións de apicultores.

### **Asociacionismo e modernización.**

No ano 1980 fundouse a Asociación Galega de Apicultura AGA co fin de realizar unha promoción económico-social da apicultura galega, e nesta década a misión fundamental foi a de modernizala nosa apicultura. Pasa-las abellas dos vellos cortizos ás novas colmeas mobilistas. Este proceso callou entre as xentes do agro pero máis aínda nas cidades, onde xurdiron moitos afeccionados, na maioría dos casos coa única intención de ter un pasatempos creativo.

Sucesivamente creáronse algunhas asociacións máis: Asociación Provincial Lucense de Apicultores APLA; Asociación Provincial de Apicultores de Pontevedra AAPP; Asociación de Apicultores de "O Valadouro" e Asociación Valdeorresa de Apicultores AVA. En total, engloban uns 2000 apicultores dos cales 1500 pertencen a AGA.

No inicio da década dos 90 pódese considerar que a apicultura galega está modernizada, entre o labor levado a cabo polas asociacións e a epidemia da "varroa" que fixo desaparecer practicamente a totalidade dos antigos cortizos e tamén algunhas das colmeas xa modernizadas. Hoxe as abellas no noso país están en mans de apicultores moi seleccionados, con formación e interese. E esta nova apicultura xa ten un interese comercial.

### **Interese comercial da nosa apicultura.**

Non existe un censo fiable de apicultores e de colmeas, sobre todo despois da modernización traumática dos dous últimos anos, a cabana veuse moi diminuída, polo tanto imos traballar cos datos coñecidos inda que a realidade poida variar un pouco.

Existen tres tipos de apicultores:

A) Apicultores afeccionados que son a maioría e poden ir de 1.500 a 2.000; só posúen abellas como pasatempo, para autoconsumo e para regalar. Cumpren sen embargo unha función social moi importante polo tema da polinización e polo tanto deben contar con tódalas axudas que establezan para a apicultura.

B) Apicultores semiprofesionais, aproximadamente uns 500, que teñen nas abellas un interese económico como complemento a outras actividades. Este grupo manexa unhas 14.000 colmeas (segundo datos do Producto Galego de Calidade - Mel de Galicia) e que poden chegar a producir uns 250.000 quilos de mel ó ano.

C) Apicultores profesionais, practicamente non existen. En todo caso serán 2 ou 3.

A cifra total de colmeas pode andar entre 25 e 30.000 cunha produción anual de mel aproximada de 400 toneladas cun valor de mercado cercano ós 400 millóns de pesetas, o cal fala dunha pequena economía directa porque o valor derivado do efecto polinizador pode avaliarse en varios milleiros de millóns e o efecto ecolóxico tamén acada unha alta valoración; todo isto é o máis importante e polo que a apicultura debe merecelo máximo apoio.

### **O mel de Galicia, un produto artesán.**

O mel galego ten tradición e sona entre os lugareños, que rexeitan produto alleo, tanto polo sabor diferente coma polas cores que non son habituais aquí,

O mel tradicional de Galicia presenta unha color escura e cun sabor marcadamente forte, este é o mel procedente, fundamentalmente, dos nosos montes e dun pasto apícola variado, pero sobre todo de queirogas, castiñeiros e meladas dos carballos. Na actualidade este tipo de mel está en franco retroceso e escasea; pola contra medra a produción de meles máis claros e de sabores máis doces que procede dos vales e terreos de cultivo pero sobre todo do polémico eucalipto na franxa costeira de Galicia.

Coa nova apicultura modernizada o que se pretende é incrementa-las colleitas e mellora-la calidade do produto, pero conservandoo con todas as propiedades, polo tanto trátase dun manipulado artesán moi trabaloso, pero que é o único xeito de ter un produto de calidade en contraste cos meles que están no mercado e son sometidos a procesos industriais (pasteurización) que elimina moitas propiedades coma vitaminas, enzimas, etc.

### **O cooperativismo no proceso de comercialización do mel.**

No “PRODUCTO GALEGO DE CALIDADE-MEL DE GALICIA” están inscritos 35 envasadores, dos cales 24 son pequenos apicultores individuais, 2 firmas envasadoras e 9 cooperativas.

Destas cooperativas, unha abranxe todo o territorio galego e ten 120 asociados: é ERICA MEL; as outras 8 son comarcais: APINOR e A QUEIROGA de Ferrolterra, O CORTIN dos Ancares; A FONSGRADA de Fonsagrada; BOULLON de As Nogais; ALBARIZA de Limia; GALISUR de Ríos, e VALLE DE LA ESPERANZA de Maceda. Estas cooperativas envasan uns 60.000 quilos de mel por ano; Erica 30.000 quilos. En total envasarán o 50% do mel collido á denominación de calidade (datos da colleita de 1990). Ter en conta que as colleitas poden variar bastante dun ano para outro, e este foi un ano de colleita escasa de mel escuro.

No proceso de comercialización, o cooperativismo semella se-lo xeito máis idóneo para acomete-lo proceso comercializador dun produto de calidade pero escaso e dun sector non profesional e economicamente debil pero que está chamado a cumprir unha función social moi importante, tanto na mellora da calidade de vida dos seus practicantes coma na mellora medio-ambiental e na mellora productiva das especies vexetais.

### **Mel de Galicia - Produto galego de calidade.**

Polo decreto 69/1988, do 10 de Maio, regulouse a denominación “produto galego de calidade” para o sector agroalimentario galego. E por unha Orde do 1 de Xullo de 1988 recoñeceuse a denominación “produto galego de calidade” para o “mel de

Galicia". Por outra parte o 8 de Febreiro de 1989 aprobouse o regulamento da antedita denominación.

Este marco legal e oficial permite defende-lo noso mel, tanto no que se refire á súa calidade coma á súa procedencia.

Debido á diferenza de prezos, estíbese dando unha picaresca fraudulenta que consistía en introducir no mercado meles co merchamo de galegos sen selo, este feito por sí só sería suficiente para facer inviable a nosa apicultura como xeneradora dunha actividade comercial. Sen embargo, esta denominación que conta cun órgano rector elixido entre o sector e co amparo da Consellería de Agricultura da Xunte de Galicia, xa está funcionando e despois do 15 de Decembro de 1990 xa podemos atopar no mercado os nosos meles coa contraetiqueta da denominación.

Non está todo feito, pero sí se abre un camiño de esperanza, o paso seguinte será a promoción do mel galego como produto de calidade para que o consumidor o coñeza e o demande. Dado que se trata dun sector cativo e debil economicamente non é viable unha promoción a grande escala que sería moi costosa; sen embargo, isto podería se facer conxuntamente para todos os produtos acollidos a ista denominación, incluso unificando logotipos e cun decidido apoio da Administración.

**SUMMARY** General view of the Galician apiculture modernization process over the last ten years, promoted by a vigorous associationism that includes about 2.000 apiculturist; 25 to 30.000 beehives mean a honey annual production of 400 tn, with a market value of about 400 million pesetas. Assessment of apiculture commercial, pollinating and acological interest, and the cooperative system as a very suitable solution for the sector marketing needs and the experience of *Galician High Quality product - Galician Honey*, with 35 bottlers -24 small individual farmers, 2 canning firms and 9 cooperatives-.