

MIEL Y CERA SIN RESIDUOS, PROPUESTAS DE ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES.

HONEY AND BEESWAX FREE OF RESIDUES – STRATEGIES TO CONTROL DISEASES.

Claudia Garrido

Instituto de Apicultura Kirchheim, Alemania

Palabras clave: Miel, cera, residuos, control de enfermedades

En la Unión Europea las leyes son muy restrictivas respecto a residuos en alimentos. Para cada sustancia usada en la agricultura hay límites para la cantidad de residuos aceptables. La apicultura para los consumidores tiene fama de ser especialmente natural y los productos de ser muy puros y sanos. Por eso los apicultores tienen gran interés en evitar residuos en miel y cera.

Los riesgos de contaminación son múltiples: además del uso de plaguicidas para el control de enfermedades, las abejas se pueden contaminar con plaguicidas usados en la agricultura.

El mayor problema es el tratamiento de varroosis que es obligatorio para todas las colonias de abejas. Los medicamentos distribuidos por la

industria agrícola producen notables residuos especialmente en la cera. Ésta puede contaminar la miel. Por eso en Europa central se recomienda el uso de ácidos orgánicos (ácido fórmico y ácido oxálico) o de timol. Estas sustancias se encuentran naturalmente en la miel.

El uso de antibióticos para tratar el loque americano está prohibido, por lo cual no se deben encontrar residuos en la miel. Colonias infectadas se matan quemando todo el material afectado. Una segunda posibilidad es el saneamiento haciendo enjambres artificiales y la desinfección de todo el material usado. En caso de infecciones se establecen zonas de cuarentena.