



*Llegan
las familias*

Mielenials



*¡Llegan las familias **mielenials**, familias que se activan desayunando con miel de Europa!*

Llega a Europa la campaña de promoción de los Mielenials, una campaña que busca promover un consumo razonable de miel europea entre las familias de España, en línea del objetivo de la Unión Europea de fomentar una vida saludable y activa.

Para ello, la campaña se apoyará en cinco pilares fundamentales:

- ◆ **Educar para aumentar** el grado de conocimiento sobre la miel de Europa.
- ◆ **Fomentar el consumo de miel** de Europa, generando un **hábito diario en el desayuno**.
- ◆ Fomentar un estilo de vida saludable vinculado a la **actividad física** y a una **alimentación natural**.
- ◆ Valorizar la miel de Europa como un **alimento sostenible**, ya que ayuda a mejorar la **biodiversidad y preservación del medioambiente**.
- ◆ **Desmentir falsos mitos** sobre la miel de Europa.



La campaña se desarrollará en **España durante 2021, 2022 y 2023** y se dirigirá a familias de parejas jóvenes de **entre 25 y 40 años, principalmente**.

familias que se activan desayunando miel de Europa

Las familias Mielenials son familias europeas jóvenes y modernas, que le ponen vitalidad al día desde por la mañana **desayunando miel** para ganar energía al jugar en el patio o para las reuniones diarias.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Llega el nuevo reto de Europa:

#15SEMANASCONMIEL #DESAYUNACONMIEL



Pero, ¿cómo fomentar el consumo de miel de Europa en los desayunos de las familias? Según la Sociedad Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria (SEPEAP), para lograr que los más pequeños adopten un hábito de consumo, hacen falta 15 repeticiones.

Por tanto, vamos a lanzar un reto verdaderamente dulce: **Desayunar al menos 1 día con miel de Europa durante 15 semanas y empezar a disfrutar de todos sus beneficios y, por supuesto, de todo su sabor.**

Todos necesitamos un extra de energía durante las mañanas. Por eso vamos a empezar a introducir la miel en el desayuno de los europeos, abanderando un hábito saludable y natural. ¡Desayuna con miel!



La Miel

HISTORIA

La miel es un producto que siempre ha estado presente en la historia. Pinturas rupestres cerca de Bicorp (Valencia), de hace 15.000 años, representan a hombres recogiendo miel. Además, distintas civilizaciones a lo largo de la humanidad (pueblos nómadas, sumerios, egipcios, fenicios, griegos, romanos y árabes) han alabado las virtudes de la miel como un alimento de valor nutritivo.

La reputación de la miel como un alimento sano y popular es una excelente base sobre la cual construir un sistema de vida y desarrollo¹.



¿QUÉ ES?

La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure².

VARIEDADES DE MIEL

Según el Código Alimentario español³, las mieles se clasifican en tres grandes grupos según su origen:

- ◆ **Miel multifloral:** aquella que procede de una flora variada que hace imposible identificar su procedencia exacta.
- ◆ **Miel monofloral o unifloral:** proviene principalmente de una especie vegetal determinada y posee características organolépticas específicas fáciles de definir.
- ◆ **Miel de mielada:** obtenida a partir de secreciones azucaradas de las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas.

Sabías que...

Las campañas de producción de miel van desde el mes de marzo hasta el de octubre.



(1) <http://www.fao.org/3/y5110s/y5110s00.htm#Contents>

(2) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0110&from=ES>

(3) <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>

Cuando hablamos de miel en España, a casi todos nos viene a la mente un color, un sabor y una textura concreta: el de la miel multifloral o milflores. Esta variedad se obtiene del néctar de varias plantas, sin que ninguna de ellas domine. Es la miel más popular en nuestro país, acaparando más del 90% de la cuota de mercado, según datos del sector.

Sin embargo, hay otras variedades más allá de las mieles milflores. Y es que la riqueza floral y la gran profesionalización del sector en España han hecho que tengamos a nuestra disposición **cerca de 40 variedades denominadas monoflorales**. Cada una con un **sabor, color y textura distinto**. Estas mieles monoflorales se consiguen del néctar de una flor determinada.

Con más de 7.000 planta distintas, **la Península Ibérica es un auténtico paraíso para las abejas**. El sector apícola lo sabe y, por ello, España no sólo es el primer productor europeo, también es una **referencia en mieles monoflorales de gran pureza y calidad**. Muchas altamente apreciadas fuera de nuestras fronteras, pero desconocidas para el consumidor español.

Estas son las cinco mieles monoflorales más exportadas desde España:

- **Miel de Romero:** La monofloral más popular tiene un color claro, un aroma intenso y un gusto dulce con sabor a romero. La cristalización es rápida y fina. Se recolecta al inicio de primavera en zonas calcáreas del centro y sureste de España.
- **Miel de Azahar:** También de color claro, pero menos que la de romero. Procedente de los campos de naranjos del mediterráneo, esta miel deja en la boca un sabor suave y penetrante con toques de acidez. La cristalización es lenta y de cristal fino.
- **Miel de Espliego:** Otra miel que se recolecta en verano. La podemos encontrar en la meseta norte peninsular. De color blanco a ámbar, tiene un gusto dulce con notas ácidas. Su cristalización es lenta y un aroma intenso a lavanda.
- **Miel de Eucalipto:** De color ámbar claro. Típica de Extremadura, el sur del Mediterráneo y el litoral oeste del Cantábrico, su época de recolección es el verano. De inconfundible sabor dulce con notas ácidas y aroma a madera mojada. La cristalización es media.
- **Miel de Brezo:** De sabor intenso y persistente con ciertas notas amargas. Su color oscila entre un ámbar claro y un rojo oscuro. Su textura es espesa y viscosa. Se recolecta en primavera en Sierra Morena y Badajoz y en verano en Soria, Burgos y Guadalajara.

Producción de la Miel

El número de **colmenas** en la Unión Europea **se ha incrementado en casi un 72% desde 2004: de 11.631.000 a 20.046.000 en 2021⁴**.

De igual modo, el número de **apicultores** ha pasado **de 593.168 a aproximadamente 652.305 en el mismo periodo**.

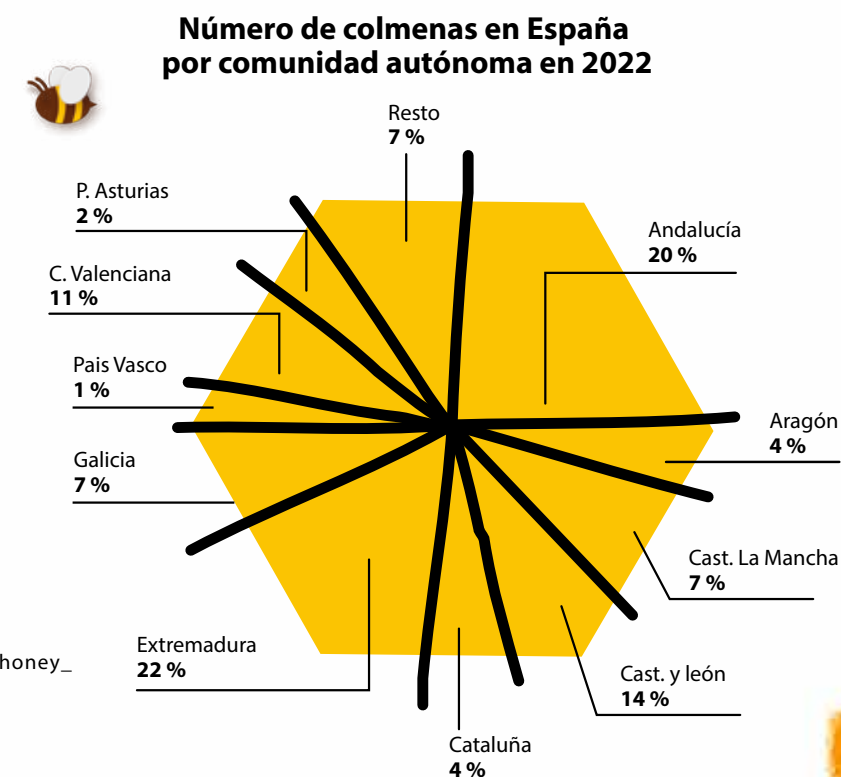
Datos a tener en cuenta a nivel europeo:

652.305 apicultores.
20.046.000 colmenas.
220.000 toneladas de miel al año (segundo productor mundial).

La producción del sector apícola en **España**, que cuenta con el 15% de las colmenas de la Unión Europea, supone en la actualidad el 0,44% de la Producción Final Ganadera y el 0,17% de la Producción de la Rama Agraria con un valor estimado anual próximo a los 62 millones de euros⁵.

(4)https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2022-10/market-presentation-honey_autumn2022_en.pdf

(5) Datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 2017



Consumo de Miel

La miel tiene principalmente dos destinos: miel para consumo doméstico y miel para uso industrial. Aproximadamente el 85% de toda la miel va directamente al consumo doméstico:

- La miel se emplea principalmente como endulzante natural en compañía de otros alimentos como yogures y frutos secos o para untar sobre el pan. También para endulzar bebidas como té o leche.
- Igualmente, se usa en la preparación de comidas como ensaladas, guisos, vegetales y carnes glaseadas.
- Otro uso de la miel es en la industria alimentaria, sobre todo en panadería, dulces y cereales.

Sabías que...

Solo el 42% de los españoles alcanza el consumo mínimo recomendado de miel que es de al menos una vez por semana.

El **consumo de miel en la Unión Europea** representa aproximadamente el **24% del consumo mundial**. Entre 2001 y 2005, el consumo de miel en la Unión Europea se incrementó un 1,5% anual.

La Unión Europea produce el 65% de la miel que consume. Alemania es el país que más miel consume de la UE.

El consumo per cápita es muy variable dependiendo de las zonas: hay países occidentales con 2,6 kilos por persona al año, mientras que en otros es de solo 0,7 kilos anuales por persona.

España es habitualmente **deficitaria en producción de miel con relación al consumo interno**, situándose el autoabastecimiento en el 90% durante 2021. En ese mismo año el consumo per cápita fue de **0,8 kilos**, lo que impulsó el consumo real de miel envasada en los hogares respecto a 2020, cuando se situó en 0,7 kilos.



Comercio de la Miel

La producción mundial de miel alcanzó **1.666.000 toneladas en 2020**.

La Unión Europea apenas produce el 65 % de la miel que consume. En consecuencia:

La Unión Europea importa una media de 170.000 toneladas.

A su vez, **la miel europea es un producto muy bien valorado en terceros países:**

La Unión Europea exporta cada año unas **30.000 toneladas** principalmente a Reino Unido, Suiza, Arabia Saudí, Japón, Estados Unidos y Canadá.



| | ESPAÑA | EUROPA |
|-------------|----------------------------|------------|
| Consumo | 30.700 t | 430.000 t |
| Producción | 34.065 t | 220.000 t |
| Importación | 31.627 t (17.148 de la UE) | 173.356 t |
| Exportación | 28.441 t | 25.475 t |
| Apicultores | 36.475 | 652.305 |
| Colmenas | 3.097.647 | 20.046.000 |

Fuente: Comisión Europea; DataComex; Estadísticas. Datos 2021.

España es un país generalmente deficitario en producción de miel respecto a su consumo interno (utilización interior), que debe recurrir a importaciones para cubrir su demanda interna. No obstante, las exportaciones también han crecido a lo largo de los últimos años.

BALANCE DE ABASTECIMIENTO DE MIEL EN ESPAÑA (toneladas)

| Concepto | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020* |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Producción utilizable | 27.230 | 30.661 | 31.840 | 30.363 | 32.336 | 34.550 | 34.624 | 29.406 | 30.614 | 32.174 | 33.441 | 31.018 | 29.393 | 36.394 | 33.376 | 33.054 |
| Importaciones totales | 15.067 | 17.566 | 11.634 | 16.553 | 15.269 | 17.756 | 20.653 | 21.160 | 22.126 | 24.367 | 30.764 | 29.010 | 33.619 | 27.940 | 26.800 | 32.527 |
| Exportaciones totales | 9.944 | 11.157 | 14.907 | 16.186 | 16.024 | 21.500 | 18.889 | 19.892 | 21.822 | 26.108 | 30.208 | 26.913 | 24.831 | 23.107 | 22.467 | 28.365 |
| Utilización interior | 32.353 | 37.070 | 28.567 | 30.730 | 31.581 | 30.806 | 36.388 | 30.674 | 30.918 | 30.433 | 33.997 | 33.115 | 38.181 | 41.228 | 37.708 | 37.217 |
| Consumo humano (kg/persona) | 0,7 | 0,8 | 0,6 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Autoabastecimiento % | 84,2 | 82,7 | 111,5 | 98,8 | 102,4 | 112,2 | 95,2 | 95,9 | 99,0 | 105,7 | 98,4 | 93,7 | 77,0 | 88,3 | 88,5 | 88,8 |

(*): La producción de este año es una estimación (media de los tres años anteriores)

Sabías que...

La cristalización de miel depende de las plantas que las abejas visiten. Algunos tipos de miel son más favorables a la cristalización, mientras que otros pueden llegar a retrasar su cristalización años. La temperatura juega un papel clave en la cristalización. Así, una miel expuesta a unos 14°C tendrá una mayor tendencia a cristalizar.



NATURAL

La miel es un producto natural al que no se le puede añadir ni sustraer ninguna sustancia.

La miel es un **edulcorante natural**, sustitutivo de otros azúcares. **También es un alimento apreciado y reconocido. En definitiva, es un producto buenísimo y que está buenísimo.**



CÓMO SE PRODUCE LA MIEL

Las flores dependen de los insectos polinizadores, principalmente, de las abejas para que las plantas sean polinizadas. Como incentivo, producen **néctar**, una solución de azúcares y otros elementos menores que las abejas recogen para producir **un compuesto que se convierte en miel.**

Los **diversos tipos de miel contienen diferentes azúcares que cambian según el origen del néctar** y de otras sustancias en cantidades inferiores, como las sales minerales, las vitaminas, las proteínas y los aminoácidos.

Cuando la cantidad de agua se reduce al 20% más o menos, las abejas sellan los alvéolos con una capa de cera. La miel se considera entonces lista. **De esta forma, las abejas tienen a disposición una fuente concentrada de energía y alimento, almacenada en un espacio reducido.**

Los apicultores consideran la miel lista para la cosecha cuando está sellada con una capa de cera.

En cuanto al número de colmenas, **España cuenta con más de 3.000.000 de unidades, de las que el 80% aproximadamente corresponden a apicultores profesionales.** Entre 2009 y 2022, la cifra de explotaciones apícolas en España creció un 52%.



El grueso de las colmenas corresponden a trashumantes, mientras que el resto son estantes. La producción de una colmena fija viene a ser la mitad de una trashumante, pues depende mucho de la floración de la zona donde se haya establecido.

Sabías que...

La temperatura de un panal cerca del área de almacenamiento de la miel ronda los 35° C. Esta temperatura, y la ventilación producida por las abejas abanicando con sus alas, causan la evaporación del agua.



MIEL ECOLÓGICA

España produjo **1.205 toneladas de miel ecológica en 2020 con 81.656 colmenas de 185 explotaciones:**

La producción ecológica española vive unos años de crecimiento: desde 2014 ha aumentado su producción un 76%

Sostenible

La **apicultura**, como actividad medioambiental social y económica, **desempeña un papel fundamental en el ecosistema, el entorno rural y la economía de muchos trabajadores.**

SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

La **apicultura es uno de los pilares de la biodiversidad. La abeja es el principal agente polinizador.** Durante el proceso de elaboración de la miel, contribuye en la **conservación** de la biodiversidad con la polinización de los cultivos y de los ecosistemas existentes y ayuda a mantener la **diversidad genética** de la flora.

Ninguna otra ganadería aprovecha como la apícola los recursos naturales y devuelve los beneficios medioambientales a la naturaleza y también a la sociedad. La apicultura es, sin duda, **un modelo único de producción sostenible.**

La polinización juega un papel fundamental habida cuenta del impacto de las abejas en la agricultura, la producción agrícola, la biodiversidad y la sostenibilidad medioambiental. Mantiene el equilibrio ecológico y la diversidad biológica del que dependen⁷:

El 84% de las especies vegetales.

El 76% de la producción de alimentos.

(7) https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-8-2018-0014_ES.html

SOSTENIBILIDAD SOCIAL

El sector apícola contribuye al **desarrollo de las zonas rurales de la Unión Europea** y crea puestos de trabajo que evitan el despoblamiento de zonas desfavorecidas. Además, contribuye al mantenimiento de ecosistemas siendo motor económico allí donde se asienta.

La apicultura es un sector con buena salud en **España. Ha visto incrementado el número de colmenas en un 8% en los últimos 5 años.** Está formado en su mayoría por **empresas familiares** y cada una cuenta con un papel fundamental: logística, revisión de colmenares, cría de reinas, extracción de la miel, comercialización.

47,2 años es la edad media de los titulares de las explotaciones apícolas en España.

España cuenta con el mayor índice de incorporación de jóvenes, con un 8% anual y con una alta incorporación de la mujer (42%).



En España, el 18% de las explotaciones apícolas, que son de carácter profesional y están gestionada por apicultores profesionales, concentran el 80% del censo nacional de colmenas. De hecho, la profesionalización de la apicultura española supera la media europea, con alrededor de un 22% de apicultores profesionales. Este nivel de **profesionalización** refleja la importancia del sector apícola español que **se sitúa a la cabeza en el marco europeo.**

SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

Unos **620.000 europeos** viven directa o indirectamente del sector apícola⁸.

El valor económico global del sector en la Unión Europea asciende a unos 14.200 millones de euros al año⁹.

En España, 60.000 personas tienen ingresos gracias al sector entre apicultores, industriales, intermediarios, transportistas, administrativos y comerciales.

El número de **explotaciones apícolas en España ascendió a 36.475 en 2022**.

(8) https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-8-2018-0014_ES.html



Los envasadores españoles trabajan junto con las administraciones para conseguir un control total y exhaustivo de todas las mieles importadas y nacionales. A todas las mieles se les exige los mismos estándares de calidad que a los productos de la Unión Europea.

ASEMIEL-ANIMPA ha puesto en marcha, con apoyo del Gobierno de España, un protocolo de autocontrol. Se trata de un observatorio del mercado mediante el cual hay una toma de muestras con frecuencia para garantizar que la miel es de buena calidad y cuenta con todas las conformidades establecidas.

Es un procedimiento pionero en apicultura que pone de manifiesto la transparencia y buen hacer del sector para lograr la máxima excelencia. El objetivo principal es garantizar la calidad y AUTENTICIDAD de los productos.

Calidad

La Unión Europea cuenta con el sistema de producción de alimentos más seguro del mundo y con los mayores estándares de calidad y exigencia sobre seguridad alimentaria y trazabilidad.

Sabías que...

La miel está regulada en la Unión Europea por la Directiva 2001/110 /CE que establece las normas sobre la composición y definición de la miel. Cuando se comercializa como miel o se utiliza en cualquier producto destinado al consumo humano, la miel debe responder a las características de composición establecidas en esa Directiva.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Unión Europea realiza auditorías en origen para asegurarse de que los productos que entran en Europa tienen todas las garantías. En el proceso de importación, las autoridades aduaneras son muy estrictas en el control de las entradas, realizando inspecciones de calidad previas a su acceso a territorio europeo.

TRAZABILIDAD

Toda la miel que se comercializa en España cuenta con las máximas **garantías de autenticidad y pureza**. Desde ASEMIEL-ANIMPA se defiende a los consumidores exigiendo a toda la cadena de producción el mejor producto:

- Miel 100% trazable y pura.
- Miel sin residuos de antibióticos.
- Ceras no contaminadas.
- Niveles de HMF (mide la frescura de la miel) controlados y dentro de la legislación vigente.
- Bidones aptos para uso alimentario.
- Cumplimiento de Buenas Prácticas apícolas .

ASPECTO NUTRICIONAL

La miel es apreciada en todas partes como un alimento dulce y apetitoso. Es una fuente útil de carbohidratos que contiene oligoelementos y agrega una diversidad nutritiva en un régimen alimenticio demasiado pobre.

La miel ocupa un lugar importante en la preparación de alimentos tradicionales. Además la tendencia de un estilo de vida saludable ha sido un factor fundamental en el incremento del interés por el consumo de alimentos como la miel.

La miel es un producto que enriquece la dieta de los consumidores gracias a sus propiedades nutricionales y su uso como endulzante natural.



INFORMACIÓN DE COMPOSICIÓN (por 100 g de porción comestible)

| COMPONENTE | VALOR | UNIDAD |
|--|------------|-----------|
| PROXIMALES | | |
| Alcohol (etano) | 0 | g |
| Energía, total | 1314 (315) | kJ (kcal) |
| Grasa, total (lípidos totales) | 0 | g |
| Agua (humedad) | 17 | g |
| HIDRATOS DE CARBONO | | |
| Fibra, dietética total | 0 | g |
| Carbohidratos | 76,8 | g |
| GRASAS | | |
| Ácido graso 22:6 n-3 (ácidodocosahexaenóico) | • | • |
| Ácidos grasos, monoinsaturados totales | 0 | g |
| Ácidos grasos, poliinsaturados totales | 0 | g |
| Ácidos grasos saturados totales | • | • |
| Ácido graso 12:0 (láurico) | • | • |
| Ácido graso 14:0 (ácido mirístico) | • | • |
| Ácido graso 16:0 (ácido palmítico) | • | • |
| Ácido graso 18:0 (ácido esteárico) | • | • |
| Ácido graso 18:1 n-9 cis (ácido oléico) | • | • |
| Colesterol | 0 | mg |
| Ácido graso 18:2 | • | • |
| Ácido graso 18:3 | • | • |
| Ácido graso 20:4 n-6 (ácido araquidónico) | • | • |
| Ácido graso 20:5 (ácido eicosapentaenóico) | • | • |



| COMPONENTE | VALOR | UNIDAD |
|---|-------|--------|
| VITAMINAS | | |
| Vitamina A equivalentes de retinol de actividades de retinos y carotenoides | 0 | ug |
| Vitamina D | 0 | ug |
| Vitamina E equivalentes de alfa tocoferol de actividades de vitámeros E | 0 | mg |
| Folato, total | 5 | ug |
| Equivalentes de niacina, totales | 0,2 | mg |
| Riboflavina | 0,05 | mg |
| Tiamina | 0,01 | mg |
| Vitamina B-12 | 0 | ug |
| Vitamina B-6, totales | 0,3 | mg |
| Vitamina C (ácido ascórbico) | 2 | mg |
| MINERALES | | |
| Calcio | 15 | mg |
| Hierro, total | 0,7 | mg |
| Potasio | 54 | mg |
| Magnesio | 5 | mg |
| Sodio | 23 | mg |
| Fósforo | 17 | mg |
| Ioduro | 5 | ug |
| Selenio, total | 0,5 | ug |
| Zinc (cinc) | 0,3 | mg |

Fuente: Base de Datos Española de Composición de Alimentos <https://www.bedca.net/bdpub/index.php>

Fuente: Farran A, Zamora R, Cervera P. Tabla de composición de alimentos del CESNID. 2004.

CALIDAD DIFERENCIADA

En la actualidad, existen 6 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de miel en España, las cuales engloban más de 76.000 colmenas y 500 productores. La miel cosechada y producida bajo estos sellos supera los 750.000 kilos, cuyo valor económico total asciende a más de 7 millones de euros.

- Suponen el 2% de la producción total y el 6% del valor económico total del conjunto de la producción.

La tendencia en los últimos años ha sido de aumento de producción de miel bajo estos esquemas de calidad diferenciada con el fin último de valorizar su producción.

Las DOP e IGP de miel reconocidas en España son las siguientes:

DOP Miel de La Alcarria

DOP Miel de Granada

IGP Miel de Galicia / Mel de Galicia

DOP Miel de Tenerife

DOP Miel Villuercas-Ibores

DOP Miel de Liébana



Sabías que...

La miel es de los productos que es obligatorio identificar su origen.

INNOVACIÓN Y DESARROLLO

El sector apícola europeo trabaja en **estrategias ligadas a la innovación**. De ahí que se estén realizando inversiones en I+D+i:

- Proyecto para la caracterización de las principales mieles monoflorales nacionales y que sentará las bases de un **futuro banco de datos de mieles europeo**.
- **Envases** que faciliten el uso de la miel, como los **anti-goteo o envases dosificados**.
- **Envases** adaptados al nuevo **tipo de familia de 3-4 miembros**.
- **Mieles adaptadas** a los gustos de los consumidores.
- **Mieles funcionales** que permitan innovar y combinar como ingrediente principal de otros alimentos de gran prestigio por su valor nutricional.

ASEMIEL-ANIMPA



La Asociación de Comerciantes y Envasadores de Miel (ASEMIEL-ANIMPA) cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector de la miel, dando un servicio de representación, gestión y defensa de los intereses de sus asociados, tanto a nivel nacional como europeo.



Actualmente cuenta con 12 miembros que representan cerca del 90% del sector nacional:



Asimismo, ASEMIEL-ANIMPA refuerza su presencia internacional al ser miembro de la Federación Europea de Envasadores y Distribuidores de Miel (F.E.E.D.M.), por lo que sus asociados están puntualmente informados de todas las actuaciones que se realizan en Europa sobre la miel.



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA

ENJOY IT'S FROM EUROPE





**¡Únete al reto
de desayunar
con miel de Europa!**

**Entra en:
desayunaconmiel.eu**

**@desayunaconmiel
#15semanasconmiel**



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



**CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA**

**LA UNIÓN EUROPEA
RESPALDA LAS CAMPAÑAS
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA**

