

intermiel

Interprofesional de la Miel y los Productos Apícolas



entomiel

# Pantomiel

“**La miel** es la sustancia natural dulce, producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en la colmena para que madure” (*Directiva 2001/110/CE del Consejo y Real Decreto 1049/2003*).

La técnica que involucra la **extracción de miel de los panales de la colmena es conocida como apicultura**. Las características físicas, químicas y organolépticas de la miel vienen determinadas por el tipo de néctar o los mielatos que recogen las **abejas**.

Se trata de un alimento completamente natural que ha estado vinculado con la historia de la civilización desde hace miles de años. **Su color, sabor, aroma** o consistencia, pueden variar según el **tipo de miel**.

En esta **pantonera** se encuentra una recopilación de las mieles más representativas de España.

# Acacia



## Miel de Acacia

### **SABOR**

Gusto dulce rotundo

### **AROMA**

Aroma delicado, floral y tenue

### **CRISTALIZACIÓN**

Baja tendencia a la cristalización

MIEL MONOFLORAL

# Robinia pseudoacacia



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Cantábrico



# Azahar



## Miel de azahar

### **SABOR**

Suave y penetrante,  
presenta ciertos toques de  
acidez

### **AROMA**

Aroma floral

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización lenta y en  
cristal fino

MIEL MONOFLORAL

# Citrus Aurantium



**MIEL DE PRIMAVERA**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Franja costera del  
Mediterráneo



# Brezo



## Miel de Brezo

### **SABOR**

Sabor intenso y persistente con ciertas notas amargas

### **AROMA**

Aroma intenso

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización fácil



# Castaño



## Miel de Castaño

### **SABOR**

Dulce con ligeras  
notas saladas

### **AROMA**

Intenso, con un marcado  
componente amaderado

### **CRISTALIZACIÓN**

Baja tendencia a la  
cristalización

MIEL MONOFLORAL

# Castanea sativa



## MIEL DE VERANO

### ZONAS PRINCIPALES DE PRODUCCIÓN

Norte de la Península y  
altas montañas del  
centro-oeste



# Encina y/o Roble



## Miel de Encina y/o Roble

### **SABOR**

Malteado muy intenso

### **AROMA**

Aroma intenso y persistente

### **CRISTALIZACIÓN**

Dificultad para cristalizar

MIEL MONOFLORAL

Quercus sp.



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Mediterráneo y Meseta  
Central



# Espliego



## Miel de Espliego

### **SABOR**

Dulce, con notas ácidas

### **AROMA**

Aroma intenso, a lavanda

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización lenta

MIEL MONOFLORAL

# Lavandula angustifolia



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Centro-norte de la Península  
y serranías andaluzas



# Eucalipto



## Miel de Eucalipto

### **SABOR**

Dulce con notas ácidas

### **AROMA**

Aroma intenso y persistente

### **CRISTALIZACIÓN**

Tendencia a la cristalización media. El tamaño de los cristales suele ser fino

MIEL MONOFLORAL

Eucalyptus sp.



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Sudoeste de la Península y  
zonas costeras del norte



# Girasol



## Miel de Girasol

### **SABOR**

Muy dulce, intenso

### **AROMA**

Aroma muy característico,  
floral con notas oleosas

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización rápida

MIEL MONOFLORAL

# Helianthus annuus



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Mitad sur de España



# Romero



## Miel de Romero

### **SABOR**

Dulce, intenso, con sabor a romero

### **AROMA**

Aroma poco intenso

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización rápida y fina

MIEL MONOFLORAL

# Rosmarinus officinalis



**MIEL DE PRIMAVERA**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Costa Mediterránea e  
interior de la Península



# Tomillo



## Miel de Tomillo

### **SABOR**

Dulce, con notas ácidas

### **AROMA**

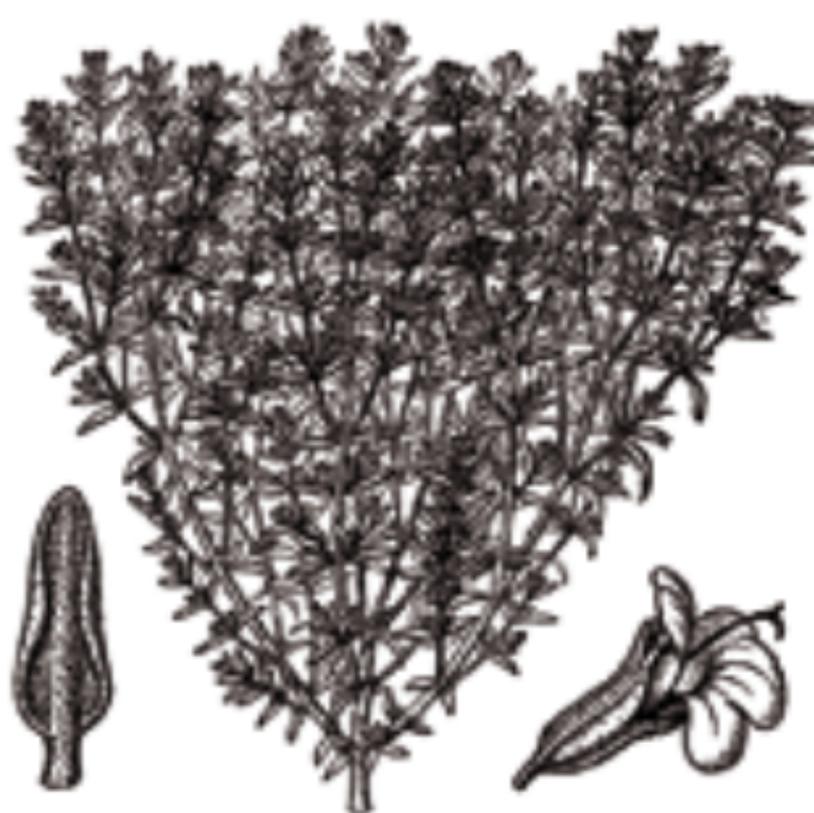
Aroma floral muy intenso

### **CRISTALIZACIÓN**

Escasa tendencia a la  
cristalización

MIEL MONOFLORAL

Thymus sp.



**MIEL DE VERANO**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Meseta Central y sur de la  
Península



# Bosque



## Miel de Bosque

### **SABOR**

Toques a fruta seca o matorral de montaña (Brezos, Zarzas...)

### **AROMA**

Aroma floral intenso

### **CRISTALIZACIÓN**

Cristalización lenta

# MIEL MULTIFLORAL



## MIEL DE VERANO

### ZONAS PRINCIPALES DE PRODUCCIÓN

Cantábrico



# Milflores



## Miel de Milflores

### **SABOR**

Diversos sabores de gusto dulce intenso

### **AROMA**

Aroma floral tenue

### **CRISTALIZACIÓN**

Relativamente rápida y en cristal fino

MIEL MULTIFLORAL



**MIEL DE PRIMAVERA**

**ZONAS PRINCIPALES DE  
PRODUCCIÓN**

Diversas zonas de la  
Península



## **La Organización Interprofesional de la Miel y los Productos**

**Apícolas (INTERMIEL)** ha sido reconocida por el **MARM** el 11 de abril de 2011 (BOE ARM/867/2011 de 30 de marzo) y se constituye, principalmente, para la defensa de los **intereses del sector apícola.**

**INTERMIEL**, está constituida por las principales Organizaciones Profesionales Agrarias ASAJA, COAG y UPA, así como por Cooperativas Agro-alimentarias de España y ASEMIEL, representando el 89,47 % de la producción y el 74,96 % de la comercialización.

### **Datos de contacto:**

#### **INTERMIEL**

C/ Agustín de Betancourt, 17.

4ºp. 28003 Madrid

91.534.36.16

info@oiaintermiel.es

**www.oiaintermiel.es**



El Ministerio del Medio Ambiente y Medio Rural y Marino financia esta publicación en el marco de las ayudas a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Cualquier opinión contenida en este documento es responsabilidad exclusiva de la Organización Interprofesional de la miel y los productos apícolas Intermiel y no representa la opinión del MARM

intermiel

Interprofesional de la Miel y los Productos Apícolas