

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE CULTURA

23935 *Resolución de 7 de noviembre de 2024, de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Bellas Artes, por la que se incoa expediente de declaración de «La apicultura en España» como manifestación representativa del patrimonio cultural inmaterial.*

La Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, establece en su artículo 11.2, letra c), que corresponde a la Administración General del Estado, a través del Ministerio de Cultura y Deporte, en colaboración con las Comunidades Autónomas, «la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial mediante la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial».

El artículo 12 de la citada Ley 10/2015, de 26 de mayo, regula el procedimiento de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, señalando que el mismo se iniciará de oficio por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, bien por propia iniciativa, a petición razonada de una o más Comunidades Autónomas o por petición motivada de persona física o jurídica.

El interés en declarar «La apicultura en España» como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial viene justificado por tratarse de una práctica viva, presente en múltiples regiones del territorio español, con continuidades y cambios entre la apicultura tradicional y moderna; se trata de una actividad profundamente vinculada al territorio, con lo que posee fuertes valores de carácter identitario y de gestión territorial. A ella van asociadas rituales, festividades, creencias y valores, oficios y actividades y formas de vida y de gobernanza de los recursos territoriales, así como un amplio conjunto de bienes relacionados con la actividad. Sus prácticas y saberes están asociados a distintos ámbitos, desde la relación con la naturaleza a las actividades agroganaderas, los usos culinarios o los rituales asociados. Se trata, además, de una práctica que aporta grandes beneficios ecosistémicos tanto para la polinización y el mantenimiento de la biodiversidad como para la detección de las modificaciones producidas por el cambio climático, derivados del conocimiento tradicional de los procesos de floración, del clima, de las abejas –en particular, de la especie autóctona– y de su salud y comportamiento.

Sin embargo, la apicultura en España se enfrenta a múltiples riesgos y amenazas derivados del cambio climático, de la inestabilidad productiva, de las enfermedades y los plaguicidas y de la competencia en un mercado globalizado. La desaparición de esta actividad amenazaría la pervivencia de los valores identitarios y de gestión territorial vinculados a la apicultura a través de su memoria y de su desarrollo como actividad vinculada al territorio. El papel de la comunidad portadora en el conocimiento y práctica de la apicultura es fundamental. En este sentido, en algunas zonas apenas hay relevo generacional, lo que dificulta la continuidad de esta manifestación. El valor de la polinización para el mantenimiento de la biodiversidad y la regeneración de ecosistemas también la protección patrimonial de la apicultura.

Por tanto, considerando la trascendencia de la apicultura en España como valor patrimonial inmaterial y teniendo en cuenta además que la consideración en conjunto de esta manifestación requiere para su específica comprensión una consideración unitaria, más allá de la propia que pueda recibir en una o varias Comunidades Autónomas y

habiendo informado el Consejo del Patrimonio Histórico Español y la Universidad de Sevilla,

La Dirección General de Patrimonio Cultural y Bellas Artes, resuelve:

Primero.

Iniciar el expediente para la declaración como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de La apicultura en España, por concurrir en la misma las circunstancias previstas en las letras a) y c) del artículo 12.1 de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Segundo.

Disponer, en virtud del artículo 12.4.a) de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, así como del artículo 83 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la apertura de un periodo de información pública, a fin de que cuantos tengan interés en el asunto puedan examinar el expediente en las dependencias de la Subdirección General de Gestión y Coordinación de los Bienes Culturales de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Bellas Artes del Ministerio de Cultura (plaza del Rey 1, Madrid), y en todo caso, las personas que lo soliciten a través de medios electrónicos se pondrá a disposición en la sede electrónica correspondiente, con el fin de alegar lo que estimen conveniente por un periodo de veinte días a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

Tercero.

Tramitar el correspondiente expediente de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, de acuerdo con lo previsto en la Ley 10/2015, de 26 de mayo.

Cuarto.

Comunicar la incoación al Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial para su anotación preventiva.

Madrid, 7 de noviembre de 2024.–El Director General de Patrimonio Cultural y Bellas Artes, Isaac Sastre de Diego.

ANEXO

1. *Justificación de la declaración*

La práctica de la apicultura lleva aparejada una serie de valores identitario y de gestión territorial vinculados a través de su memoria y de su desarrollo como actividad profundamente vinculada al territorio. Unos valores que se pueden traducir en valor económico y elemento clave de desarrollo local.

Esta declaración patrimonial propicia el avance hacia la organización del acceso y la transmisión de la apicultura, impulsa su proceso de patrimonialización y la movilización de agentes involucrados en él (Santamarina y Del Mármol, 2021). Ello, además, puede contribuir a la viabilidad económica de las explotaciones y de iniciativas relacionadas con los productos derivados de la apicultura, o contribuir a la regulación sobre la actividad por parte de aficionados que introducen especies alóctonas o que pueden contribuir a un desequilibrio ecológico.

Se han identificado riesgos para la continuidad del sector que justifican esta declaración como medida de salvaguarda: son los derivados del cambio climático, de la inestabilidad productiva, de las enfermedades y los plaguicidas y de la competencia en

un mercado globalizado, así como la falta de relevo generacional en algunas regiones españolas, o la transformación de los hábitats en los que se crían las abejas.

En este contexto, resulta indiscutible el protagonismo de las comunidades, su papel en las prácticas y los conocimientos locales en la gestión de recursos territoriales. El sector apícola hoy en día está ampliamente profesionalizado y existen regulaciones para su desarrollo. La apicultura es una actividad desarrollada como complemento de otras o incluso como actividad no profesional. Se trata de explotaciones movilizadas que, sin embargo, guardan cierta conexión con una apicultura tradicional fijista que es hoy residual. Así, existen continuidades y cambios entre la apicultura tradicional y la moderna en su contribución a la biodiversidad, y también en relación con el contexto local en el que se desarrolla la actividad. Esta vinculación entre lo tradicional y lo moderno, con cambios y continuidades, es constitutiva de un interés particular en el proceso de patrimonialización. El foco se pone, en este caso, en un amplio conjunto de bienes relacionados con la actividad, pero también en su evolución histórica y en su relación con rituales, festividades, creencias y valores, oficios y actividades transformadas o extinguidas y también con transformaciones y con formas de vida y de gobernanza de los recursos territoriales que pueden ofrecer aprendizajes de futuro en materia de sostenibilidad y que pueden constituir activos de desarrollo local.

En términos antropológicos, podemos hablar de un planteamiento global que aúna tanto referencias a la recuperación de aspectos de la apicultura tradicional, en la memoria o en la práctica, como el testigo de su proceso de transformación hacia la apicultura moderna. Pero, además, el proceso de patrimonialización involucra a diversos sectores como el científico, el turístico, el educativo o el cultural, entre otros, en el desarrollo de la práctica apícola en la actualidad.

Hasta la fecha encontramos iniciativas relacionadas directa o indirectamente con la patrimonialización de la apicultura desarrolladas desde el sector apícola pero también en relación con otros. Entre las iniciativas directas, la UNESCO reconoció como parte de la Lista Representativa de Patrimonio Cultural de la Humanidad, en 2020, la práctica de la apicultura tradicional en troncos en Polonia y Bielorrusia y, en 2022, también la apicultura en Eslovenia, con referencias a un amplio bagaje cultural (lingüístico, literario, artístico o arquitectónico de la actividad). En el caso de España, la existencia de varios museos y centros de interpretación de la apicultura o de la miel suponen vías de patrimonialización directa que se combinan con medidas de salvaguardia de la práctica apícola a través de la normativa y de la articulación del sector productivo o de iniciativas de difusión de la práctica apícola, entre otras.

En cuanto a un proceso de patrimonialización indirecta, o complementaria, lo podemos encontrar en los numerosos museos etnográficos existentes en diversas localidades del territorio estatal que hacen referencias a prácticas apícolas. Además, varios inventarios de patrimonio incluyen o tienen en cuenta la apicultura. Y resta mencionar la difusión que se hace en proyectos de apicultura urbana y tanto desde el sector de la nutrición como del gastronómico.

En definitiva, la declaración de patrimonio inmaterial, desde un enfoque global como el que aquí se propone, puede ser un avance no solo para el sector apícola, sino también para la sostenibilidad social y ambiental en general. Y lo puede ser, específicamente, porque los procesos de patrimonialización enfocados a la categoría de «patrimonio inmaterial» ponen el acento en el papel de los actores comunitarios vinculados a los bienes patrimonializados, poniendo en valor sus conocimientos y prácticas como herramientas en la toma de decisiones relacionadas con la gestión de esos bienes y con un desarrollo local sostenible. Los procesos de patrimonialización pueden, entonces, empoderar a las comunidades, poniendo en valor su propio conocimiento experto (Pawlowska-Mainville, 2022).

2. Orígenes documentados

Varias pinturas rupestres son testigo de la relación del ser humano con la abeja y sus productos silvestres recolectados después de la última de las grandes glaciaciones (aproximadamente hace 10.000 años). Tal vez el ejemplo más significativo, que podría alcanzar los 9.000 años de antigüedad, se encuentra en la Cueva de la Araña (Bicorp, Valencia). En la pintura se observan personas trepando paredes rocosas de los barrancos para alcanzar los panales de los enjambres silvestres. Otros ejemplos de pinturas rupestres se observan en el abrigo de la Cueva del Ciervo (Dos Aguas, Valencia) o el abrigo de Barranco Gómez (Castellote, Teruel). Son pinturas fechadas alrededor de 7.500 a. C.

En el Neolítico se produjo progresivamente un cambio de la recolección de los productos provenientes de las abejas a la cría de estos insectos, es decir, aquello que hoy conocemos como apicultura. De hecho, se han encontrado restos de cera dentro de vasijas cilíndricas en yacimientos íberos como el de Fonteta Ràquia, en la localidad valenciana de Ribera-Roja del Túria, con vestigios de colmenas cilíndricas de cerámicas fechadas entre el siglo IV y III a. C. Son testimonios de una actividad que probablemente también se desarrollaba con colmenas de materiales como barro, madera, cestería, corcho o cañas de los que no se conservan rastros. A partir del siglo III a. C. la apicultura fue una actividad especialmente importante.

La apicultura fijista se fue aplicando con una notable influencia árabe y morisca previa a la expulsión de los árabes mediante diferentes métodos hasta el siglo XVII, momento en que se inició un estudio más profundo de las abejas y su miel. La conquista de territorios supuso, a partir del siglo XVI, la introducción de la actividad apícola en lugares alejados de la península, entre los que se encontraba el canario. En general, poco a poco se implantaron mejoras de las técnicas apícolas para aumentar la producción de miel hasta que se empezó a incorporar, la apicultura movilista, a partir de mediados del siglo XIX en Estados Unidos y del último cuarto del mismo siglo, en Europa.

La transición a la apicultura movilista en España fue muy lenta. De hecho, son constantes las referencias de eruditos, expertos y emprendedores apícolas a la resistencia a su incorporación por la mayoría de los apicultores del país, sea por lo que se consideraba una cerrazón tradicionalista o por falta de visión de negocio de apicultores para muchos de los cuales la apicultura no era más que un complemento de otra actividad primaria y sobre todo la agrícola. La conexión de la apicultura fijista con los recursos del entorno y los saberes asociados al uso, transformación y adecuación de estos materiales (por ejemplo, corcho, caña, troncos, etc.) es muy clara. En este sentido, el modelo movilista es dependiente de infraestructuras muebles externas al territorio y que significan un desembolso y una dependencia de los productos del mercado.

Según una estimación a partir de datos de la Dirección General de Estadística, en 1953 predominaba aún la apicultura fijista o de panales fijos, aunque el 42 % de las colmenas eran movilistas. Ya en 1976, la apicultura moderna basada en este último tipo de colmenas era la principal modalidad prácticamente en toda España, aunque en Galicia y el País Vasco seguía siendo minoritaria y en Cantabria, Castilla y León y Andalucía era la modalidad en la mitad de las explotaciones. Diez años después, solamente Galicia y, sobre todo, el País Vasco mantenían ese mayor carácter fijista mientras que en el resto de las Comunidades Autónomas se observaba un descenso o, en algún caso, una misma situación de dedicación minoritaria.

La profesionalización del sector supuso, por una parte, la generalización de la apicultura movilista y, por otra, un incentivo para proyectos de patrimonialización y para iniciativas que han tratado tanto de recuperar las técnicas y las herramientas de la apicultura tradicional como salvaguardar la actividad apícola profesional, a través de la difusión de su conocimiento.

En los últimos veinte años se han desarrollado en varias ciudades iniciativas de apicultura urbana que suponen un impulso de la actividad apícola con actividades

vinculadas al valor educativo, social y cultural en relación con la protección y la defensa ambiental, la calidad de vida urbana y el conocimiento de la naturaleza.

3. Marco territorial y comunitario

Dos grandes criterios permiten diferenciar las zonas en las que se encuentra la apicultura. Por un lado, está la diversidad de configuraciones ecológicas, definidas por el clima, la orografía y la vegetación, pero también por un hábitat rural en el que la naturaleza se convierte en un elemento distintivo y, en consonancia con ello, en un activo patrimonial central.

Otro criterio es la mayor o la menor presencia de una apicultura trashumante y movilista altamente profesionalizada, lo que indica un distinto perfil en cuanto a sector productivo. Según los datos disponibles (MAPA 2022) se observa una escasa profesionalización en Comunidades del noroeste (y sobre todo Galicia) y una considerable presencia de explotaciones no profesionales en Castilla y León. En cambio, la profesionalización es mayor (si se compara el volumen de explotaciones) en comunidades meridionales como Andalucía, Extremadura y Comunidad Valenciana.

Respecto a los datos sobre apicultura estante o trashumante, las comunidades del noroeste presentan mayor cantidad de explotaciones estantes, mientras ocurre lo contrario con el resto.

Se observa, por otro lado, cierta relación entre tipo y sistema productivo. La profesionalización supone una mayor orientación a la trashumancia.

Finalmente, cabe considerar que la apicultura tradicional ha sido estante y fijista o de panales fijos y que fue el preámbulo a la modernización y profesionalización del sector.

Un dato de interés es la existencia de topónimos con referencia apícola que podrían indicar una importancia primigenia de una actividad que habría sido fijista o de panales fijos. En España, hablamos de por lo menos 380 topónimos. Más de la mitad de los topónimos se ubican en territorio gallego, lo que es testigo de una presencia primigenia de la apicultura en esta zona, y coherente con su raigambre tradicional. Esa presencia de topónimos podría estar relacionada con la riqueza local de plantas melíferas o poliníferas, lo que pudo facilitar en el pasado la extensión de una actividad apícola que habría tenido el formato de pequeñas explotaciones estantes más propio hoy de la apicultura tradicional no profesional. En este sentido, habría que preguntarse si existe correlación entre el número de topónimos con, por un lado, el tipo de apicultura y, por otro, el sistema productivo. Esa correlación se matiza en algunos lugares. Andalucía, Aragón y Castilla la Mancha presentan un considerable porcentaje de topónimos, pese a ser zonas con una apicultura bastante profesionalizada y con importancia de la trashumancia. En cambio, algunas zonas del noroeste como Asturias o Cantabria presentan pocos topónimos. Sin embargo, los datos podrían indicar que el carácter tradicional y no profesional de la apicultura en algunas zonas, hoy día, tendría que ver con una extensión de este tipo de actividad, en el pasado.

A la vista de los datos, y en base a los criterios propuestos se pueden establecer dos grandes zonas peninsulares, más Baleares, y una tercera que sería la de las Islas Canarias.

Una primera zona (zona 1) la constituye el noroeste peninsular y, concretamente: Principado de Asturias, Cantabria, Castilla y León, Euskadi, Galicia y Comunidad Foral Navarra. Son territorios con menor profesionalización y mayor presencia de apicultura estante y donde existe el mayor número de topónimos de referencia apícola. Estas zonas presentan vestigios de una apicultura tradicional, estante y fijista o de panales fijos, desarrollada en arquitectura popular especializada en la actividad apícola o de construcciones auxiliares de otro tipo de edificaciones. La humedad, la orografía y la presencia de especies animales como el oso eran aspectos importantes para que existiera este tipo de infraestructuras en el noroeste peninsular. La emigración –en la segunda mitad del siglo XX– y la aparición de la varroa (mediados de los años ochenta), supusieron factores clave en el descenso de esta actividad tradicional en el norte

peninsular que, sin embargo, se ha retomado posteriormente con pequeñas y medianas explotaciones, pocas de las cuales son profesionales.

El segundo gran contexto territorial (zona 2) es la España del este, central y, sobre todo, meridional. Son territorios marcados por temperaturas estivales cálidas y precipitaciones escasas más o menos centradas en otoño y primavera, con zonas montañosas que favorecen contrastes climáticos y una importante presencia de extensiones de matorral aromático y de bosque combinadas con la relativa cercanía de algunos cultivos cuya flor es aprovechada como el almendro, el níspero o los cítricos. Esta zona incluye el Valle del Ebro y La Rioja y también zonas centrales de importante producción apícola como Guadalajara y, en particular, La Alcarria. Otro contexto a tener en cuenta sería el noroeste de Murcia, zona montañosa, con actividad apícola importante enraizada en una tradición de aprovechamiento de matorral aromático. Presencia, también, en la Vega Baja del Segura, donde hay abundancia de cítricos. Completan la zona los conjuntos de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Catalunya, Madrid, Comunitat Valenciana y Extremadura (con particular mención a las comarcas de las Hurdes, La Siberia y Villuercas). Las Islas Baleares podrían incluirse aquí, con sus rasgos orográficos y climáticos distintos, aunque con una presencia muy reducida de trashumancia y poca profesionalización.

La zona meridional, este y central de la península aglutina una importante presencia de apicultura trashumante y profesional. Desde el punto de vista patrimonial, ello hace que sea particularmente interesante poner el foco en el desarrollo y consolidación de la apicultura movilista y trashumante y su contacto con algunas prácticas tradicionales que, en cambio, habrían sido más persistentes en el noroeste peninsular.

En tercer lugar, las Islas Canarias (zona 3), con las particularidades ecosistémicas derivadas de su latitud, incluidas especies vegetales y de abeja de carácter endémico. Es una zona con un considerable nivel de profesionalización y de presencia de la apicultura trashumante.

Por último, se podría considerar una zona 4, relativa a la apicultura urbana presente en algunas ciudades y cuya existencia tiene que ver con la sostenibilidad ambiental y con finalidades educativas más que productivas. Se ha identificado este tipo de actividad en Alcoi (Alicante), Barcelona, Córdoba, Madrid, Málaga, Tarragona, València, Viladecans (Barcelona) o Zaragoza, pudiendo haber iniciativas similares en otros lugares.

Por último, en cuanto al marco comunitario, este está configurado por el sector apícola profesional y por quienes ejercen la apicultura de forma no profesional. Sin embargo, no son los únicos actores involucrados en una patrimonialización. Ésta se relaciona con los campos de la producción apícola, otros sectores primarios, los sectores que elaboran y comercializan productos, el sector educativo, el cultural y el turístico, entre otros.

4. *Procesos, técnicas, actividades y oficios*

El procedimiento de producción apícola consiste, desde sus inicios, en lograr que se sostengan colonias de abejas en colmenas en las que elaboren panales de los que se recoge miel y se obtiene también cera. Otros productos como el propóleo, la jalea real, el polen o el veneno son de aprovechamiento más bien moderno. Las colmenas se ubican en lugares donde las abejas encuentren flores y agua con cierta facilidad y pueden agruparse, como explotación, en un solo terreno o en varios. Además, se pueden explotar en trashumancia o de forma estable en el mismo terreno. La apicultura tradicional era estante y fijista o de panales fijos y mayormente se desarrollaba como complemento de la actividad agrícola y ganadera destinado al autoconsumo, aunque si había excedente de miel y se producía un volumen importante de cera estos productos se solían comercializar.

La apicultura moderna, especialmente desarrollada desde mediados del siglo XX, tiene un carácter fundamentalmente movilista y trashumante y ha supuesto la

introducción de diversas técnicas, procedimientos y herramientas en la extracción de miel, la cría de reinas o en la capacidad de dividir colmenas. Entre los resultados de estos cambios se encuentra la capacidad de extraer mieles monoflorales.

4.1 Técnicas y fases en la actividad apícola. Las tres fases básicas de la apicultura tradicional son la captura de enjambres o la enjambrazón (creación de nuevas colmenas a partir de las existentes), la cata (recolección) y el colado de la miel, aunque se realizaban también otras tareas de preparación y mantenimiento. En la apicultura moderna y profesional, se mantiene la recolección, pero el colado artesanal se ha sustituido por la extracción mecanizada.

En algunas zonas, como es el caso de la apicultura tradicional cántabra, la captura de enjambres silvestres requería localizar las abejas pecoreadoras (las que salían a libar néctar y recoger polen). Se las seguía con la mirada o se las atraía con cera encendida para ver de dónde procedían. En cuanto a la enjambrazón, se producía cuando la reina, con parte de las obreras, abandonaba la colmena para establecer otro enjambre y suponía ofrecerle un lugar adecuado para instalarse. El apicultor debía estar atento para recogerlo e instalarlo en una nueva colmena. Solía producirse en primavera, en abril o junio en zonas bajas y de mayo o junio o hasta julio, en zonas de montaña. En algunos lugares se tocaba una cencerro para intentar que la reina se posara. También se podían dar palmadas o hacer ruido con botes o piedras. Había quien distinguía los huevos de abeja exploradora para inutilizarlos e impedir la enjambrazón impidiendo que hubiera abejas que guiaran hacia un nuevo enjambre. Para la captura se untaba con miel, aguamiel o ramas de melisa el interior de un escriño o enjambradera y se colgaba por encima del enjambre para tratar de que las abejas se introdujeran dentro. Esos procedimientos tradicionales se fueron abandonando con la modernización de la apicultura.

A veces se usaba humo para facilitar la labor de enjambrazón. Había quien colocaba unas hierbas con palos cerca del colmenar con la finalidad de que fuera ese el lugar en el que se posara la reina. Entre las técnicas para lograrlo estaban la de colocar panales usados en una nueva colmena vacía, dividir la colonia con la extracción de crías recién puestas o sobrepoblar la colmena para forzar la división. La construcción de panales podía verse facilitada por el apicultor mediante moldes de cera que ofrecían una vía de trabajo a las abejas. Actualmente se resuelve con moldes preparados previamente de forma artificial.

Las colmenas tradicionales estaban elaboradas con materiales de proximidad y se instalaban en un lugar adecuado por sus características climatológicas, y por la flora disponible. Debían disponerse a cierta altura del suelo, para evitar la humedad y orientadas a Levante (o, si eran zonas frías, sureste) para aprovechar el sol matinal. La apertura y cierre de la colmena debían ser gestionados por el apicultor para la correcta regulación de la colonia. Las colmenas tradicionales se solían cubrir en invierno dejando miel suficiente para que se pudieran alimentar. Esa fase de reposo podía alargarse hasta febrero o marzo. A finales de primavera se debía realizar un mantenimiento de estas colmenas mediante el segado de hierbas para facilitar la entrada y salida de las abejas y minimizar el riesgo de incendios. Asimismo, había que realizar intervenciones frente a depredadores (ratas, zorros, lobos, piojos, osos...) o enfermedades de la colmena. Estas prácticas tradicionales presentan continuidad hoy día en la apicultura profesional en cuanto al entorno de instalación, los períodos y las fases de trabajo, con los conocimientos correspondientes, pero con una transformación en cuanto a las técnicas y los instrumentos. Cabe tener en cuenta que, en zonas de clima suave la colmena mantiene su actividad en invierno.

La cata (procedimiento tradicional de sacar la miel de los panales) se podía realizar cuando las abejas volvían a estar activas, con las primeras floraciones de romero y otras plantas. Se solía tener cuidado de dejar parte de la miel para que las abejas pasaran la estación. Según las zonas, la cata se realizaba en primavera y otoño, aunque en algún caso, se podía llegar a realizar en diciembre, más cerca del invierno. En algunas zonas de montaña se cataba la totalidad de la miel, lo que suponía un apicidio.

Para la cata, como para toda operación que pudiera suponer contacto con las abejas, se usaba humo para adormecerlas y ahuyentarlas con el fin de poder realizar la labor sin riesgo de recibir picaduras. En caso de producirse, se podían afrontar quitando el aguijón y aplicando amoníaco que en algunos casos se llevaba consigo a la faena. Para producir humo tradicionalmente se usaban trapos al extremo de un palo y el combustible solía ser excremento de mulo o asno o boñiga de vaca, según las zonas. Se cita también el uso de «riol», que eran los restos de prensar olivas. Los ahumadores fueron sustituyendo este instrumental. En la apicultura moderna la recolección se realiza retirando las alzas de la colmena con ayuda de un soplador y llevándolas a un laboratorio para el desoperculado de cuadros (es decir, la apertura de las celdas) por procedimientos mecanizados que pueden incluir un aumento de temperatura.

Después de la cata, en la apicultura tradicional se llevaba a cabo el colado. En este tipo de operaciones la participación y trabajo femenino eran muy significativos. Los panales deshechos de los que no saltaba la miel se calentaban mezclados con agua o al baño maría. La pasta correspondiente se depositaba en una duerna con un agujero del que saltaba miel mientras en el recipiente acababa quedando una capa de cera que servía para elaborar velas caseras. Una vez calentados, los panales se escurrían a mano quedando unas bolas de cera (cerones) que se pasaban por una calceta o manga que ejercía de tamiz, para acabar de sacar la miel. Una labor para la que se podían usar apretaderas (tenazas grandes) o prensas.

En la apicultura moderna profesional, se han introducido extractores de miel de acero inoxidable que centrifugan el producto de forma mecanizada para su posterior filtración y, al cabo de unas semanas, trasiego.

Junto con la miel, la cera era un producto ampliamente aprovechado. Se menciona la existencia de infraestructuras destinadas específicamente al prensado para la obtención de cera. Eran los llamados lagares de cera, existentes en Galicia y Asturias y que consistían en grandes estructuras de viga similares a los existentes para prensar otros productos. Se realizaba una mezcla con agua en una caldera de cobre, cuando ya se había retirado la miel, y se calentaba para fundir el producto. El prensado permitía eliminar impurezas y crear grandes bloques de cera amarilla. Además, se mencionan los tendales o eiras de cera, infraestructuras destinadas al blanqueamiento de este producto mediante un proceso natural por acción del sol realizado en pilas de piedra situadas a ras de suelo y, en menor medida, en alto. Históricamente, tanto el noroeste peninsular como las regiones de Extremadura y de Murcia eran puntos importantes de producción de cera.

Los cerones sin miel se calentaban en una cazuela grande o caldera con agua que se ponía en el fuego y se removían procurando evitar que hirvieran. Posteriormente se prensaban en una calceta mojada de arpillera con una piedra, unas apretaderas o una prensa. La cera caía sobre una cazuela con agua en la que quedaban impurezas («magón») que se utilizaban luego como abono de la huerta. La cera que quedaba se recalentaba y, ya líquida, se echaba a cazuelas con agua, donde se enfriaba. Las impurezas que quedaban precipitaban en el fondo y, finalmente, quedaban las llamadas tortas de cera de color amarillento. La misma operación se repetía con los panales sin miel («cera en rama» y, cuando eran resecos, «macones»).

En el caso de la apicultura moderna profesional, la cera se puede obtener mediante calderas de vapor o de agua con las que se calientan los panales viejos o los opérculos en una operación que puede ir seguida de una decantación y de un prensado.

Si bien la apicultura tradicionalmente ha sido una labor masculina y a pesar de que expertos decimonónicos se hacían eco de la falta de participación de las mujeres en la apicultura profesional, a juzgar por algunas fuentes, las mujeres han intervenido tradicionalmente en actividades de cata y, sobre todo, en las tareas de procesamiento del producto, con mayor protagonismo en las fases de colado y envasado, comercialización y elaboración del producto.

En Cantabria, por ejemplo, el catado y el colado eran tareas laboriosas que, como la matanza del cerdo, se realizaban en familia o incluso con apoyo vecinal. Eran contextos

de sociabilidad y relación familiar similares a los que se producen en otras actividades vinculadas a la actividad primaria. La participación de mujeres y varones da pie a plantear el papel de ambos en la transmisión de conocimientos, aunque cada cual en los procesos en los que fueron interviniendo. Actualmente la apicultura es una tarea a la que se han incorporado mujeres con un protagonismo en distintas fases que antaño les resultaba ajeno. Esto es más importante hoy en día, cuando los procesos de «valor añadido» relacionados con el acabado, elaboraciones y la imagen del producto, cobran tanta importancia; un ámbito agropecuario donde las mujeres cada vez se están integrando más (Ball, 2020).

A las labores descritas, en las tres fases principales (captura de enjambres o enjambración, cata y colado) de la apicultura tradicional, cabe añadir un procedimiento de gran importancia sobre todo en la zona meridional peninsular y en la apicultura moderna: La trashumancia, que generalmente se ha realizado y se realiza por la noche.

La apicultura moderna profesional es eminentemente trashumante. Se puede afirmar que muchas de las zonas de la España peninsular referenciadas a finales del siglo XX se mantienen. En las Islas Baleares, la trashumancia apícola tiene un carácter residual. En cuanto a las islas Canarias, la principal zona de trashumancia es la de las cañadas del Teide donde, por ser parque natural, es necesaria una autorización y en la que se aprovecha sobre todo la floración de tajinaste rojo y retama blanca.

Finalmente, cabe mencionar, dentro de la práctica moderna, la apicultura urbana, de carácter estante y centrada en la polinización, la detección de la calidad ambiental de la ciudad y con fines educativos, más que de elaboración de productos. De hecho, esta última está prohibida en ciudades, como actividad ganadera profesional, aunque sí que se regula la actividad apícola urbana de explotaciones de autoconsumo. La introducción y desarrollo de esta modalidad de apicultura abre la puerta a algunas iniciativas de salvaguardia en el terreno educativo, el científico o el gastronómico.

4.2 Productos obtenidos y elaboraciones. Aunque hoy día se aprovechan otros productos apícolas, los dos tradicionales son la miel y la cera. La primera se solía consumir líquida, aunque era posible también el consumo de brescas. El uso de este producto ha sido fundamental como edulcorante, sobre todo hasta la comercialización del azúcar de caña. Era una importante fuente energética. Pero no solo eso, sino que se le conocían virtudes terapéuticas, sobre todo en afectaciones respiratorias, combinada con eucalipto, con limón o con infusión de tomillo o romero, y también para curar heridas o golpes en personas y animales.

La miel puede y podía ser tradicionalmente de diversas flores (milflores), monofloral o de mielada (de una secreción del roble y la encina). Las innovaciones tecnológicas aportadas por la apicultura profesional han ido impulsando el descubrimiento de nuevas mieles monoflorales. Como ejemplo de la diversidad productiva, podemos indicar que en Murcia se produce la miel de romero, la de flor de azahar, la de espliego y la miel de milflores o la miel de limón. Todas ellas están también presentes en la Comunitat Valenciana. En Cantabria, además de la miel de milflores, se elabora de eucalipto (en zona de costa o cercana a ella), de mielada (roble y encina), de brezo (en área lebaniega) y de calluna (en zona meridional). En Tenerife, es particular el aprovechamiento de floraciones como las de agave, tajinaste o tedeste mientras otras como el brezo o el cantueso se aprovechan también en diversos territorios peninsulares.

Resulta imprescindible entender la apicultura en su relación con los usos y consumos domésticos, comunitarios y rituales de la miel. La elaboración de dulces en tiempos de fiesta y celebración constituyen ocasiones para el reencuentro de la familia extensa, la colaboración vecinal y a veces la cooperación comunal. El papel de las mujeres en estas secuencias es central, sin que excluya la colaboración muy frecuente de hombres.

De la miel se conoce un amplio uso culinario como ingrediente de platos de carne, de postre o de licores como el orujo. En Bardenas Reales de Navarra la miel se usaba para elaborar refrescos caseros, chinchorras (torta de manteca de cerdo tradicional en La Rioja), farinetas, turrónes, torrijas o mezclada con vino; también para merendar con pan y arrope. Además, es conocido su uso como ingrediente del turrón, con una presencia en

tierras valencianas de la que ya se hacía eco en el siglo XVIII el botánico Cavanilles. En Andalucía y Extremadura son muy importantes los dulces de miel como pestiños y rosas o flores enmeladas. También las «melojas» de calabaza, sidra u otras frutas, realizadas con aguamiel como aprovechamiento de la miel residual de los panales y formas de conservación de frutas.

En cuanto a la cera, ha sido muy extendido su uso para elaborar velas, candelas o para uso medicinal para personas o también para animales o, en agricultura, para injertos. En zonas montañosas de Cantabria se usaba también para untar esquíes y palas y era un producto de alto valor hasta el punto de que está registrado su uso como moneda o tributo entre los siglos XIV y XVIII.

Sobre otros productos, se puede mencionar la jalea real, que no era usada tradicionalmente, pero que a mediados del siglo XX era explotada por sus atribuciones medicinales. Tanto la jalea como otros productos como el propóleo forman parte de las innovaciones introducidas con el desarrollo profesional de la apicultura moderna.

4.3 Oficios y actividades derivadas vinculados con la apicultura. Varios oficios que se mantienen plenamente, cuya actividad se ha subsumido en otros trabajos o muchos de los cuales han desaparecido están relacionados con la actividad apícola por lo que les aporta o lo que les aportaba tradicionalmente o por lo que puede o podía ofrecer una relación de intercambio recíproco con ella. En primer lugar, algunos mantenían relación para la fabricación de colmenas. Es el caso, por ejemplo, del mimbrero, del carricero, del «alambraire» o «porgadoraire» (que trabajaba con alambre) o del carpintero. Un segundo grupo de oficios está relacionado con la construcción de edificaciones para la apicultura fijista. Por ejemplo, el «paredador» realizaba construcciones en piedra seca en Menorca o el albañil podía también trabajar en este tipo de construcción.

En tercer lugar, podemos hablar de actividades primarias como son la agricultura, la ganadera no apícola y las labores de siega. En cuanto a la primera, la floración de cultivos supone una relación potencial con agricultores y agricultoras con acuerdos que puedan hacer posible disponer colmenas en sus terrenos para aprovechar los beneficios del pecoreo (extracción de polen) para la polinización, sea con aportaciones monetarias o de producto.

En cuanto a la ganadería no apícola, se conoce el intercambio de miel o de cera por corderos, leche o lana, por lo menos en el caso de las Bardenas Reales de Navarra. Por otra parte, en el primer cuarto de siglo XX, en el pirineo leridano, el «bordaler» (que cuidaba el ganado bovino en la cabaña denominada «borda») podía combinar esta tarea con la de abejero o «abellaire» (apicultor). La apicultura tiene un carácter complementario de otras actividades primarias y supone una relación con ellas. Finalmente, hay estudios que apuntan que había segadores que seguían la misma ruta que apicultores que trashumaban entre la localidad valenciana de Ayora y zonas de cultivo de Soria.

Un cuarto grupo de oficios es el vinculado con elaboraciones de productos de la actividad apícola. Se encuentran entre ellos cereros, cacharrereros o pellejeros, que hacían compra y venta ambulante de cera, y lagareros, que elaboraban ceras al por mayor. También se puede incluir aquí el oficio de mielero, melero o —en la Alcarria, «peñalvero»— que vendía miel como arriero ambulante. Finalmente, un oficio ya desaparecido es el de agualojero o alojero: Tradicionalmente ejercido por pasiegos cántabros y que consistía en la venta ambulante de «agualoja» o «aloja». La actividad que se desarrollaba por la zona y también hacia toda Castilla. Los oficios de maestro o maestra turroneo y de repostero o repostera podrían ser considerados también en relación con esta actividad.

Finalmente, hay que apuntar la relación conflictiva que, sobre 1960, tenían algunos apicultores con esencieros que cortaban hierbas aromáticas en tiempo de floración y que supuso que se acabara legislando al respecto. Una actividad particular, vinculada a los daños que podía sufrir la actividad apícola, era la de los guardas de colmenas, de cuya contratación existen referencias en el último cuarto del siglo XIX.

5. Bienes muebles e inmuebles vinculados

5.1 Herramientas e infraestructuras. El elemento más característico de la apicultura son las colmenas. Parte de la actividad artesanal se realizaba en «dujos» (llamados cepos, truébanos, trobos o colmenos en algunas comarcas cántabras). Eran troncos vaciados de roble, rebollo, olmo, castaño, haya, eucalipto, chopo o fresno, aunque en algún caso puntual podían elaborarse con tablas. Se trataba de colmenas de montaña, exentas y verticales de entre 80 y 90 centímetros y las solía vaciar el propio usuario mediante escoplo y mazo. Donde había alcornoques, el tronco podía ser reemplazado por corcho. En ocasiones las colmenas de corcho se compraban ya elaboradas en localidades donde se trabajaba este producto, disponible en alcornocales. También se elaboraban colmenas de escriño, carrizo, mimbre o adobe, cónicas y de disposición vertical. En su interior se disponían palos atravesados (trenzas) y se untaban con estiércol. En zonas de alcornoques las colmenas podían ser de corcho o que se elaboraban normalmente por el propio apicultor con materiales disponibles en proximidad, para lo que solía ser importante la contribución de personas dedicadas a oficios artesanos que conllevaban la manipulación habitual de esos materiales. La caña o el mimbre eran la base para formar la colmena que luego se completaba con juncos y con una mezcla de barro y de excrementos de animales y, en algunos casos, hojas. En los extremos se construían tapas de arenisca, guijarros u otros materiales que se procuraba ofrecieran alguna apertura para las abejas. Éstas solían provenir inicialmente de enjambres silvestres que se recogían con cestos y sacos y se depositaban en la colmena preparada previamente para acoger a la reina y al enjambre, lo que se podía realizar colocando en el centro un puñado de hierbas. Estas colmenas se instalaban en lugares resguardados como agujeros, canteras, riscos o cuevas, detrás de paredes o en corrales.

En el noroeste de la Península Ibérica estas colmenas (u otras como los «colmos», de corcho y tapadas con capuchas de centeno seco, existentes en Galicia) se ubicaban en muchos casos en casas de las abejas, colmeneros construidos específicamente para este fin con adobe y tapia o piedra seca. En comarcas asturianas como la de Lora, Guajo y Aguilar de Campoo abundaba el dujo, pero también existe referencia de dujos dispuestos horizontalmente incrustados en paredes de viviendas y edificaciones anexas en núcleo habitado en habitáculos o en construcciones alejadas constituyendo hornillos. Se construían también hornilleras, como construcciones para hornillos, fuera de núcleo urbano. Las lacenas constituyen un tipo de habitáculo para colmenas estudiadas en el noroeste peninsular. Así, se han descrito colmenares o apiarios cerrados de adobe y tapia, con varias colmenas en dos o tres hileras. En zonas de Asturias o Galicia, donde estaba presente el oso, había que buscar también resguardo frente a este animal con estructuras como alvarizas o cortines de planta semicircular o de herradura, construcciones similares a otras existentes en algunas zonas de Castilla y León (con distintas formas de planta), Portugal y Francia y, en Cáceres, más bien con planta cuadrada. Existen también algunos cortines aislados en Cáceres y Salamanca. Se ha sugerido el origen celta de los cortines circulares, por su similitud con algunas muestras de arquitectura prerromana de este origen como «cabanas de techo», «corros» o «pallozas».

Hay estudios de las alvarizas de la Costa da Morte y se han clasificado según si el uso era o no exclusivo y según la morfología. En el segundo caso, eran abiertas o cerradas, con paredes altas o bajas o lineales o con nichos. Además, podían ser recintos con cubierta. También hay un estudio detallado de otras estructuras como las lacenas (incluidas modalidades de repositorios en saliente) o las casas de las abejas («casas das abellas»). Además, dan cuenta de que la antigüedad de este tipo de estructuras se remonta, como mínimo, al siglo XVI. Por su parte, otros estudios se refieren a la existencia, en localidades cántabras, de talameras, estructuras que sobresalían de la fachada de las edificaciones y también se mencionan los balcones como ubicación de colmenas y se referencia una variante de edificación en forma de torre llamada «talameiros». Estaban presentes en zonas de Asturias y Galicia, aunque más alejadas

de núcleos urbanos que los cortines o alvarizas y cercanas a pastos estivales, lo que sugiere un posible enclave de trashumancia estival apícola.

Otra modalidad eran los llamados «Cortines de Peña», fortificaciones naturales en repisas o abrigos rocosos que pueden ser rematados con muros o aleros. Las colmenas se disponían aquí de modo vertical en lo que era una práctica con cierto paralelismo con algunas prácticas del Pirineo donde, sin embargo, se ubicaban horizontalmente.

En el nordeste peninsular se puede apuntar la existencia de cavidades en viviendas o corrales como las «arneres», «arners» o «seguers», para el caso de varias localidades de la comarca de la Conca de Barberà, en el interior de Tarragona o en la comarca del Pallars Sobirà, en el Pirineo de Lleida. Se podrían incluir también aquí los arnales del Pirineo Aragonés, estructuras techadas de unos cinco metros de longitud que solían disponerse en cuevas y que disponían de varias vigas en línea, sobre las que se depositaban las colmenas.

Una construcción usada en tierras bajas de la zona aragonesa de Somontano-Monegros es la denominada «colmenar de llano». Era de planta rectangular y techo de un agua, completamente cerrada, fabricada en adobe y con orificios donde disponer las colmenas a las que se accedía por una puerta lateral.

También existen referencias a estructuras arquitectónicas para la apicultura estante en las Islas Baleares. Se han localizado muchos restos de estas «cases d'abelles» en Ibiza fechadas en época púnica y romana y algunas de las cuales todavía se usaban en tiempo muy reciente.

Las colmenas estantes tradicionales se fueron sustituyendo por el uso de colmenas movilizadas de madera con panales horizontales y, más tarde, verticales. Ya a finales del siglo XIX se había introducido este tipo de colmena, aunque su notable progresiva extensión se hizo esperar. La generalización de la apicultura movilizada se daría en España a partir de los años cuarenta del siglo XX, de forma progresiva y más o menos temprana según los lugares. Fue un proceso de transición en el que se combinaban nuevos instrumentos y prácticas con los tradicionales. Se puede hablar de procesos de innovación protagonizados por los propios apicultores, que elaboraban colmenas de caseta de tablas, chapas o uralitas que tenían cuadros móviles o con cajas de madera.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, se van introduciendo colmenas de madera para la apicultura movilizada. Las colmenas verticales tipo Langstroth tuvieron muy buena acogida en un principio, aunque tendrían mayor difusión las colmenas Layens horizontales. Estas colmenas u otras como las Dadant acabarían reemplazando a las tradicionales en los años 1940 en Valencia, en 1960 en Extremadura y más tarde aún en Salamanca, exceptuando usos puntuales de carácter recreativo, educativo o vinculado a proyectos patrimoniales.

Más allá de las colmenas de distinto tipo, otros bienes de interés son las herramientas para la fabricación de dujos (adra, barreno, gubia y madreca) o el instrumental usado para la actividad apícola tradicional como por ejemplo: Cuchillos, hoces, paletas, «catadera», «catador» o «castrador» (barra con una hoja afilada al extremo), escobas de espliego u otros vegetales (para no llevarse las abejas en los panales), palos con trapo y pucheros o latas o ahumadores o ahumaderas o jumeras, velas para iluminar colmenas y para encender el ahumador, caretas elaboradas con boina más trapo de lino con rejilla de alambre que se ataba al cuello con una cuerda y calcetines o guantes de lana y cuerda para amarrar mangas y tobillos y –ya en aplicación más moderna– manoplas. El desarrollo de la apicultura moderna ha supuesto la introducción de herramientas y maquinaria que a menudo juega el mismo papel, que tenían aquellos objetos tradicionales.

A estos bienes cabe añadir los destinados al transporte de producto y a su procesado, como por ejemplo escriño o cacharro de barro, cestas, saco de arpillera en forma de embudo, duernas, apretaderas o prensas, espátulas, coladores para el filtrado, o jarras de loza blanca o tarros para transportar a casa miel comprada. Elementos tradicionales a los que se añadirían más tarde otros como las centrifugadoras eléctricas y los recipientes metálicos. De nuevo la combinación de objetos de diferentes épocas permite aprehender la modernización del sector observando, al mismo tiempo, su

carácter de respuesta técnica a los retos vinculados a las fases de la práctica apícola varias de las cuales, se han mantenido a lo largo del tiempo.

5.2 Manuales, tratados y otros textos especializados. Existe un amplio fondo de manuales y tratados sobre apicultura que permiten conocer la historia de la modernización del sector y sus precedentes, al tiempo que ofrecen la posibilidad de recuperar información relacionada con la apicultura tradicional. Los tres volúmenes de la historia de la apicultura española, escritos por De Jaime Lorén y De Jaime Gómez, dan cuenta detallada de diversos textos y ofrecen una extensa relación de autores de literatura de carácter apícola. Además, los mismos autores aportan detalles al respecto en su introducción a la edición del facsímil del tratado publicado por Jaime Gil en 1621, relacionados con la biografía de este autor.

Más allá de los escritores de la antigua Roma y del medievo, los autores de los tratados modernos fueron eruditos y estudiosos exponente de la curiosidad científica desarrollada en distintos ámbitos. España fue en el siglo XVI un país avanzado en este tipo de producción, que después se vería algo reducida. En el aspecto literario, existen por lo menos cuatro textos en verso fechados entre finales del siglo XVIII y principios del XIX y que eran de difusión local. Dejando aparte este tipo de textos, lo más frecuente era que los trabajos tuvieran un carácter técnico o académico. Una perspectiva empírica que, sobre todo en trabajos publicados en el siglo XIX, cuando ya se conocían las técnicas de apicultura movilista, supone cierto desencuentro con conocimientos y creencias populares o con el celo y el secretismo con el que algunos apicultores trataban de proteger su propia producción, como ponen de manifiesto a menudo los propios textos de estos autores.

La promoción de la apicultura movilista moderna se encuentra también en boletines, revistas y rotativos, y prospectos de la primera mitad del siglo XX.

Las fuentes escritas permiten dar cuenta de la modernización y profesionalización del sector, que en cierto modo acabó siendo la contraparte del abandono de la apicultura tradicional. En las páginas de estos ejemplares se puede observar el reflejo del contacto entre ambas modalidades.

6. *Conocimientos, valores, creencias populares, aspectos rituales y expresiones orales*

El ensamblaje simbólico de la apicultura incluye un conjunto de aspectos que le proporcionan sentido y cuya transmisión sujeta su reproducción en relación con el universo simbólico propio del contexto sociohistórico en el que se desarrolla. Para empezar, la apicultura supone conocimientos sobre clima, flora y fauna y sobre las propias abejas y su biología. Así, el apicultor debe conocer los vientos, la orientación solar, la pluviometría y los ciclos de floración de cada planta según territorios y distinguir los ciclos de las abejas en relación con las estaciones. Además, reconoce zonas adecuadas con flora y agua cercanas a la colmena. La observación empírica cotidiana deja una huella que puede ser transmitida y que tiene continuidad en una época como la actual. La práctica de la apicultura conlleva una acumulación de conocimientos empíricos derivados directamente de la experiencia de practicarla. Es un marco de representaciones de las que son testigo algunos elementos de memoria oral. Por ejemplo, existen refranes que reflejan un conocimiento de la relación entre la abeja y el clima y otros versan sobre la relación entre el comportamiento de las abejas y las condiciones meteorológicas («Abejas revueltas, tempestad en puertas») o se refieren a situaciones meteorológicas o climáticas que propician buena recolecta («any de pluja, mel segur»). Otros refranes se refieren a la necesidad de proteger a las abejas de las inclemencias meteorológicas: «abeja y oveja, tenlas bajo teja».

En cuanto a la biología de la abeja, es necesario reconocer las larvas y crías y su evolución, el comportamiento de las abejas, sus diferencias internas, su organización y relaciones y cómo se ven afectados este comportamiento y la productividad por la climatología. Hay que saber, también, la distancia a la que debe realizarse la enjambrazón sin que las abejas regresasen a su anterior colmena. Y se deben reconocer

las enfermedades y plagas que afectan a las abejas y también los remedios que hay que aplicar cuando se produce una picadura. Y justamente la picadura representa también un ámbito de creencias y conocimientos populares. En algunas localidades del noroeste peninsular se creía hace años en la bondad de la picadura de abeja para el reuma.

También se han registrado creencias populares relativas al momento y la forma adecuada para la cata ejemplificadas en refranes como «el que el su colmenar quiera conservar, en marzo ha de catar», «el día de San José mi dujo cataré» o «si quieres cera y miel, cata por San Miguel. Si quieres sólo cera, cata por las Candelas (2 de febrero)» o «el quin ti arnes no ha de tenir el braç massa llarg» (en referencia a la necesidad de conservar parte de la miel, en el momento de la cata, para que las abejas conserven alimento para el invierno). Otras creencias tienen que ver con catar en luna menguante o vieja o hacerlo en jueves o sábado porque son días de la Virgen y nunca en viernes porque es cuando Cristo fue crucificado.

Las creencias referenciadas podríamos considerarlas ejemplo de cierto simbolismo aplicado. En una línea vinculada más bien a una cierta ética o moral del comportamiento, estaría la creencia según la cual robar una colmena podía conllevar incapacitarla para producir miel. Y, ya en un sentido aún de mucha más carga simbólica en relación con lo que serían operaciones u observaciones empíricas, encontramos un conjunto de creencias relacionadas con el valor sagrado o ritual de la abeja o de la miel. La sacralidad de las abejas en el mundo rural tradicional se ha observado en el País Vasco, Asturias y Galicia.

La vinculación con la producción de cera, sustancia íntimamente ligada a la religión, se traduce en otras creencias populares de orientación religiosa. Por ejemplo, en Menorca se consideraba que no se debía visitar los colmeneros durante la semana de Corpus Christi porque las abejas estaban centradas en rezar. Asimismo, se consideraba pecado matar abejas o robar miel durante ese período.

Más allá de la propia actividad apícola, existen refranes que establecen metáforas entre las abejas o la miel y el comportamiento humano: «No pica la abeja a quien en paz la deja» o «Ni tanta vela que queme al Santu, ni tan pocu que no le alumbre» (no es bueno exagerar) o «ser más dulce que la miel».

Finalmente, tres cuestiones merecerían consideración. En primer lugar, se puede tener en cuenta el conocimiento que relaciona la miel con productos o ingredientes para elaboraciones gastronómicas y, en segundo lugar, es remarcable la terminología específica de la actividad apícola, que incluye procesos y herramientas, con un aspecto de particular interés que serían los nombres de los colmenares y de las colmenas en distintos lugares. Sobre las segundas, algunos de sus nombres surgen por proceso metafórico (según forma o por la semejanza con un recipiente), otros por proceso metonímico (en referencia al material de fabricación) o también por el lugar donde se encuentran, por el producto que se obtiene o se explota o por la posición en la que se ubican.

6.1 Regulación consuetudinaria de la apicultura. La apicultura se ha regulado durante siglos con reglamentación de inspiración romana, que pivota sobre la propiedad de los bienes y que prácticamente adquiere un carácter consuetudinario por el conocimiento que de ella han tenido las poblaciones que se han dedicado tradicionalmente a la actividad apícola. Una cuestión clave es la propiedad de enjambres que se capturan o la «caza de enjambres». Esta concepción de la propiedad de las abejas por aprehensión del enjambre, por encima de la propiedad de árboles o terrenos, tiene orígenes en el derecho romano y dependía de que el dueño del colmenar no perdiera de vista a las abejas.

En cuanto a la regulación de la propiedad de las colmenas, se pueden explotar en propiedad o en arrendamiento. Otro asunto en el que incide la normativa es la distancia que debe existir entre colmenas. En la mayor parte de los casos se ha regulado tradicionalmente a partir de un cálculo de metros necesarios, algo que se tuvo en cuenta en el vigente Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas. Sin embargo, en Asturias existe una norma consuetudinaria que introduce como criterio la posibilidad de entrada y salida a la colmena, por parte de las abejas. Es el denominado «derecho de aldo», que permite a

los propietarios de colmenas instaladas en «cortines» «usar y mantener limpio de obstáculos un espacio en exclusividad cuya superficie y orientación está en función de la configuración del terreno, que comprende el vuelo, las rutas, canales, caminos, senderos y pasos (...) que siguen las abejas en las entradas y salidas a dichos colmenares y que deben ser respetados por terceros, tanto a la hora de construir nuevos cortines, como a la desarrollar cualquier actividad de plantación o colocación de obstáculos que impidan o dificulten el ejercicio de ese derecho».

6.2 Prácticas de organización colectiva o comunitaria. A juzgar por las fuentes históricas, la organización sindical, gremial o cooperativa fue escasa hasta el último cuarto del siglo XX. Con anterioridad, existían gremios asociados a la elaboración de productos, pero están fechadas algunas organizaciones de colmeneros hasta el siglo XVIII en varias localidades aragonesas, en Toledo y Ciudad Real y en la localidad valenciana de Utiel. Su finalidad principal era afrontar el robo de colmenas y también ofrecer apoyo en pleitos con otros sectores, como el vitivinícola, cuando estos se producían.

Otra cuestión de interés es la ubicación de colmenas en terreno comunal, algo que de por sí conlleva una organización social y comunitaria de los recursos económicos distinta a la regulación centrada exclusivamente en la propiedad privada. La progresiva extensión de la apicultura redujo la disposición de terrenos comunales, aunque se mantienen referencias a la actividad apícola en contextos en los que las regulaciones de tierras comunales han sido centrales, como es el caso de las Bardenas Reales de Navarra. Además, actualmente la apicultura se puede desarrollar mediante concesión en terrenos forestales de propiedad pública.

En el contexto de las sociedades rurales en las que se desarrollaba la apicultura tradicional y donde era frecuente la asunción compartida de tareas más allá del propio núcleo doméstico, probablemente se producirían unas prácticas de cooperación entre familias o vecindario vinculadas a la apicultura y, sobre todo, a la elaboración de productos.

Finalmente, cabe destacar el desarrollo del asociacionismo dentro del sector profesional, con entidades y federaciones repartidas por todo el territorio estatal.

6.3 Otras manifestaciones culturales: Música, artes y literatura. Cabe mencionar la presencia de miel y de la abeja, en la literatura y el arte en un extenso recorrido histórico que abarca fundamentalmente pinturas, grabados y obras literarias desde el arte rupestre hasta la pintura de Dalí y la película «El espíritu de la colmena», de Víctor Erice. Son referencias a las abejas, a la miel, a las colmenas y panales y, en alguna ocasión, al trabajo de apicultor y a la elaboración de derivados. A ellas cabe añadir la presencia de temas apícolas en la expresión artística que constituyen las fallas de Valencia. Además, se conocen coplillas y seguidillas que incorporaban referencias apícolas ya en el siglo XVIII.

7. Agentes sociales, percepción e implicación social

7.1 Sector apícola. El sector apícola comprende a profesionales y a personas que desarrollan la actividad apícola como complemento de otras actividades primarias, para el autoconsumo o como afición. De hecho, solamente el 17 % de explotaciones son profesionales (MAPA, 2022). El sector profesional tiene interés por todo aquello que suponga un apoyo a la viabilidad de la actividad apícola frente a riesgos y a lo que favorezca el conocimiento de la actividad apícola como forma de promocionarla.

7.2 Sector agrícola. El sector agrícola puede tener también su papel en la salvaguarda de la apicultura, por cuanto interactúa con esta actividad para lograr la polinización de sus cultivos. Explotaciones de fruta de hueso, de almendra, de cítricos (sobre todo naranja), de melón, de sandía y también de huerta se benefician de esta importante función de las abejas. Es una función que las abejas cumplen en domesticación y cumplían en estado silvestre.

7.3 Sectores de elaboración de productos derivados. Los sectores de elaboración de productos derivados de la actividad apícola son susceptibles de participar de la patrimonialización

7.4 Administración, sector educativo y cultural, sistema científico y sector medioambiental. Un intrincado conjunto de actores tiene un papel clave en el estudio, la organización del acceso y la transmisión del patrimonio apícola. El primero de ellos es la Administración, en el apoyo que puede prestar a la declaración patrimonial pero también a las iniciativas de estudio y transmisión. En primer lugar, además del impulso inicial de la Dirección General de Patrimonio Cultural y Bellas Artes del Ministerio de Cultura, el apoyo público autonómico o local a la creación y mantenimiento de museos, centros de interpretación e inventarios tiene una relación directa con la patrimonialización. Es el caso, también, de desarrollo de iniciativas de patrimonialización natural como la creación de reservas de biosfera o de parques naturales.

Un segundo conjunto de actores son los que operan en el ámbito educativo y el cultural. Los centros educativos públicos visitan museos, centros de interpretación y explotaciones apícolas, acogen charlas relacionadas con el sector o apadrinan o amadrinan enjambres. Es fundamental la contribución de asignaturas curriculares cuyos contenidos y competencias están relacionadas directamente con el conocimiento del territorio, los recursos naturales, las prácticas productivas, los valores sociales y medioambientales, la economía y los objetivos de desarrollo sostenible.

En cuanto al sector cultural, existe un conjunto de actores implicados directamente en acciones de salvaguardia como museos o centros de interpretación. Pero, además, desde el punto de vista de las artes y de las industrias culturales, existen numerosas producciones susceptibles de ser consideradas como muestras de transmisión patrimonial.

En cuanto al sector científico, está llamado a intervenir con iniciativas de investigación encaminadas al inventario etnológico y a la fundamentación de proyectos patrimoniales desde la antropología social y cultural y en relación con especialidades como la arqueología, la geografía, la historia, las ciencias ambientales, la agronomía o la biología.

7.5 Sectores de turismo y gastronómico. El valor y los beneficios de la sostenibilidad ambiental y de la sostenibilidad económica local a través de la patrimonialización, se sustenta sobre la reproducción de una conexión identitaria comunitaria a través de la memoria y la vinculación con el entorno local que vehicula la actividad apícola. Además, la asociación de la naturaleza y, en particular, de la miel con la salud gana relevancia en el actual contexto de medicalización.

Por otra parte, la apicultura puede ser un producto de turismo cultural y de salud por lo que supone de aprendizaje del surgimiento y desarrollo de sus técnicas, procesos y diversos bienes, en relación con un entorno forestal y agrícola que entronca con el valor de lo natural.

Estas preocupaciones y orientaciones de consumo fundamentan la comercialización de productos turísticos y gastronómicos y, específicamente, los que se encuadran en el denominado «apiturismo», del que existen referentes internacionales y nacionales. La existencia de restos de arquitectura tradicional, de proyectos que rememoran la apicultura del pasado y de explotaciones apícolas profesionales, combinados con el recurso al turismo rural y de montaña y la patrimonialización de la naturaleza, han favorecido el desarrollo de una importante conciencia patrimonial que fundamenta este tipo de proyectos turísticos que pueden contribuir a la transmisión de elementos que caracterizan la apicultura como patrimonio inmaterial. El apiturismo genera sinergias entre sectores como el propio sector apícola, el de elaboración de productos derivados de la apicultura y el sector educativo con otros como entidades gastronómicas y restaurantes.

7.6 Sector de consumidores/as de miel. Este sector puede aportar conocimientos populares relativos al uso de productos derivados de la apicultura, tanto culinario como de otro tipo. El uso de la miel en los hogares españoles ha sido y es muy importante, especialmente en las áreas con más producción melífera. Los usos domésticos se vinculan a pautas relacionadas con la salud, con los saberes culinarios transmitidos de madres a hijas o con las elaboraciones de dulces en momentos rituales.

Desde el punto de vista del sector consumidor, en general, un actor clave podría ser la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en su papel de impulso al consumo de productos de proximidad y, en general, producidos en España, como indicador de calidad. En este sentido, confluye con el proyecto de patrimonialización por el interés de salud pública que se enmarca en las finalidades de la organización.

Aún en el terreno de los consumidores, el sector de las cooperativas y grupos de consumo responsable puede tener un papel en relación con la venta directa que tiene una importante participación de apicultores de proximidad.

8. Acciones de salvaguardia.

En este apartado se citan algunas de las iniciativas que se han ido desarrollando hasta el momento, sin ánimo de exhaustividad, contribuyendo a una patrimonialización desde el diálogo entre la memoria, la recuperación y el inventario de prácticas tradicionales y el desarrollo actual de la apicultura profesional.

El Plan de Salvaguarda para la Apicultura se desarrollará atendiendo a distintos componentes esenciales para su preservación y a través del diseño de acciones concretas para cada uno de ellos: la transmisión, la identificación, documentación e investigación, la protección legal, su promoción, difusión y revitalización.

8.1 Iniciativas museísticas, centros de interpretación y aulas. Numerosas asociaciones en todo el estado y varias cooperativas desarrollan proyectos culturales que incluyen visitas, rutas, centros de interpretación o museos con discursos sobre la historia y la práctica de la apicultura y propuestas que recuperan patrimonio material como forma de ofrecer valor añadido al producto.

Todos ellos configuran un mapa de actores públicos o privados en algunos casos muy enlazado con el sector apícola y, además, presentan un interés intrínseco en el estudio, la transmisión y el acceso al conocimiento de la apicultura. Por ello, configuran una vía de salvaguardia con un enorme y sólido potencial.

8.2 Inventarios. Varios inventarios de patrimonio material e inmaterial constituyen otra línea de iniciativas de salvaguardia. En primer lugar, algunos recogen infraestructuras apícolas. Existen varios inventarios de cortines en Asturias, Galicia, algunas zonas de León y Palencia. En términos más generales, el Inventario de la Dieta Mediterránea, incluye las entradas «Arnales», citando el caso concreto del Arnal de Barfaluy en Lecina, Bárcabo (Huesca), y la entrada de «Hornillos y hornilleras. Colmenas de apicultura tradicional» de la comarca cántabra de Campoo-Los Valles y una entrada de «cortinos» que cita los Concejos de Valdés, Tineo y Cangas de Narcea en el Principado de Asturias. También incluyen construcciones de uso apícola inventarios asociados o relacionados con la candidatura de las construcciones de piedra seca incluida por la UNESCO en 2018 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Algunos inventarios específicos de localidades como El Pla de Santa María, en esa misma zona, incluyen también referencias a este tipo de edificios. También, aunque de carácter privado y sin la correspondiente cobertura metodológica oficial del resto de referencias, la lista roja de la entidad Hispania Nostra incluye los colmenares de adobe y tapial del Alto Valredaduey, en Castilla y León.

En segundo lugar, algunos inventarios incluyen productos. Por ejemplo, el de la dieta mediterránea comprende diez entradas relativas a «miel» referentes a Aragón, Comunitat Valenciana, Galicia, Granada, La Alcarria (Guadalajara), Liébana (Cantabria), Los Montes Torozos (Castilla y León), Sierra de Guadarrama (Madrid), Tenerife y Villuercas-Ibores (Extremadura) y el inventario del patrimonio inmaterial menorquín, en su ficha sobre la producción de miel de abeja, tiene una entrada referida al consumo de la miel y de la cera como aspecto central de interpretación de la actividad apícola.

En tercer lugar, existe la referencia general a la apicultura, como se da en nueve entradas distintas del Inventario de la Dieta Mediterránea (referentes a Andalucía, Aragón, Asturias, Comunidad de Madrid, La Alcarria, Badajoz, Castilla y León, comarcas de Liébana y Campoo (Cantabria), las comarcas extremeñas de Las Hurdes, La Siberia y

Villuercas). Otro ejemplo de este tipo de referencia lo constituye el inventario del patrimonio inmaterial menorquín, con una entrada general sobre la producción de miel de abeja que ofrece una amplia descripción que incluye desde la historia de la actividad hasta los procesos, conocimientos y técnicas, pasando por las formas de organización.

Un cuarto aspecto relevante incluido en los inventarios son refranes y dichos populares. El Inventario de la Dieta Mediterránea incluye dos referencias de este tipo, mientras que de nuevo el Inventario del Patrimonio Inmaterial Menorquín constituye un ejemplo, al incluir en la ficha de la producción de miel de abeja listados de terminología apícola tradicional, refranes y expresiones populares asociadas al mundo apícola y a la producción de la miel.

Finalmente, el inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente incluye varias especies de las cuales indica un uso apícola.

8.3 Protección de espacios naturales. La apicultura tiene una evidente relación directa con los entornos naturales, porque se ha desarrollado tradicionalmente en entornos forestales y por sus aportaciones a la biodiversidad en términos de polinización.

La tarea de salvaguardia que incluye la labor de los parques encuentra en estos casos la posibilidad de incorporar la protección de la actividad apícola, a través de su estudio y de la organización de su acceso y transmisión.

Finalmente, resulta relevante mencionar el apoyo de inventarios y recuperación patrimonial que se ha desarrollado desde organismos vinculados a la protección de espacios naturales

8.4 Regulación normativa, planes de desarrollo del sector apícola y estrategias de producción y consumo sostenibles. La apicultura está regulada por normativas que protegen su realización en condiciones que garanticen su continuidad y sostenibilidad. En la misma línea, se han elaborado planes que tratan de impulsarla. A pesar de que estos documentos carecen de un discurso explícitamente orientado a la protección patrimonial, se puede entender que contribuyen a la salvaguardia de la apicultura al proteger su práctica. Destaca en especial el Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, que define normas de ordenación de las explotaciones apícolas que afectan, entre otras cosas, a la distancia entre colmenas. Además, otras disposiciones que contribuyen a proteger la actividad son:

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 448 /2005, de 22 de abril, por el que se modifican el Real Decreto 519/1999, de 26 de marzo, por el que se regula el régimen de ayudas a la apicultura en el marco de los programas nacionales anuales, y el Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas.
- Real Decreto 608/2006, de 19 de mayo, por el que se establece y regula un Programa nacional de lucha y control de las enfermedades de las abejas de la miel.
- Orden ARM/2605/2011, de 26 de septiembre, por la que se definen las explotaciones, animales y producciones asegurables, las condiciones técnicas mínimas de explotación y manejo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, fechas de suscripción y los precios en relación con el seguro para la cobertura de sequía, incendio, inundación-lluvia torrencial, viento huracanado y golpe de calor en apicultura, comprendido en el Plan 2011 de Seguros Agrarios Combinados.
- Real Decreto 906/2022, de 25 de octubre, por el que se regula la Intervención Sectorial Apícola en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común.

A estas disposiciones se añaden las que ha definido cada comunidad autónoma sobre todo para impulsar la producción y la comercialización de miel, pero también para regular otros aspectos como la apicultura de autoconsumo en núcleos urbanos.

En cuanto a los planes, hasta 2022 estuvo vigente el Plan Nacional Apícola 2020-2022, a través del cual se distribuyen fondos de la Unión Europea y cuya ejecución se desarrolla de forma descentralizada, en cada Comunidad Autónoma.

Finalmente, un ámbito de salvaguardia lo constituyen las iniciativas de promoción de sistemas alimentarios sostenibles y, específicamente de producción y consumo sostenible que refuerzan la producción local promoviendo la lucha contra el fraude alimentario y el desarrollo y consolidación de circuitos cortos en los que la producción, la distribución y la comercialización se realizan en proximidad. Un ejemplo es la estrategia «De la Granja a la Mesa», presentada en 2020 por la Comisión Europea.

8.5 Apiturismo, difusión educativa, publicaciones, eventos en entorno presencial y transmisión en entorno digital. La apicultura se ha transmitido de forma intergeneracional, como es propio de las actividades y prácticas tradicionales. Ello no solo se refiere a una transmisión de conocimientos y técnicas, sino también de valores que inclinan a las personas a una sensibilidad para con la actividad apícola y todo lo que representa. En este sentido, la transmisión de la memoria sobre la producción se acompaña de todo lo relacionado con la elaboración de productos y con su consumo durante la infancia o en la etapa adulta. Así pues, la recuperación de la memoria, en relación con las comunidades y el territorio forma parte de la salvaguardia de la actividad apícola a través del mantenimiento de la actividad en sí y también de la promoción de su valoración social. Tres vías de transmisión inciden en esta recuperación: el turismo, eventos diversos en entorno presencial y el entorno digital como plataforma de diversas propuestas.

El apiturismo puede ser una oferta específica de «turismo patrimonial»; es decir una propuesta a caballo entre el «turismo de naturaleza» y el «turismo cultural» basada en la experiencia de la autenticidad de lo patrimonializado. El Estado reconoce la categoría «apiturismo» en el Real Decreto 45/2022, de 18 de enero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Edificación y Obra Civil, Electricidad y Electrónica, Energía y Agua y Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifican parcialmente determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Agraria y Energía y Agua, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales como una cualificación específica centro de la familia profesional «hostelería y turismo» cuya competencia general consiste en prestar servicios sostenibles a turistas, de manera que aprendan, mediante la participación activa en la experiencia, a fomentar una actitud responsable, apreciando el entorno que rodea a la colmena y preservando el bienestar de la comunidad local, de manera que se sensibilicen con las culturas tradicionales de la zona.

Además de lo que sería la transmisión a través de propuestas y experiencias turísticas, una segunda línea de transmisión son las actividades de difusión desarrolladas en visitas a centros educativos por parte de profesionales del sector.

En tercer lugar, también pueden contribuir a la salvaguardia publicaciones como las referenciadas en el apartado 5, como fondo documental susceptible de formar parte del conjunto de bienes del expediente de la candidatura de la apicultura.

Como cuarta vía de transmisión podemos citar las ferias, cursos, congresos, jornadas e iniciativas de formación que ha ido desarrollando el sector apícola en España. Finalmente, hoy día las plataformas digitales, los blogs y las páginas web, las redes sociales y los medios de comunicación contribuyen en gran medida a la transmisión con su poder de difusión.

8.6 Estudios científicos para el desarrollo de la apicultura profesional y sobre conservación de la *Apis mellifera iberiensis*. Otra vía de salvaguardia la constituyen estudios científicos para el desarrollo de la apicultura profesional en varias líneas como son la parasitología, la densidad de colmenas, la interacción con otros polinizadores y, en general, la polinización. Estos trabajos son relevantes como práctica de salvaguarda cuando se realizan en conexión con el sector apícola y se traducen en medidas de

innovación para el desarrollo de una actividad profesional óptima y sostenible en términos ambientales.

9. *Dimensión internacional: Reconocimientos patrimoniales por la UNESCO*

La proyección internacional de la apicultura debe entenderse en un doble sentido: En primer lugar, en el de la proximidad cultural con otros territorios próximos y, en segundo lugar, en la existencia de candidaturas de la UNESCO con referentes apícolas que han sido ya aprobadas.

Sobre lo primero, las prácticas de la apicultura tradicional en Francia y en Portugal presentan similitudes con las desarrolladas en España. A esos dos países se pueden añadir Andorra y Marruecos. El primero, como estado pirenaico que dispone de museos, colecciones e investigaciones etnográficas probablemente pueda documentar prácticas apícolas y hacerlo en continuidad con zonas limítrofes. En cuanto a Marruecos, la apicultura tradicional se encuentra en ejercicio, pese a estar también en proceso de modernización. Además, en ambos casos existen explotaciones apícolas modernas cuya similitud y diferencias con la apicultura profesional en España podrían documentarse para orientar la salvaguardia.

En cuanto a las declaraciones de la UNESCO con referente apícola ya efectuadas, existen dos expedientes que han sido ya incluidos en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad: La Apicultura tradicional de los árboles en Polonia y Bielorrusia (2020) y La apicultura en Eslovenia (2022). A ello cabe sumar la iniciativa específica denominada «Mujeres y apicultura» y la inclusión de El arte de la piedra seca en 2018.