



*Echium spp.*

**PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:**  
*Echium spp.* > 45%

**chupamieles**  
viborera, argamula

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

<b>Aspecto visual (color):</b>	Blanco a ámbar claro máximo 48 mm Pfund
<b>Aroma:</b>	Floral tenue, poco intenso, pero persistente.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Gusto dulce, sin más. Sensación de viscosidad alta, y de paladar "graso", como después de haber comido tocino de jamón, manteca de cerdo o queso de Cabrales o Roquefort.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización lenta, frecuentemente, en sus inicios, con imagen de constelación de cristales que suben desde el fondo.

**COMPOSICIÓN**

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 48
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,5
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, cistáceas, asteráceas, crucíferas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** pastizales silíceos de la mitad sur de la península.

**ÉPOCA:** primavera tardía.

**RANGO DE COLOR PFUND**



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