



*Rosmarinus officinalis*

**PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:**  
*Rosmarinus officinalis* > 12%

# romero

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

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Muy claro, máximo 35 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Poco intenso, persistencia media, floral con tonos alcanforados.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Gusto dulce, generalmente sin más, a veces con ligeras notas ácidas. Aromas nasales aumentan, apareciendo notas afrutadas si lleva almendro, farináceas si es rico en leguminosas y sensación de paladar "graso" si es rico en chupamieles.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización fina si es rico en almendro, y gruesa si es rico en rabaniza.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 35
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*(1)
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,30
Acidez libre (meq/kg)	máximo 20
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8* o mínimo 3 si HMF menor 15 ppm

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

(1) En años de floraciones rápidas, por meteorología especialmente favorable, el contenido inicial en sacarosa puede llegar al 13%; con el paso del tiempo disminuye.

**ESPECTRO POLÍNICO:** leguminosas, rabaniza, almendro, cistáceas, a veces arrastre de floraciones otoñales anteriores (brezos, zarzas,...).

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** zonas calcáreas del centro y sureste de la península.

**ÉPOCA:** primavera temprana.

## RANGO DE COLOR PFUND

