

Los apicultores turolenses tienen mercado entre quienes demandan miel de calidad

El CITA analiza la situación del sector en la provincia y considera que el producto es "óptimo"

Alicia Royo
Teruel

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) considera que los apicultores podrían ampliar la comercialización de la miel turolense valiéndose de las características que la hacen diferente de otras y entre las que destaca su óptima calidad y sus cualidades organolépticas. En la actualidad, la provincia cuenta con 36.610 colmenas registradas de 487 propietarios, de los que solo el 15% son profesionales del sector.

Las investigadoras de la unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales del CITA, Tiziana Magistris y Belinda López-Galán, presentaron ayer en el Centro de Innovación en Bioeconomía Rural (CIBR) de Teruel los resultados del proyecto Recuperar la miel para recuperar el territorio (Fitemiell), financiado con cargo al Fondo de Inversiones de Teruel (Fite) de 2017.

El delegado territorial del Gobierno de Aragón en Teruel, Antonio Arrufat, dijo en la inauguración de la jornada que la apicultura es un sector emergente con un alto potencial para la futura creación de empleo.

La investigadora principal, Tiziana Magistris, explicó que el proyecto surgió de la creencia de que la miel de Teruel tiene unas características muy especiales, que le proporciona el territorio, y que el trabajo de los agricultores también contribuye a incrementar su calidad. Por este motivo, consideran que el sector tiene potencial para crecer.

En paralelo, comprobaron que no se había realizado un diagnóstico y que la información sobre el sector era muy dispersa.

Sobre esta base, iniciaron el proyecto Fitemiell para identificar algunas líneas estratégicas para destacar el valor de la miel turolense y mejorar la competitividad



El delegado del Gobierno de Aragón en Teruel, Antonio Arrufat, junto a la investigadora principal del proyecto Fitemiell, Tiziana Magistris, en la inauguración

del sector apícola de la provincia en el mundo. Han identificado sus debilidades y fortalezas, así como sus amenazas y oportunidades, y sobre este último punto centró su ponencia.

De esta manera, concluyó que el sector puede crecer aunque son conscientes de que los costes de producción son elevados porque la mayor parte de la apicultura turolense es trashumante y de que a veces se produce una sobrecarga de colmenas en la provincia.

Magistris indicó que la miel turolense "es de óptima calidad" y que en los últimos años se han incorporado numerosos jóvenes al sector, que ha registrado un crecimiento del empleo, y que "tiene un nicho de mercado entre aquellos consumidores que demandan miel de calidad".

Las principales líneas estratégicas que han marcado están dirigidas a la diferenciación del producto por sus características organolépticas que le confieren esa óptima calidad; los beneficios medioambientales que proporciona porque es un sector sostenible que favorece la floración y la biodiversidad; y por último, por sus valores sociales, dado que contribuye a valorizar el territorio y a la creación de empleo.

En la actualidad, la provincia de Teruel cuenta con 36.610 colmenas registradas que pertenecen a 487 apicultores, aunque tan solo el 15% de ellos son profesionales, indicó.

Retos y posibilidades

Tras la presentación de los resultados, se celebró una mesa redonda sobre los retos y posibili-

dades para la sostenibilidad del sector apícola turolense moderada por la directora de proyectos de Invicta-Business Development, Ana Alonso, en la que intervinieron el presidente de la ADS Apícola de Teruel, Ángel Fuertes; el director técnico de la ARNA Apícola, Alfredo Sanz; las investigadoras de la unidad de Recursos Forestales y de Hortofruticultura del CITA Juliana Navarro y Ana María Sánchez; y el profesor de la Universidad de Zaragoza Miguel Ángel Barberán.

Ángel Fuertes destacó que al menos 80 explotaciones turolenses podrían dedicarse a envasar su propia miel por tener el número mínimo de colmenas para poder hacerlo. "Queremos animarles porque tienen una oportunidad para poner en valor y diferenciar el producto, pero tienen

que querer acogerse a este proyecto", señaló.

Por otro lado, reconoció que el etiquetado de la miel sigue siendo uno de los principales problemas que lastran el desarrollo del sector.

Y es que la norma de calidad de la miel que desarrolla su etiquetado a través del Real Decreto 1049/2003 que desarrolla los requisitos establecidos en la Directiva 2001/110/CE, provoca que las mieles que se consumen en Europa no especifiquen su procedencia u origen.

De hecho, con que solamente aparezca la leyenda "mezcla de mieles originarias y no originarias de la CE", el consumidor podría estar consumiendo una miel cuyo origen podría ser España en un 1% y el 99% de China, por ejemplo.

9ª Ruta del Perolico
del 22 de noviembre al 2 de diciembre de 2018
La mejor está en el interior

Martín de los cerros
10 € / por
(incluye: 3 panes caseros y 1 taza de
3 perolico maridada con
3 coronas)

Miércoles 28 a las 19:00 h.
Rm. Venasas
(plaza. teatral)

Taza en Perolico
regalo de una
Borrachita de los Oros
Cerveza de Geoplos Oros
a coronas teatral

2,50€

Tel.: 978 61 20 52* www.teruelturismo.es #rutadelperolico

2018-2019

Curso escolar

Clases de inglés:
infantil, primaria, ESO y bachiller

Matrícula abierta

Clases de refuerzo
de lengua y
matemáticas para
primaria y ESO

Cursos de inglés:
Exámenes oficiales (A2, B1, B2...), EOI,
Prueba acceso universidad o grados
Inglés universitario (magisterio, ADE,...)
Inglés para adultos (desde nivel 0)
Inglés para mayores de 60 años

Horario:
Mañanas: 9:00 h – 14:00 h
Tardes: 16:00 h – 21:00 h

978 22 96 65 / 666 973 119
kiwicurso@gmail.com

Evita riesgos. Usa el cinturón de seguridad.

902 22 22 92 www.cruzroja.es
Prevenir es vivir. Cruz Roja