



Eucalyptus spp.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Eucalyptus spp. > 70%

eucalipto

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar claro; a veces, cuando lleva algo de retama o brezos, un poco más oscura, 40 – 80 mm Pfund. Características notas verdosas, sobre todo en la zona superior de contacto de la miel con el vidrio del envase.
Aroma:	A madera mojada, muy intenso y extraordinariamente persistente.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce, con ligeras notas ácidas y, si va acompañado de rema o brezos (más oscura) ligeras notas saladas. Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.
Tacto (cristalización):	Tendencia a la cristalización media y en cristales finos.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	40-80
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 10*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,4
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

ESPECTRO POLÍNICO: leguminosas, asteráceas, cistáceas (excepto en el norte), chupamieles.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Extremadura, litoral sur del Mediterráneo y litoral oeste del Cantábrico.

ÉPOCA: verano; puntualmente algún año en invierno, en Huelva, del *Eucalyptus globulus*.

RANGO DE COLOR PFUND



Fco. JOSÉ ORANTES y ANTONIO G. PAJUELO
FOTOS: autores
y libro MIELES DE ESPAÑA y PORTUGAL