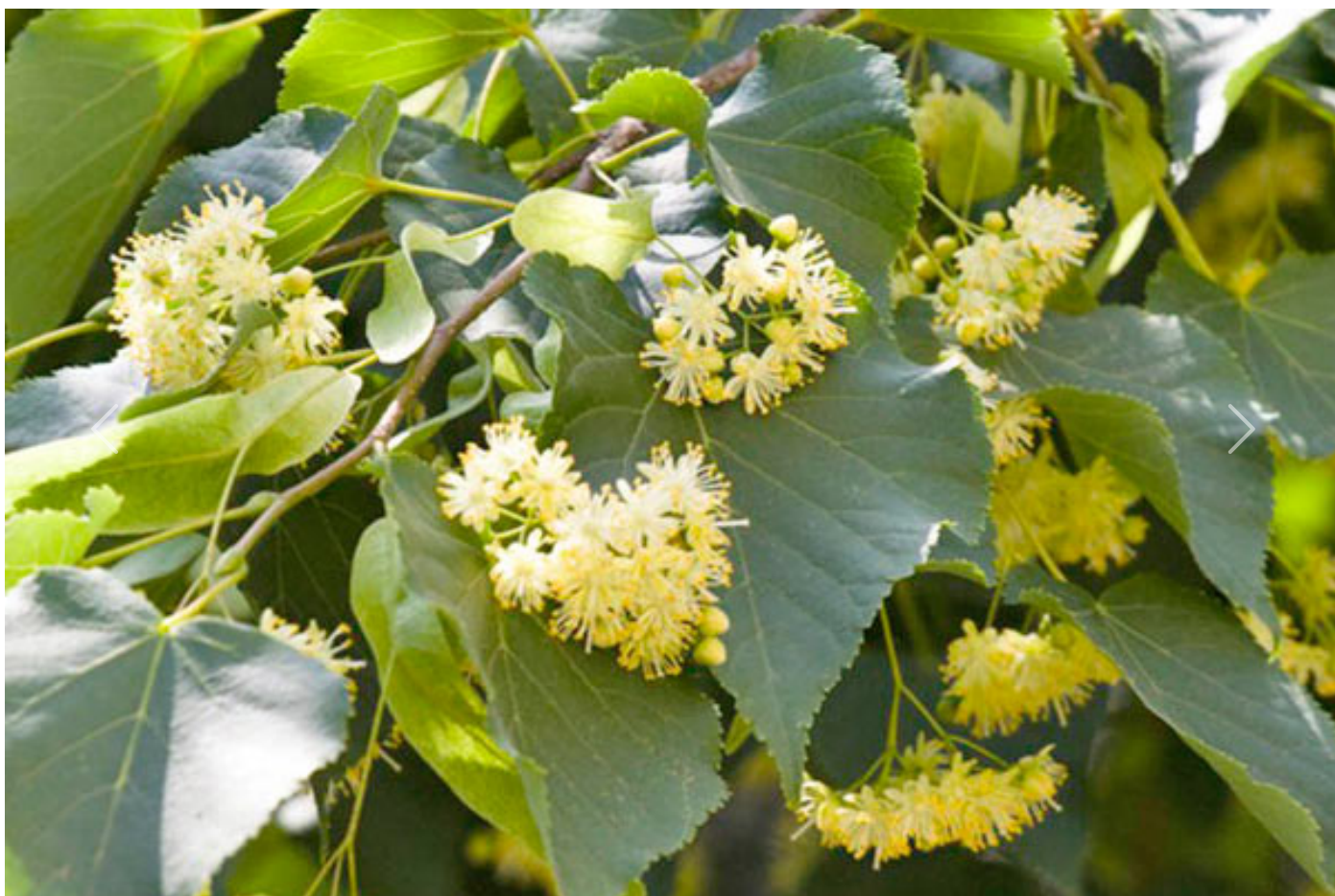


Bulgaria es un productor líder de hierbas y especias en la UE.

Автор(и): Растителна защита
Дата: 29.11.2019 Брой: 11/2019



Según datos de la agencia estadística europea Eurostat, por noveno año consecutivo Bulgaria ocupa el primer lugar en la Unión Europea en la producción de hierbas y especias. En 2018 se cultivaron en el país más de 71 mil toneladas de plantas aromáticas.

El segundo lugar en la clasificación de 2018 es para Polonia, con solo 39 mil toneladas, mientras que el tercer puesto corresponde a España con 32 mil toneladas.

En Bulgaria existe una enorme diversidad de especies vegetales: más de 4.100 plantas superiores, de las cuales 750 son plantas medicinales con propiedades beneficiosas probadas, y alrededor de 250 se utilizan

intensivamente en la industria farmacéutica, la cosmética, la industria alimentaria y la medicina tradicional.

Gracias a las diversas condiciones climáticas y edáficas, las hierbas búlgaras son reconocidas por su alto contenido en compuestos químicos: alcaloides, glucósidos, saponinas, polisacáridos, taninos, flavonoides, lignanos, cumarinas, aceites esenciales, vitaminas, oligoelementos, etc.

Aunque Bulgaria es significativamente más pequeña en territorio que países como India y China, nuestro país los supera en las cantidades de hierbas exportadas anualmente. Cada año exportamos entre 18.000 y 20.000 toneladas de hierbas secas o congeladas por un valor de varias decenas de millones de euros. Esto equivale al 90% de las hierbas recolectadas en Bulgaria. Los principales compradores de esta farmacia natural son Alemania, Italia, España, Francia, Estados Unidos y Japón.

Algunas de las hierbas más demandadas en el extranjero son el tilo, el escaramujo y la ortiga. La primera de ellas es la flor de tilo, de la cual se exportan anualmente unas 1.200 toneladas. Las exportaciones de fruto de escaramujo ascienden a unas 1.100 toneladas al año, y de ortiga, a unas 1.000 toneladas. Una gran parte de las hierbas se encuentran en estado silvestre: tilo, escaramujo, ortiga, espino, endrino, saúco, enebro, diente de león,

manzanilla, zarzamora, arándano, etc. Otras se cultivan con éxito en grandes áreas: cilantro, lavanda, rosa aceitera, melisa, menta, valeriana, cardo mariano, hinojo, etc.

En el período 2001-2005, las hierbas más preferidas para la exportación fueron la flor de tilo, el fruto de escaramujo con semillas, las hojas de menta, las hojas de ortiga y el fruto de cilantro.

Bulgaria se encuentra entre los países líderes en la producción y exportación de materias primas, pero no exporta productos procesados, que en consecuencia tienen un valor de mercado mucho mayor. Aunque el país cuenta con un entorno científico y condiciones para procesar materias primas en medicamentos, suplementos alimenticios y cosméticos, la economía nacional se centra únicamente en el procesamiento primario de hierbas. Podemos aumentar significativamente nuestros ingresos de este oro natural cultivando plantas medicinales y desarrollando iniciativas para procesar las materias primas y agregar valor localmente.

Este recurso natural no es inagotable; por lo tanto, su uso está sujeto a regulación bajo varias leyes. Estas son la Ley de Plantas Medicinales, que va acompañada de una lista de 739 plantas medicinales, la Ley de Biodiversidad Biológica, la Ley de Áreas Protegidas y la Ley de Bosques.

Bulgaria es el único país de la Unión Europea que también tiene una Ley Especial de Plantas Medicinales (LEPM), que regula la gestión de las actividades relacionadas con la conservación y el uso sostenible de las plantas medicinales, incluida la recolección y compra de las hierbas obtenidas de ellas.

En los últimos años, el té de Mursal, también conocido como "té de Pirin", ha ganado gran popularidad no solo en nuestro país sino también en el extranjero. Su composición química incluye flavonoides, ácidos polifenólicos, iridoides, aceite esencial y un amplio espectro de micro y macroelementos. Los hábitats naturales del té de montaña se encuentran tradicionalmente en las montañas Ródope, Pirin y Slavyanka, y durante siglos se ha utilizado como antioxidante, antimicrobiano, antiulceroso y antiinflamatorio. Sin embargo, sus reservas están disminuyendo y su recolección ha sido prohibida durante las últimas temporadas. La prohibición, por supuesto, no se aplica a la venta de hierbas de áreas cultivadas de té de Mursal, cuya regulación está estrictamente controlada por la administración municipal.