La Miel y sus Ecosistemas del centro de Veracruz

El color, olor, sabor, y textura de la miel son características determinadas por su origen botánico, o sea por el tipo de vegetación de donde las abejas obtienen el néctar y el polen para realizar sus labores y finalmente producir la miel y otros productos. La vegetación, conocida como flora néctar-polinífera, son plantas que crecen en determinadas condiciones bioclimáticas y biogeográficas, y por supuesto, por el uso que hace el hombre del paisaje. El conocimiento de la distribución y la época de floración de estas comunidades en el paisaje es fundamental para el manejo de abejas.

En la actualidad, es necesario dotar de valor económico a los bosques para poder conservalos. Al conservar los bosques se asegura la producción de miel y polen.. Veracruz está en una etapa crítica, donde se deben conservar y proteger los pocos relictos boscosos que subsisten. Sin embargo, el Estado también está entrando en una obligada etapa de restauración de ecosistemas. La reforestación de espacios puede hacerse con especies multipropósito, en este caso aquellas que son abundantes productoras de néctar y polen, las cuales aparecen en las gráficas de análisis botánico de las mieles. Se debe invertir recursos en la reproducción de las especies forestales néctar-poliníferas y en la reforestación de amplios espacios con estas plantas para aumentar la producción de miel, el empleo comunitario y la salud ambiental.

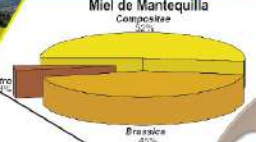
Brassica nigra

ALTIPLANO

Clima: Seco y semi-frío con lluvias esporádicas. Precipitación anual 700 mm.

Miel: Aroma muy suave y color amarillo claro casi blanco. Textura cremosa y agradable al paso. Su sabor también es débil. Se cristaliza a los 15 ó 20 días de extracción en entrales muy finos de ahí su nombre de "mantequilla".

Miel de Mantequilla



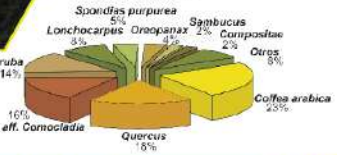
Bidens cernua

BOSQUE MESOFILO/CAFETAL

Clima: Semi-Cálido húmedo. Precipitación anual 2400 mm.

Miel: de aroma fuerte, sabor marcado y de color café obscuro o rojizo. Las fincas de café bajo sombra son un auténtico "jardín de la miel". La miel se queda líquida hasta 2 meses, después cristaliza con cristales gruesos. Es de consistencia espesa y muy nutritiva.

Miel de Cafetal



Coffea arabica

Agosto–Noviembre 4

Pico de Orizaba

Orizaba

Marzo–Abril 2

Xalapa

Martinez de la Torre

Enero–Febrero 1

La Trashumancia APICOLA:

La apicultura veracruzana es una actividad migratoria. Los apicultores mueven sus colmenas siguiendo las floraciones. En Veracruz se pueden obtener 5 cosechas anuales. Los números representan este viaje que persigue a los paisajes y su floración anual.

2 3 4 5

Septiembre–Noviembre 5

Mayo–Julio 3

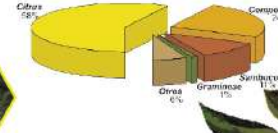
Alvarado

NARANJALES

Clima: Cálido húmedo. Precipitación anual 1200 mm.

Miel: De aroma floral saturado, muy fuerte y agradable. Es de color amarillo cristalino o ámbar. La miel se queda líquida hasta 6 meses, después cristaliza con cristales gruesos. Es muy dulce y tiene la acidez típica del cítrico.

Miel de Azahar



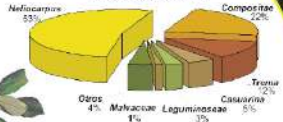
Citrus sinensis

SELVA ESPINOSA

Clima: Cálido semi-seco. Precipitación anual 800 mm.

Miel: Es de color claro y espesa. Se queda líquida hasta 3 meses, después cristaliza groseramente. Es muy dulce pero no llega a empalagar.

Miel de Campanilla



MANGLARES

Clima: Cálido húmedo. Precipitación anual 2300 mm.

Miel: Muy líquida. Generalmente clara. En ocasiones es ligeramente salada. Anteriormente se pensaba que la especie importante era solamente el mangle negro, gracias a los análisis melisopalinológicos sabemos que hay otras especies que también son importantes.

Miel de Mangle

Rhizophora mangle

Pronatura Veracruz trabaja para fortalecer la apicultura en Veracruz. A través de estudios y de proyectos ha beneficiado directamente e indirectamente a más de 1200 apicultores. Si quiere colaborar con la conservación de los bosques y la producción de sus ricas mieles, contáctenos (ver créditos)

pronatura

INSTITUTO DE ECOLOGÍA, A.C. INECOL

SEDESMA

ORIGEN BOTÁNICO Y GEOGRÁFICO:

INSTRUMENTOS PARA EL MERCADEO DE LA MIEL

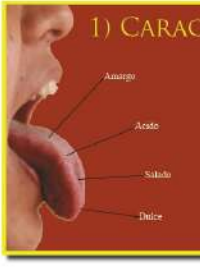
Veracruz produce una rica diversidad de mieles. La mayoría de ellas se comercializan a granel y a precios relativamente bajos. En muchos casos, las mieles son mezcladas y homogenizadas perdiendo su sabor y cualidades específicas.. Es conocido que las mieles monoflorales, tienen un mejor precio en el mercado con respecto a las las mieles poliflorales u homogeneizadas ("mieles ligadas"). Sin embargo, también hay mieles poliflorales que son reconocidas por algún atributo como "mieles del bosque" o alguna otra característica propia como la ubicación geográfica o su perfil sensorial.

Los retos para las mieles veracruzanas en el contexto actual son (1) asegurar su calidad y trazabilidad (2) Obtener denominaciones de origen para mejorar el precio de las mieles específicas, y (3) Ofrecer un producto que apoye el manejo sustentable de los bosques nativos y cultivados. Para ello el primer paso es la determinación del origen botánico y geográfico, además de caracterizarlo por sus cualidades como serían su sabor o el valor ecológico que presentan. Una "miel poliflora" puede tener un valor agregado si se determina su origen como "miel del bosque de neblina". Para reconocer tal autenticidad es necesario realizar estudios y conocer la composición de la miel según el ecosistema de procedencia.

Créditos

Diseno: Eric Zentmyer (ezentmyer@pronaturaveracruz.org)
Mapas: Ixchel Sheseña Hernández (isheseña@pronaturaveracruz.org)
Texto: Aníbal Ramírez Soto (aramirez@pronaturaveracruz.org)
Luciana Porter Bolland (luciana.porter@inecol.edu.mx)
Análisis Melisopalinológicos: Elsa Ramírez Arriaga (elsa@servidor.unam.mx)

1) Caracterización Sensorial



Procedimientos para la degustación

Existen procesos bien establecidos para la catar o degustar una miel, y también paneles de expertos especializados. Pero la mayoría de la población no es experta y sin embargo, cualquiera que tenga gusto por la miel puede profundizar en sus atributos y saber diferenciar y apreciar cada miel, tal y como es.

Como primer paso, trate de alejar cualquier distracción. Concéntrese en la miel, en los miles de viajes que hicieron las abejas por las flores para llevarle en esta ocasión el fruto de su trabajo, una mezcla exquisita de néctares silvestres. No fume y procure que nadie fume cerca de donde está degustando. Evite los perfumes o cosméticos aromáticos y distinte. Entre cada prueba enjuáguese con agua y respire profundamente.

1.- Alce el frasquito de miel y observe el color. ¿como le parece?, ¿le gusta la claridad ámbar o prefiere la fortaleza misteriosa de la miel oscura?

2.- Acerque la miel y aspire profundamente su aroma. Trate de llevar el fino aroma hasta el fondo de sus pulmones y sienta el paso de las flores por su cuerpo. ¿A qué le recuerda esta miel? ¿le agrada o lo transporta hacia algo desagradable?.

3.- Ahora, tome una cucharadita de miel y siéntala con la punta de la lengua. Saboréela con paciencia. Tome un poco más y úntela en su lengua completamente, llévela al paladar y trabaje la mezcla como aceite, cierre los ojos un momento y de su veredicto ¿a que le asemeja el sabor? ¿frutas? ¿jardines? ¿humo?.

2) Análisis de Origen Botánico

El origen botánico es la huella digital de la miel, su marca genética. Única e irreversible. Para conocerlo, se investiga cuales fueron las plantas que ofrecieron el nectar a las abejas para hacer la miel. Para esto, se recurre a una técnica de laboratorio llamada melisopalinología. Mediante el microscopio, se identifican los granos de polen de una muestra de miel. Con esto es posible determinar qué plantas fueron las más visitadas por las abejas durante el periodo de cosecha. Con este análisis se garantiza el origen natural del producto y se evitan posibles falsificaciones del producto. Por otro lado, los estudios melisopalinológicos también brindan información útil para aumentar el valor de la miel, presentándolo como producto ecológico y garantizando su originalidad. Se puede relacionar las características sensoriales de la miel con la información de su origen botánico y geográfico, dando un panorama de las cualidades del producto lo que generaría un valor agregado en ciertos mercados.

Fotografías microscópicas de granos de polen encontrados en las muestras de mieles de Veracruz: 1) Nabo 2) Mezote 3) Cítrico 4) Café 5) Palo Molato Fotos por: Dra. Elsa Ramírez Arriaga

3) Promoción

Miel Ecológica

Proviene de ecosistemas conservados o de actividades que protegen o reforestan áreas o zonas con manejo forestal. El apicultor debe reforestar y proteger los bosques, ya que eso le permitirá aumentar su producción de miel y le dará ventajas competitivas en los mercados especiales. Las mieles de la Selva Baja, Bosque Mesófilo, Encinares/Pinares, e incluso de los manglares se debe de promover como productos ecológicos, mieles que provienen de bosques sanos y que apoyan a la regeneración de esta vegetación.

Mieles con denominación de origen

El origen es lo distingue la miel de cualquier otro competidor. El origen puede ser geográfico (como la "miel de los Pirineos", Francia) o cultural, (como la "miel de los Mayas"). Lo importante es qué el nombre produzca una imagen de lugar o de singularidad de un paisaje que no se reproduce en ningun otro lado. Ejemplos para Veracruz podrían ser "miel jarocha" o "miel del Papaloapapan" o en un contexto ecológico, "miel del bosque de neblina". La información del origen es tal vez la herramienta promocional que tiene mas peso en el mercado, y es otro atributo que, conjunto las características sensoriales y botánicas de las mieles, puede presentar un perfil de una miel rara, o única en su clase, y que dada su rareza tiene más valor.