

## MIEL DE TENERIFE



Es la miel producida por las abejas melíferas en la isla de Tenerife, a partir del néctar de las flores o de secreciones de otras partes de las plantas que crecen en los distintos ecosistemas de Tenerife, en colmenas de cuadros móviles y que en su procesado no es sometida a tratamientos térmicos. Se presenta en estado líquido, cremoso o cristalizado, así como en panal, o en trozos de panal.

Se caracteriza por una gran variabilidad de colores, sabores y tipos, reflejo de la variedad de ecosistemas y flora de la isla.

## VARIETADES



La miel de Tenerife puede ser:

### Miel multifloral

En ella no hay predominio de las características propias de una especie botánica concreta, sino una mezcla de varias.

### Miel monofloral

Existe en ella predominio de las características propias de una especie botánica determinada y posee las cualidades organolépticas, físico-químicas y melisopalinológicas establecidas en el pliego de condiciones de la DOP para cada tipo. Están amparadas las siguientes mieles monoflorales dentro de la DOP Miel de Tenerife: Miel de Retama del Teide, Miel de Tajinaste, Miel de Aguacate, Miel de Castaño, Miel de Brezal, Miel de Relinchón, Miel de Barrilla, Miel de Hinojo, Miel de Poleo, Miel de Agave (Pitera), Miel de Malpica, Miel de Tedera.

### Miel de Mielada

Es la miel que procede de las secreciones azucaradas presentes en las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas debido a la acción de insectos chupadores.

# ORIGEN



## Historia

La Apicultura o arte de criar abejas para aprovechar sus productos, es una actividad ganadera con gran tradición en las Islas Canarias, y concretamente en Tenerife, como lo demuestran las referencias históricas que aluden a dicha actividad.

Tanto la presencia de abejas como el consumo de miel por los aborígenes del Archipiélago, es una cuestión aún muy discutida, pues no es hasta después de la Conquista donde se encuentran las referencias más concretas sobre los aspectos particulares de su vida y costumbres en las diferentes islas. La importancia documental tras la conquista, indica la gran relevancia económica y social que la actividad apícola tenía.

## Apicultura

La Apicultura en Tenerife es una actividad de gran tradición, que ha sabido mantener su idiosincrasia a lo largo de los años. Tenerife es la isla del Archipiélago Canario con mayor peso en el sector apícola, aglutinando más del 60 % de apicultores y del número de colmenas del total de Canarias. En la actualidad hay censados en la isla unos 600 apicultores que manejan una media 18.000 colmenas.

La Apicultura que se practica en Tenerife es básicamente artesanal y constituye para muchos de los apicultores un complemento de la renta familiar. La geografía escarpada de la Isla hace difícil el acceso a los colmenares, que normalmente son de pequeña dimensión lo que dota a esta actividad de una especial dificultad y singularidad. Las colmenas empleadas en Tenerife son de alzas, casi en su totalidad de tipo Langstroth o Perfección, quedando de manera testimonial en estas latitudes algunas colmenas tradicionales, denominadas localmente "corchos".



## Actualidad

Desde enero de 2014, la Miel de Tenerife cuenta con la protección y garantía que le otorga la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) con validez en todo el territorio comunitario. La Denominación de origen protegida "Miel de Tenerife" avala la frescura de las mieles tinerfeñas, así como su diversidad y especificidad, manifestada en mieles multiflorales y trece variedades de mieles monoflorales, que la han hecho tan popular.

El logotipo de la D.O.P. "Miel de Tenerife" asegura a los consumidores la frescura, calidad y tipicidad de las mieles que lo portan, al haber superado estrictos requisitos en las fases de producción, así como exhaustivos controles de calidad físico-químicos, polínicos y sensoriales.



# APICULTURA

**Apicultores** En la actualidad hay sobre 18.000 colmenas en la isla de Tenerife y más de 600 apicultores, que puedan vivir exclusivamente de la apicultura. La mayoría de los apicultores mantienen esta actividad por tradición y por su pasión por la apicultura, siendo la media de sus explotaciones, entre 15 y 30 colmenas.

El número de abejas que contiene una colmena varía dependiendo de la época del año en que nos encontremos. En invierno, en Tenerife, en una colmena Langstroth o perfección sana, con una buena reina, contiene unas 30.000 abejas. Gracias a las temperaturas de que disponemos en la isla, es raro que nuestras colmenas formen la piña invernal y es normal encontrar que la reina sigue poniendo huevos, teniendo 2 o 3 cuadros de cría en la colmena en estas fechas. En primavera el número de abejas comienza a incrementarse paulatinamente de forma que podemos llegar al verano con 90.000 e incluso 100.000 abejas.

**Producción** Tradicionalmente las colmenas empleadas estaban hechas de troncos huecos "los corchos" de los cuales solo se podía obtener, como mucho, 7-8 kg de miel. Para obtener la miel de estas colmenas tradicionales, se prensaban manualmente los panales y luego se escurría. Era un proceso muy básico y rudimentario que no siempre jugaban a favor de la calidad de la miel.

En la actualidad, una colmena Langstroth o perfección, la utilizada con mayor frecuencia en Canarias, tiene una media de producción

de 15 kg, según los datos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias. Un profesional puede llegar a producir hasta 50-60 kg de miel por colmena si las condiciones se lo permiten.

**Actualidad** En la actualidad, las mieles de Tenerife combinan la conservación de la frescura y las propiedades que la flores y abejas le confieren, con la aplicación de procesos de manipulación acordes a las exigencias más estrictas en higiene y seguridad alimentaria. Los panales que contienen la miel madura son retirados de las colmenas y sometidos, en salas adecuadas a estos fines al proceso de extracción por centrifugación con extractores de acero inoxidable; tras un filtrado para eliminar cualquier resto de cera u otra impureza física, que mantiene inalterado el contenido en polen original del producto, se obtiene una miel limpia, sin tratamiento térmico y preparada para envasar, que mantiene todas las características que les confieren las flores visitadas por las abejas.





## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

En la isla de Tenerife, debido a su origen volcánico, a su situación geográfica, a su orografía y a sus microclimas, ha dado lugar a la aparición de gran variedad de flora de características singulares y endemismos. Todos estos factores hacen de la Miel de Tenerife un producto diferenciado con características únicas. Es por ello, que la Miel de Tenerife adquirió en 2012 la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Tenerife, compuesta por 12 variedades de miel monoflorales, miel multifloral y miel de mielada.

Para acogerse a la DOP Miel de Tenerife, las mieles deben cumplir una serie de características físico-químicas (humedad, actividad de agua, pH...), características melisopanológicas (deben presentar espectros polínicos de polen de especies botánicas presentes en Tenerife) y características organolépticas (deben pasar por un comité de cata que realiza un análisis sensorial).

La Miel es un producto energético (304 Kcal/100g) debido a que tiene un gran aporte en azúcares (hidratos de carbono), siendo el único alimento rico en hidratos de carbono de origen animal. Combina azúcares de absorción rápida (glucosa) con otros de absorción más lenta (fructosa) y son de fácil asimilación ya que ha sido predigerida por las abejas. Posee un bajo nivel de proteínas (0,2-2,6%), derivadas principalmente de los granos de polen que tiene en suspensión y carece de grasas. Minerales y vitaminas en pequeñas proporciones, siendo variable su contenido en K (500 mg/100g) y ausencia de la vitamina B12. Tiene mayor poder edulcorante que otros edulcorantes, como el azúcar de consumo y es más completo, ya que suministra minerales, vitaminas y otros nutrientes.

### Valores nutricionales

**Hidratos de carbono:** 75-80%

\* **Fructosa:** 38%

\* **Glucosa:** 31%

\* **Sacarosa:** 2%

**Agua:** 15-20%

**Ácidos orgánicos:** 0,6%

**Sustancias nitrogenadas:** 0,4%

**Otros:** 15%

**Minerales:** 0,1-1,5%

**Aminoácidos, enzimas, vitaminas:**  
trazas

## BENEFICIOS



La miel es rica en enzimas, que son las sustancias responsables de la transformación del néctar en miel y de características de conservación de ésta. La mayoría son aportadas por las abejas durante la elaboración de la miel.



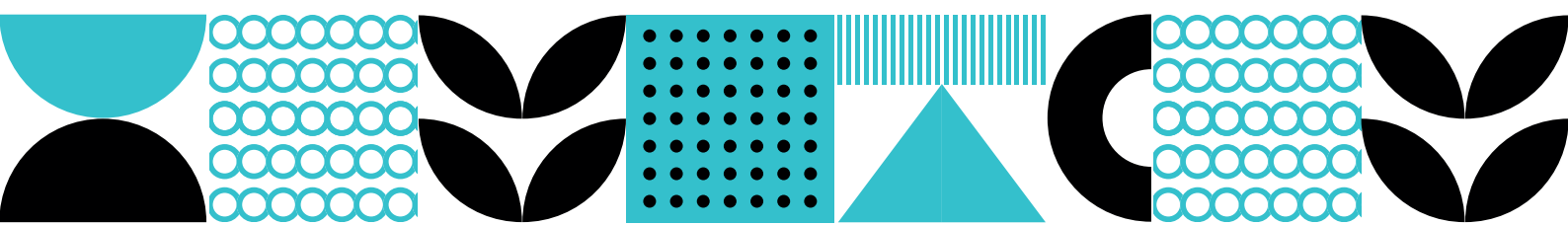
Además, hay sustancias en la miel que la dotan de importantes características antioxidantes, concretamente del tipo de los flavonoides y contiene vitamina C, selenio, y catalasa. Las mieles oscuras presentan generalmente mayores niveles de estas sustancias y por tanto características antioxidantes. Este efecto es importante en el mantenimiento de la salud, luchando contra el envejecimiento celular (elimina radicales libres).

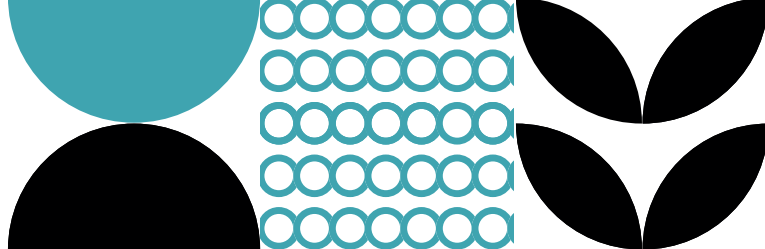


La miel tiene poder antibacteriano y antiséptico, cada día mejor conocido y aplicado, se debe a un conjunto de factores relacionados con su composición:

- Alta presión osmótica, baja actividad de agua.
- pH bajo.
- Sistema glucosa oxidasa (forma agua oxigenada)
- Bajo nivel de proteínas
- Bajo potencial redox, por el alto contenido en azúcares reductores.
- Alta viscosidad
- Presencia de antioxidantes (pinocembrín, pinobanksin, chrysin, galagin)
- Otros agentes químicos: Lisozima, Ácidos (fenólicos), Terpenos, Alcohol benzílico, etc. (Molan, 1992a, b; Snowden and Cliver, 1996):

**Todas estas propiedades configuran un ambiente incompatible con el crecimiento y multiplicación de microorganismos, logrando no solo que no puedan vivir, sino incluso eliminarse.**





## DÍA MUNDIAL DE LAS ABEJAS, 20 DE MAYO

El 20 de mayo de 2017 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) estableció el Día Mundial de las Abejas coincidiendo con la fecha del nacimiento del pionero de la apicultura moderna, Anton Janša (1734-1773). También se eligió esta fecha porque en el hemisferio norte es primavera, que es cuando las abejas están más activas, empiezan a enjambrar y son más numerosas. Las abejas y otros polinizadores se encuentran en peligro de extinción por lo que es necesario protegerlos. Algunas de las amenazas son las enfermedades como la varroasis, la escasez de alimentación por prácticas de la agricultura intensiva y no sostenible, el uso de pesticidas, entre otras.

### ¿Por qué son tan importantes las abejas y otros polinizadores?

#### Por una agricultura más sostenible:

Con su polinización aumenta la producción agrícola, la diversidad y variedad de nuestra agricultura y de nuestros cultivos, y con ello las fuentes de alimentos.

Garantizan el empleo de millones de personas y son una importante fuente de ingresos de los agricultores.

#### Por la conservación del medio ambiente:

Contribuyen a la biodiversidad de nuestro entorno natural y tienen un efecto positivo sobre el ecosistema en su conjunto.

Son un buen indicador de la situación en que se encuentra el medio ambiente.

### ¿Qué podemos hacer para ayudar a las abejas?

- Consume miel de Tenerife y demás productos de la colmena. De esta manera ayudarás a los productores locales de miel y colaborarás a que puedan seguir manteniendo sus colmenas. Puedes encontrarla en la tienda de la Casa del Vino y en la página de la Casa de la Miel.
- Planta en tu jardín plantas melíferas autóctonas. A las abejas le encantan y las encontrarán con más facilidad porque están acostumbradas a ellas. Puedes encontrarlas en el catálogo de flora de interés apícola de Tenerife.
- No uses pesticidas en tus jardines. Puede llegar a ser letal para las abejas y reduce su capacidad de polinización. Confía en el equilibrio de los ecosistemas.

Podrá encontrar más información sobre la miel de Tenerife en la siguiente dirección:

<https://www.casadelamiel.org/es>

