

*Citrus spp.*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:  
*Citrus aurantium* > 20%\*\*

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Claro, máximo 45 mm Pfund
Aroma:	Floral con un claro, intenso y persistente componente de antranilato de metilo.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce con un claro componente ácido, muy marcado. Aumento de las sensaciones olfativas retronasales.
Tacto (cristalización):	Cristalización lenta y en cristal fino, excepto si es rica en rabaniza ( <i>Diplotaxis erucoides</i> ).

### COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 45
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 10*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,3
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8* o mínimo 3 si HMF menor 15 ppm
Antranilato de metilo (mg/kg=ppm)	mínimo 1,5

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

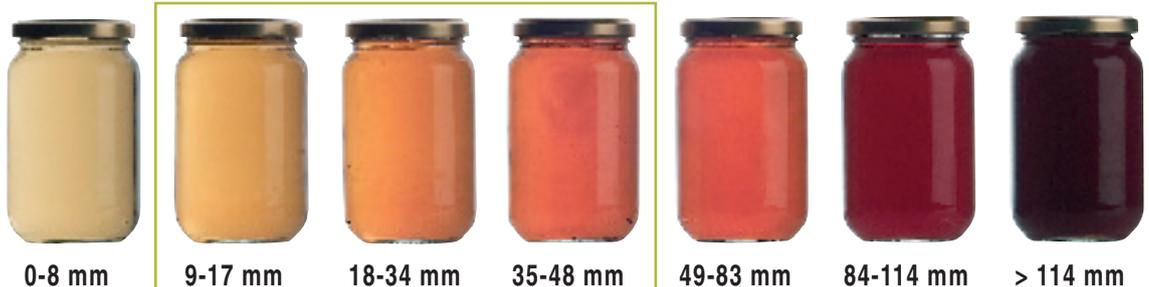
\*\*Las variedades de naranjo mayoritariamente cultivadas en España son del grupo Navel, seleccionadas por su esterilidad de polen e indehiscencia de anteras para evitar la presencia de semillas. Por ello se pueden aceptar como monoflorales mieles con valores polínicos de *Citrus aurantium*. > 5% si los contenidos en antranilato de metilo superan 1,5 ppm (mg/kg).

**ESPECTRO POLÍNICO:** leguminosas, asteráceas, cistáceas, olivo en la mitad sur.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Andalucía y litoral del SO y SE (hasta el Ebro) de la península.

**ÉPOCA:** primavera.

### RANGO DE COLOR PFUND



naranjo

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