



ESTUDIO DE
LA CADENA DE
VALOR GENCIANA
Y TE DE ROCA
EN CATALUNYA
(ESPAÑA)

ELABORA: GRUP DE PLANTES AROMÀTIQUES I MEDICINALS
CONSORCI CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL DE CATALUNYA

JUNIO 2017

“ValuePAM es un proyecto cofinanciado en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, a través del programa Interreg SUDOE (Programa de Cooperación Interreg V-B Europa Suroccidental)”.



ÍNDICE:

1. GENCIANA (*gentiana lutea L.*):

- 1.1. Identificación de los productos finales
 - 1.1.1 Usos de la especie
 - 1.1.2. Productos derivados
 - 1.1.3. Empresas comercializadoras
- 1.2. Identificación de los clientes finales
- 1.3. La cadena de valor
- 1.4. Descripción de elementos de la cadena de valor

2. TE DE ROCA (*Chiliadenus glutinosas (L.) Four*):

- 2.1. Identificación de los productos finales
 - 2.1.1. Usos de la especie
 - 2.1.2. Productos derivados
 - 2.1.3. Empresas comercializadoras
- 2.2. Identificación de los clientes finales
- 2.3. La cadena de valor
- 2.4. Descripción de los elementos de la cadena de valor



1. GENCIANA

Gentiana lutea L.

Región:

Catalunya / España



1.1. Identificación de los productos finales de las PAM a estudiar

1.1.1. USOS DE LA ESPECIE:

USO MEDICINAL

- *Parte utilizada:* Órganos subterráneos: raíz y rizoma (*Gentianae radix*) desecados, sin fermentar, y troceados, con un valor de índice de amargor no inferior a 10.000, según Farmacopea Europea.
- *Indicaciones:* ESCOP: como aperitivo (amargo), en situaciones de pérdida de apetito y en casos de dispepsia. La Agencia Europea del Medicamento (EMA) recomienda el uso tradicional de la droga en infusión y de los extractos hidroalcohólicos, por vía oral, en el tratamiento de trastornos gastrointestinales y dispépticos leves, así como en caso de pérdida temporal del apetito.



USO COSMÉTICO

Según el listado de Ingredientes Cosméticos (CosIng):

- *Gentiana lutea rizoma/raíz.* Función: acondicionador de la piel, tónico.
- *Gentiana lutea extracto rizoma/raíz.* Función: acondicionador de la piel.

USO ALIMENTARIO

BEBIDAS ESPIRITUOSAS:

- **Bebida con gusto a genciana:** bebida espirituosa elaborada a base de un destilado de genciana, obtenido a su vez de la fermentación de raíces de genciana con o sin adición de alcohol etílico de origen agrícola. El grado alcohólico mínimo de genciana será de 37,5 % vol. y no contendrá aromatizantes. Tiene gusto amargo y de color amarillo intenso, elaborado con raíces de genciana y que se bebe como aperitivo. Se bebe solo, muy frío o con hielo, o cortado con un poco de licor de grosella (típico de la Auvergne - Francia).
- Aguardiente de genciana: bebida espirituosa elaborada a base de raíces de genciana fermentada que se destila. Pueden añadirse alcoholes de origen agrícola.
- Palo de Mallorca: contiene higos secos, corteza de quina, raíz de genciana; 25-

36% vol. El Palo de Mallorca es un licor elaborado mediante la maceración de quina y genciana en una mezcla hidroalcohólica de alcohol etílico natural de origen agrícola. También se puede obtener por infusión de quina y genciana en agua, con adición posterior del alcohol hasta alcanzar la graduación requerida. Una vez finalizada la maceración o infusión de quina o genciana, y ya decantada, se le añade una disolución acuosa de sacarosa y azúcar caramelizado. En la última fase del proceso se incorpora alcohol y agua hasta obtener la graduación alcohólica permitida, entre 25° y 36°.

- **Berenburg o Beerengur:** bebida espirituosa que contiene como aroma específico el destilado de raíces de genciana (*Gentiana lutea* L.), bayas de enebro (*Juniperus communis* L.) y hojas de laurel (*Laurus nobilis* L.).

VINOS AROMATIZADOS AMARGOS:

- **Bitter vino:** vino aromatizado amargo cuya aromatización principal se obtiene con aroma natural de genciana (*Gentiana lutea*), y se han añadido a la bebida los colores amarillo y/o rojo mediante colorantes autorizados.
- **Bitter soda** es una bebida aromatizada obtenida a partir de bitter vino, cuya proporción en el producto final no podrá ser inferior al 50 % en volumen, a la que se ha añadido CO₂ o agua gaseosa y, eventualmente, los mismos colorantes que al bitter vino. El grado alcohólico volúmetrico adquirido deberá ser igual o superior a 8 % vol e inferior a 10,5 % vol.
- **Americano**, cuando la aromatización se debe a la presencia de sustancias aromatizantes naturales procedentes de la artemisa (*Artemisia* sp.) y de la genciana (*Gentiana lutea*) y se han añadido a la bebida los colores amarillo y/o rojo mediante colorantes autorizados.
- **Vermouth** (es. *Vermú*, cat. *Vermut*): vino aromatizado con sustancias vegetales que le dan un gusto amargo. Las plantas y las partes de vegetales que le añaden son variadas: plantas enteras o hojas (mejorana, melisa, orégano, etc.), raíces (angélica, genciana, etc.), frutos (coriandro, anís estrellado, nuez moscada, etc.), flores (clavo, manzanilla, etc.), corteza y madera (quina, canela, etc.). Se prepara por maceración o disolución de extractos de plantas y se deja reposar para que se clarifique y consiga el aroma característico. Puede ser dulce (12-20% de azúcar) o seco (3-5% de azúcar). Su grado alcohólico es de 15-20 % vol. Se había utilizado ajeno para elaborarlo, pero se ha abandonado debido a su toxicidad. Se toma como aperitivo.
- **Amargo de angostura:** zumo de lima concentrado, es un ingrediente muy apreciado en la elaboración como bitter en cócteles, y también como condimento de sopas y salsas. De sabor amargo con contenido alcohólico del 44,7 % en volumen, se usa en pequeñas cantidades para dar un toque a diferentes mezclas. Empezó siendo un medicamento a base de genciana combinada con más de 25 productos botánicos de la abundante reserva natural de esas tierras tropicales, que incluía frutas, raíces, semillas aromáticas, cortezas, y una buena cantidad de ingredientes cuyo nombre y proporción se mantienen, aún hoy en día, en el más estricto secreto.

CERVEZA:

- Algunas variedades de cervezas artesanas incluyen genciana entre sus ingredientes amargos.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

- **Bitter:** fórmula de bitter sin alcohol desarrollada por la marca Kas en Vitoria en 1956, a partir de la adaptación del bitter vino. Se elabora a partir de una veintena de hierbas y plantas aromáticas, y entre sus ingredientes incluyen la canela, el sándalo y la nuez moscada. El toque amargo se lo dan la naranja y, en especial, la genciana. Bebida habitual para el aperitivo.
- **Jarabe.** Mezcla de frutas y plantas con azúcar añadido.

1.1.2. PRODUCTOS DERIVADOS:

GRANEL

- A granel (raíz cortada)



Fuente: La Pirenaica

HERBORISTERÍA

- Bolsa/sobre (droga seca 40 - 100 g).



Fuente: www.naturitas.es

- Caja/Tarro (droga seca 50-100 g).

DIETÉTICA:

- Tabletas (340-850 mg)



Fuente: Trepat Diet

- Comprimidos (400 mg)

- Cápsulas (650-850 mg)



Fuente: General Dietética

- Extracto fluido 1:1 (50 ml)



Fuente: Acofarma



Fuente: Plameca

- Tintura madre 1:5
- Jarabe / Elixir (50 - 250 ml).
- Ampollas / Viales (10 - 15 ml).

ALIMENTACIÓN:

- Extractos/aromas para bebidas (vermut, bitter vino...)
- Bebidas espirituosas.



Bebidas con gusto a genciana.



Licores del Pirineo catalán.



Bitter vino.



Vermut.



Cerveza.



Jarabe.

1.1.3. EMPRESAS COMERCIALIZADORAS:

PRODUCTOS COSMÉTICOS

- **Provital** (Barcelona). Parte planta: raíz genciana. Producto: extracto hidrosoluble. Origen materia prima: Europa región alpina y Asia Menor. <http://www.provitalgroup.com/es>
 - *Extracto de genciana H.G.* Extracto hidrosoluble. Actividad: seborregulador. Propiedades: tonificante, vigorizante, purificante. <http://www.provitalgroup.com/es/products/skin-care/seboregulating/botanical-extracts-and-others/gentian-extract-hg>
 - *Extracto de genciana H.G. scons.* Extracto hidrosoluble Actividad: energizante. Propiedades: tonificante, vigorizante, purificante.
 - <http://www.provitalgroup.com/es/products/skin-care/energizing/botanical-extracts-and-others/gentian-extract-hg-scons>
 - *Base poliplant F.C.L.* Extracto hidrosoluble. Actividad: anticaspa (contiene extracto de genciana junto con otras 9 plantas más; cantidad no especificada). http://www.provitalgroup.com/es/products/hair-care/anti-dandruff/botanical-extracts-and-others/base-polyplant-f_c_l
 - *Poliplant A/S M.S.* Actividad: antigrasa (contiene extracto de genciana junto con otras 4 plantas más; cantidad no especificada). <http://www.provitalgroup.com/es/products/hair-care/oily-hair/botanical-extracts-and-others/polyplant-as-ms>
 - *Poliplant antiseborreico.* Actividad: antigrasa (contiene extracto de genciana junto con otras 4 plantas más; cantidad no especificada). <http://www.provitalgroup.com/es/products/hair-care/oily-hair/botanical-extracts-and-others/polyplant-anti-seborrhoea>

PRODUCTOS MEDICINALES / COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

PRESENTACIONES SIMPLES

- **Acofarma** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=171>
 - *Acoherbal genciana*, raíz. Bolsa 40 g.
 - Extracto fluido 1:1 / Tintura 1:5. Frasco 125 ml
- **Amorós Nature** (Girona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=96>
 - Genciana, raíz.
- **Bellsolá** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=71>
 - *Genciana CH-29.* Frasco de cristal color topacio (60 comprimidos de 400 mg)

- **La Pirenaica** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=15>
 - Genciana, raíz. Bolsas papel kraft 1 kg o 500 g. Precio: 27,17 €/kg / *Genciana La Pirenaica*. Bolsa de polipropileno con cierre ZipGrip 80 g. Precio: 4,62 €).
- **Macoesa** (Málaga). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=20>
 - *Herbofarma Genciana*, raíz cortada. Bolsa 40 g al vacío).
- **Murciana de Herboristería** (Murcia). <http://www.muherb.com/contacto.asp>
 - Genciana raíz cortada. Origen España. http://www.muherb.com/Imagenes/Productos/2016630113927GENCIANA%20RA%C3%8DZ%20L_5645.pdf
- **Plameca** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=225>
 - Genciana, raíz triturada. Bolsa 100 g.
 - Extracto genciana. Frasco 50 ml. Extracto acuoso de raíz de genciana 1:1 (1 litro de extracto equivale a 1 kg planta seca). <http://www.plameca.com/producto/extracto-genciana/>
- **Plantarom** (Lleida).
 - Genciana raíz, a granel

PRESENTACIONES COMPUESTAS (*digestivos, laxantes*)

- **A.C.P.G. El naturalista** (Navarra). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=1&tipo=compuestas>
 - *Hepaplant*. Caja de 100 g (Genciana, raíz 6,25 mg/100 mg > 6,25% del producto).
 - *Herbotisa*. Caja de 100 g (Genciana, raíz > 10% del producto).
 - *Oseovial*. Estuche de 20 viales (Genciana > 6%).
 - *Poliherbo*. Caja de 100 g (Genciana, raíz > 16%).
- **Averroes** (Girona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=45&tipo=compuestas>
 - Dr. Pina Inmunoestimulante. Tarro conteniendo 50 g (Genciana 19%).
- **Bellsolá** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=71&tipo=compuestas>



- *Estosol ES-4*. Frasco de cristal color topacio conteniendo 100 comprimidos de 400 mg (Genciana 72 mg/comprimido > 18% del producto).
- **Bioforce España** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=122&tipo=compuestas>
- *Gastrosan*. Frasco 100 ml (Genciana, raíz 156 mg/ml de gotas > 17% del producto).
- **Eladiet** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=194&tipo=compuestas>
- *DepurActiF*. Botella PET de 250 ml (genciana, 10 mg/10 ml > 1% del producto).
- **Equisalud** (Navarra). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=196&tipo=simples>
- *Remedio biológico N°02*. Bote de 60 cápsulas (genciana, raíz > 17%)
- **Herbes del Molí** (Alicante). <http://www.herbesdelmoli.com/contacto.htm>
- *Artemis bio. Revengrip*. Bolsitas de infusión para prevenir resfriados (contiene genciana junto con otras 7 especies). <http://www.herbesdelmoli.com/tisanas.htm>
- **Homeosor** (Soria). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=3&tipo=compuestas>
- *Gastronat*. Frasco de 50 ml (mezcla de extractos de genciana; cantidad no especificada).
- **Integralia - General Dietética** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=208&tipo=compuestas>
- *Digestial Enzimas*. Bote con 60 cápsulas (Extracto de genciana 100 mg/2 cápsulas > 13,25% del producto).
- **Nutergia** (Guipúzcoa). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=33&tipo=compuestas>
- *Ergypar*. Bote de 250 ml. Complemento alimenticio. Higiene gastro-intestinal (contiene genciana junto a 5 plantas más; cantidad no especificada).
- **Santiveri** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=151&tipo=compuestas>
- *Bilixir*. Frasco de vidrio de 240 ml (Genciana, raíz 2,45 mg/30 ml > 17% del producto).
- **SM Importador** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=72&tipo=compuestas>

- *Digerisco (Specchiasol)*. Envase de 45 comprimidos masticables (extracto seco de raíz de genciana; cantidad no especificada).
- **Solgar España** (Madrid). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=73&tipo=compuestas>
 - *Botanical Digestive Complex*. Cápsulas vegetales. Frasco de 60 cápsulas (100 mg de extracto 4:1 de genciana equivalente a 400 mg de raíz).
- **Soria natural** (Soria). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=75&tipo=compuestas>
 - *Composor 11 Ananas complex*. Frasco de topacio de 50 ml (contiene genciana junto con 4 plantas más; cantidad no especificada).
 - *Deposor Limón*. Frasco de 240 ml (contiene genciana junto con 6 plantas más; cantidad no especificada).
- **Tegor** (Vizcaya). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=147&tipo=compuestas>
 - *H-Pater*. 20 viales de 10 mL cada uno. Complemento alimenticio (Extracto fluido de genciana 0,23 ml > 2,3% del producto - 12,6% de la mezcla de extractos vegetales).
- **Trepat Diet** (Barcelona). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=109&tipo=compuestas>
 - *Aloe vera ESI Colon Cleanse*. Caja de 30 tabletas de 800 mg, en blíster (genciana, raíz 24 mg/tableta > 3% del producto).
 - *Colon Cleanse Flor*. Caja de 30 cápsulas de 650 mg, en blíster. Complemento alimenticio (genciana, raíz 32 mg/tableta > 4,9% del producto).
 - *Colon Cleanse Lax Forte*. Caja de 30 tabletas de 850 mg., en blíster. Complemento alimenticio (genciana, raíz 40 mg/tableta > 4,7% del producto).
 - *Trelax Tablet*. 40 tabletas de 370 mg, en blíster y bote de 100 tabletas. Complemento alimenticio (genciana, raíz 25,6 mg/tableta > 9,5% del producto).
- **Vital 2000** (Madrid). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=86&tipo=compuestas>
 - *Cartahep*. Estuche de 200 ampollas de 15 ml (infusión de genciana 75 mg > 6,4% del producto).
- **Ynsadiet** (Madrid). <http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=90&tipo=compuestas>
 - *Jarabe Fitosol H-D*. Envase de 250 ml. Complemento alimenticio (contiene genciana junto con 4 plantas más; cantidad no especificada).



INGREDIENTES (MATERIAS PRIMAS QUÍMICAS)

EXTRACTOS Y AROMAS

- **Cosmos aromática** (Barcelona). <http://www.cosmosaromatica.com>
 - Línea real taste. Extractos fluidos hidroalcohólicos. Genciana (a partir de estos extractos se elaboran mezclas específicas para biter, vermut, aperitivos herbales, licores de hierbas y bebidas espirituosa).
- **Crop Ibérica** (Madrid). <http://www.cropiberica.com/>
 - Extractos
- **Dallant** (Barcelona). <http://www.dallant.com/ca/contacte/>
 - Aromas para bebidas alcohólicas (licores y destilados, cervezas, vinos aromatizados). Sabores bitters para bebidas. <http://www.dallant.com/ca/novetats/novetat-de-producte/sabors-bitters-per-begudes/>
- **De Luque** (Cádiz). <http://www.deluque.com/contacto.cfm>
 - Extractos y concentrados para la elaboración de bebidas.
- **Escuder distribuciones** (Barcelona). <http://joseescuder.com>
 - *Aroma genciana destilado*
- **Fagron Iberica, S.A.** (Barcelona). <https://es.fagron.com/es/fagron-iberica-sau>
 - Tintura genciana raíz. <https://shop.fagron.es/es-es/product/31537/tintura-genciana-raiz.aspx>
- **GFL - Global Fragrances Labs S.L.** (Barcelona). <http://gflabs.com/contacta/>
 - Aromas para bebidas.
- **Hausmann aromatic** (Barcelona). <http://www.hausmann.es/contacto.php>
 - Extractos
- **Infisa** (Barcelona). <http://www.infisa.es/infisa/contacto-c.html>
 - Extractos
- **Laffort España S.A.** (Guipúzcoa). <http://esencia-extract.com/es/gama/vermouth>
 - Tintura de genciana (Extracto hidroalcohólico de genciana, 60°). Botella 1 litro, bombonas de 10, 20 litros. Preparación aromatizante para vermut, americano y bitter vino.
- <http://esencia-extract.com/images/stories/telechargement/fiche-technique/espagnol/ft-es-tintura-genciana-60.pdf>

- <http://esencia-extract.com/images/stories/telechargement/fds/esp/fs-esp-genciana-tintura-60.pdf>
- **Metarom Ibérica, S.A.** (Barcelona) <http://www.metarom.com/es/presencia-global/>
 - Aromas para industria alimentaria. Disponen de extracto de genciana.
- **Phytoterapia** (Barcelona). <http://www.phytoterapia.com/>
 - Extractos
- **Productos aditivos S.A.** (Barcelona). <http://www.productosaditivos.com/es/contacto>
 - Aromas para bebidas (licores, bebidas refrescantes).
- **Ravetllat aromatics** (Barcelona). <http://www.ravetllat.com/es/default/company/contact>
 - Aromas

BEBIDAS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN ESPAÑA:

- La **Denominación Geográfica Palo de Mallorca** ampara la elaboración de esta bebida espirituosa en todo el ámbito geográfico de la isla de Mallorca, en la comunidad autónoma de Baleares. En el registro del Consejo Regulador de la Denominación Geográfica están inscritas 8 empresas que elaboran y comercializan más de 120.754 litros anuales.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS EN EUROPA:

- Bebidas con gusto a genciana:
- *Bayerischer Gebirgsenzian* (Alemania)
- *Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige* (Italia)
- *Genziana trentina/Genziana del Trentino* (Italia)

EMPRESAS ELABORADORAS DE LICORES DE GENCIANA EN CATALUNYA:

- **El Torb Cerdanya** (Girona). <http://www.eltorbcerdanya.cat/>
 - *Licor de montaña* de frambuesas, arándanos y genciana.
- **Licors Portet** (Lleida). <http://www.licorsportet.cat>



- *Aigua de nodes ara jaçana dera Val D'Aran*. Ratafía aranesa. Licor digestivo con una graduación de 29% vol. Elaborado a partir de nueces verdes y otras plantas, que incorpora raíz de genciana que le da su bouquet característico, un poco amargo.

EMPRESAS ELABORADORAS DE VERMUT EN CATALUNYA:

- **Celler de Capçanes** (Tarragona).
 - *Vermut de Capaçnes*. Vino blanco con alcohol vínico y azúcar y aromatizado con genciana, saúco, enebro, salvia... <http://www.cellercapcanes.com/ca/vi/vermut-de-cap%C3%A7anes>
- **Celler Bellmunt de Priorat** (Tarragona).
 - *Vermouth Dos Déus*.
- **Celler Manyé Fortuny, S.L.** (Tarragona). <https://www.vermutmedusa.com>
 - *Vermut Medvsa*.
- **Vermut Miró** (Tarragona). <http://www.vermutsmiro.com>
 - *Vermut Miró*
 - *Vermucola*
- **Yzaguirre** (Tarragona). <http://www.vermutyzaguirre.com>
 - *Vermouth Izaguirre*
 - *Vermouth Francisco Simó & Cía*.
- **Casa Mariol** (Tarragona). <http://www.casamariol.com>
 - *Vermut Casa Mariol*
- **Espinaler** (Barcelona). <http://www.espinaler.com>
 - *Vermut Espinaler* (blanco, negro, reserva, botella vintage)
- **Cooperativa de Falset Marça** (Tarragona). <http://www.etim.cat>
 - *Vermut Falset* (blanco, negro)
- **De Muller** (Tarragona)
 - *Vermut Iris* (blanco, dorado, rojo, reserva).
- **Montana Perucchi** (Barcelona)
 - *Vermut Perucchi*
- **Montseta** (Tarragona). <http://www.montseta.com>

- *Vermut montseta* (negro, blanco, reserva).
- **Martí Serdà** (Barcelona)
 - *Vermut El Bandarra*.
- **Cal Simó** (Barcelona). Elaborado por empresa Bardinet.
 - *Vermut Berichó*
 - *Bitter Berichó*
- **Alegre Wines & Spirits** (Tarragona). <http://www.fotlivermut.com>
 - *Fot-li vermut* (rojo).
- **Celler de Batea** (Tarragona)
 - *Vermut Equinox*
- **Mas del nen - Sarral** (Tarragona)
 - *Vermut de Luna*.
- **Hotel Ca l'Eudald** (Girona). Recolector de genciana y restaurador. Elaboración casera. <http://www.caleudald.com>
 - *Vermuth casolà amb genciana*.

EMPRESAS ELABORADORAS DE CERVEZA:

- **Hotel Ca l'Eudald** (Girona). <http://www.caleudald.com/contacta.php>
 - *Cervesa de l'Eudald* (cerveza diseñada por el cocinero y cervecero Pep Nogué con malta de cebada, maíz, trigo sarraceno, avena, lúpulo y genciana de la Cerdanya).

EMPRESAS ELABORADORAS DE JARABES:

- **Mas ca la Coixa** (Barcelona). <http://www.opcionatural.com/contact.html>
 - *Aperitiu AP Free*. Opció natural. Obtenido por maceración de raíz de genciana, especias y frutos rojos, con azúcar.



PÁGINAS WEB DE REFERENCIA:

PRODUCTOS MEDICINALES/COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS:

- Vademecum de fitoterapia: <http://www.fitoterapia.net/vademecum/plantas/index.html?planta=72&tipo=simples>
- <http://www.acofarma.com>
- <http://www.amorosnature.com>
- <http://www.avogel.es/>
- <http://www.bellsolafitoterapia.com>
- <http://www.eladiet.com/>
- <http://www.elnaturalista.es/>
- <http://www.equisalud.com/>
- <http://www.generaldietetica.es/>
- <http://www.grupotegor.com/>
- <http://www.herbesdelmoli.com>
- <http://www.homeosor.es/>
- <http://www.labsaverroes.com/>
- <http://www.lapirenaica.com>
- <http://www.macoesa.com>
- <http://www.muherb.com>
- <http://www.nutergia.es/>
- <http://www.santiveri.es/>
- <http://www.smimport.com/>
- <http://www.solgarsuplementos.es/>
- <http://www.sorianatural.es/>
- <http://www.trepatdiet.com/>
- <http://www.vital2000.com/>
- <http://www.ynsadiet.com/>

BEBIDAS:

- Distribución y consumo, marzo-abril 2016. Enciclopedia de los alimentos.
- http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_091-117_BALEARES.pdf
- https://es.wikipedia.org/wiki/Palo_de_Mallorca
- https://es.wikipedia.org/wiki/Amargo_de_Angostura
- http://cincodias.elpais.com/cincodias/2013/09/05/sentidos/1378401626_168008.html
- <http://www.pirineuenboca.com/despensa.php?l=1>
- <https://www.facebook.com/El-Torb-Cerdanya-Licor-de-Muntanya-894010514012614/timeline/>
- <http://www.eltorbcerdanya.cat/>
- <http://www.licorsportet.cat>
- <http://www.museudelvermut.com/exposicio/vermut/>
- <http://www.enciclopedia.cat/EC-GEC-0150403.xml>
- <https://ca.wikipedia.org/wiki/Vermut>
- <https://vermut.shop/44-comprar-vermut-cataluna>
- <http://www.guiavermut.com/>
- <https://www.vermutmedusa.com>
- <http://www.vermutsmiro.com>
- <http://www.vermutyzaguirre.com>
- <http://www.casamariol.com>
- <http://www.espinaler.com/es/productos-espinaler/vermut/>
- <http://www.etim.cat/els-vermuts>
- <http://www.montseta.com/>
- <https://comunicacio21.cat/noticies-linianord/118892-guillem-pinol-simo-recuperar-bericho-es-mantenir-viu-el-llegat-de-l-avi>
- <http://www.fotlivermut.com/>
- <http://www.vermutdeluna.com/>
- <http://www.caleudald.com>



- <http://panxing.net/cerdanya/activitats/producte-ecologic-i-bio-a-la-cerdanya>
- <http://www.opcionatural.com/productes.html>

INGREDIENTES AROMAS ALIMENTARIOS

- <http://aefaa.com> - Asociación Española de fragancias y aromas alimentarios.
- <http://www.amaforg.org/asociados/index.htm> - Asociación Mediterránea de Aromas y Fragancias
- <http://esencia-extract.com/es/gama/vermouth> - LAFFORT ESPAÑA.
- <http://joseescuder.com>
- <http://www.cosmosaromatica.com/en/news/cosmos-el-reto-constante-de-la-especializacion>
- <http://www.deluque.com>
- <http://www.dallant.com>

INGREDIENTES COSMÉTICOS

- <http://naturalextracts.provitalgroup.com/plantas/genciana> - PROVITAL
- <http://www.provitalgroup.com/es/products/skin-care/seboregulating/botanical-extracts-and-others/gentian-extract-hg>

1.2. Identificación de los clientes finales

SEGMENTO DE CLIENTE 1:

La raíz de genciana se vende en herboristerías para problemas digestivos principalmente y para alivio de resfriados.

SEGMENTO DE CLIENTE 2:

La genciana es un ingrediente de licores aperitivos (vermut, bitter) que se consume en bares y/o cocktererías.

1.4. Descripción de elementos de la cadena de valor

Se identificaron 63 empresa en el ámbito Catalunya/España que consumen genciana y derivados de genciana (extractos/composiciones aromáticas):

Tipo de producto	Empresas	Referencias
Extractos cosméticos	1	5
Herboristería (raíz triturada)	7	6
Extractos medicinales simples	2	2
Fitomedicamentos	18	26
Extractos y/o aromas alimentarios	14	9
Licores	2	2
Vermut	17	20
Cerveza	1	1
Jarabe	1	1
TOTAL	63	72

A estas empresas se les envió una encuesta por e-mail:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSciEmSrgsCiU0mxdZNJqRjPYXVri5sEBjewRWQJyZaUDz-hCw/viewform?usp=sf_link

A parte se realizó encuestas presenciales o por teléfono a 3 herboristerías y a un especialista que realiza formación sobre vinos aromatizados en la Escuela Agraria de Espiells (especializada en enología).

Se obtuvieron respuestas de 11 empresas:

Tabla 1. Provisión de materia prima

Tipo de empresa	Número de empresas	Tipo de ingrediente consumido	Tipo de proveedor	Zona de origen
Mayorista /laboratorio	2	Planta seca		Cataluña España (Galicia) Internacional (Bulgaria)
Mayorista/herboristería	1		Grupo recolectores contratado	Cataluña (Val d'Aran) Internacional (Francia _Aix les Thermes_)

Tienda herboristería	2	Planta seca	Mayorista/intermediario	¿?
Elaborador extractos	1	Planta seca	Mayorista/intermediario	Francia
Elaborador bebidas	1	Planta seca	Mayorista/intermediario	¿?
Laboratorio	2	Planta seca	Mayorista/intermediario	España Internacional (Bulgaria)
	2	Extracto	Cultivo propio (raíz fresca)	Suiza
	Elaborador extractos		Murcia	

Tabla 2. Demanda de materia prima

Tipo de empresa	Número de empresas	Planta seca (raíz)	Consumo (kg/año)	Tendencia demanda	Precio compra (€/kg)
Mayorista /laboratorio	2	Triturada	129 kg (2014) - 101 kg (2015) - 95 kg (2016) / 300 kg	Estable	
Mayorista/herboristería	1	Triturada	100 kg		0,50 €/kg fresco
Tienda herboristería	2	Triturada	1 kg / 1kg	A la baja, testimonial	20 € (27,25 € eco)
Elaborador extractos	1	Polvo	25 kg		15 €
Elaborador bebidas	1	Triturada	1 kg		29 €
Laboratorio	2	Triturada	1 kg (2017) / 38,5 kg (2015) - 33 kg (2016) - 13 kg (2017)	Estable	12 € 13-14 €

En total el consumo registrado ha sido:

2014: 129 kg

2015: 101 + 38,5 = 139,5 kg

2016-2017: 95 + 300 + 100 + 1 + 1 + 25 + 1 + 1 + 33 + 13 = **570 kg**

Si consideramos que esto solo representa el 17,5% de las empresas (11/63), podríamos estimar que el consumo de raíz de genciana debe estar alrededor de **3.264,5 kg**.

En relación al precio:

Pagado a recolector: 0,50 €/kg raíz fresca

Pagado a mayorista: 12-20 €/kg raíz seca (origen España, Francia, Bulgaria)

27,25 €/kg raíz seca ecológica

29 €/kg raíz seca Suiza

Tabla 3. Destino de la materia prima

Tipo de empresa	Número de empresas	Planta seca (raíz)	Productos elaborados	Ámbito aplicación	Venta	Tipo de cliente
Mayorista /laboratorio	2	Triturada	Envasado	Medicinal, Alimentación	Granel / Detalle	Mayorista / Minorista
Mayorista/herboristería	1	Triturada	Envasado	Medicinal, complementos alimenticios	Granel / Detalle	Mayorista (Alemania) / Minorista (farmacias) Consumidor final (tienda)
Tienda herboristería	2	Triturada	Bolsa/granel	Medicinal	Detalle	Consumidor final
Elaborador extractos	1	Polvo	Ingrediente	Cosmética	Granel	Laboratorio
Elaborador bebidas	1	Triturada	Jarabe	Alimentación	Detalle	Minorista
Laboratorio	4	Triturada	Envasado Extracto fluido/ Tintura madre	Medicinal	Detalle / Granel	Minorista / Elaborador licores

Los minoristas consisten principalmente en herbodietéticas.

Las empresas elaboradoras de vermut normalmente consumen preparaciones de extractos que compran a empresas de aromas (Laffort, Metarom). Pocos hay que realicen su propia formulación, sino que compran directamente la fórmula a estas empresas.

Un extracto líquido (hidroalcohólico?) de genciana (70°) cuesta sobre los 9,28 €/l.

2. TE DE ROCA

Chiliadenus glutinosus (L.) Four.
(sin. *Jasonia glutinosa* (L.) D.C.,
Jasonia saxatilis (Lam.) Guss)

Región:

Catalunya / España



2.1. Identificación de los productos finales

2.1.1. Usos de la especie:

USO MEDICINAL:

- *Parte utilizada:* La droga está constituida por las sumidades floridas.
- *Indicaciones:* Uso tradicionales: Inapetencia, dispepsias hiposecretoras, meteorismo, espasmos gastrointestinales, hipertensión, gripe, resfriados. Externamente: heridas, contusiones, eczemas, blefaroconjuntivitis, dermatomicosis, faringitis.

El uso de este té se halla muy extendido en España en los territorios de la antigua Corona de Aragón. Su tisana es muy apreciada, y tiene un agradable olor alcanforado, con un sabor un poco amargo. Sustituye con ventaja al té negro. Su composición no es bien conocida, aunque se sabe que posee una esencia que le otorga propiedades digestivas, así como abundantes taninos que justifican su uso como antidiarreico. Problemas digestivos: popularmente se usa en casos de empacho, indigestión, digestiones lentas y pesadas, diarreas y fermentaciones o putrefacciones intestinales. Problemas nerviosos: presenta también una acción tonificante, exenta de efectos irritantes sobre el sistema nervioso, como ocurre con el café o el té.

2.1.2. Productos derivados:

GRANEL

- sumidad cortada.



Fuente: La Flor del Pirineo

- Manojos de sumidad florida.



Figura. Venta de té de roca en herboristerías en Barcelona (Manantial de Salud y Herboristeria del Rei)

- Bolsa/sobre (30, 45, 50, 80, 100 g).



Fuente: Manantial de Salud, Soria Natural, Pàmies Vitæ, la Flor del Pirineo

2.1.3. Empresas comercializadoras:

PRODUCTOS MEDICINALES / COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

- **Amorós nature** (Girona)
<http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=96>
 - Té de roca, sumidad florida (*Jasonia glutinosa* DC). Granel.
- **Acofarma** (Barcelona).
<http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=171>
 - Acoherbal té de roca. Bolsa 45 g.
- **La Flor del Pirineo** (Barcelona).
<http://www.laflordelpirineo.com/es/>
 - Té de roca (*Jasonia glutinosa*), sumidad cortada. Granel. Bolsa de papel kraft de 1 kg o 500 g. **21,66 €/kg**.
 - Té de roca (*Jasonia glutinosa*), sumidad cortada. Bolsa de polipropileno 80 g, 2,86 € (**35,75 €/kg**). Indicações: Aperitivo, digestivo y antidiarreico. Pectoral (antifúngico y antiséptico).
- **Herbes del Molí** (Alicante)
<http://www.herbesdelmoli.com/contacto.htm>
 - Té de roca, planta cortada (granel).
 - Té de roca, bolsa 30 g.
- **La Pirenaica** (Barcelona).
<http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=15>
 - Té de roca La Pirenaica. Sobre de 45 g (sumidad florida).
- **Murciana de Herboristería** (Murcia)
<http://www.muherb.com>
 - Te de roca planta (*Jasonia glutinosa*), cortada. Origen España.
- **Pàmies vitae** (Balaguer, Lleida)
 - Té de roca, parte florida (*Jasonia glutinosa*). Bolsa 120 g, 6,00 € (**50 €/kg**). Indicações: digestiones, resfriados, diarreas y gripe.
 - *Halvita*. Mezcla de plantas tradicionalmente utilizadas para combatir el mal aliento y mejorar procesos digestivos. Bolsa 120 g. Contiene: te de roca, anís verde, menta piperita, romero.
 - *Digevita*. Mezcla de plantas con propiedades digestivas y relajantes. Bolsa

120 g. Contiene: melisa, hierba luisa, menta piperita, salvia, te de roca, manzanilla.

- **Soria natural** (Soria).
<http://www.fitoterapia.net/vademecum/laboratorios/index.html?lab=75&tipo=compuestas>
 - Té de roca (parte aérea), *Jasonia glutinosa* 30 g.

HERBOLARIOS

- **Manantial de salud** (Barcelona)
<http://www.manantial-salud.com/>
 - Sumidad florida, en bolsa 50 g o en manojos.
- **Herbolari Farran** (Barcelona).
<http://www.herbolarifarran.es/>
 - Té de roca (*Jasonia glutinosa*). Indicaciones: estomacal e indisposiciones del vientre. Paquete 100 g, 5,50 € (**55 €/kg**).
- **Herboristeria del Rei** (Barcelona).
<http://www.herboristeriadelrei.com/>
 - Té de roca (*Jasonia glutinosa*). Manojos y bolsa triturada.
- **Herbolario la Violeta** (Balaguer, Lleida).
 - Té de roca, bolsa (80-100 g).
- **Herbolari i Dietètica La Neu**
 - Té roca, bolsa 40 g, 2,75 € (**68,75 €**)
- **Drogueria Boter** (Badalona, Barcelona)
 - Te de roca, 100 g - 5,00 € (**50 €/kg**)
 - Te de roca, 1 kg - **41,50 €**

No existen fitomedicamentos (comprimidos, jarabes, etc.) ni materias primas derivadas (p.ej. extractos). Solo se consume como infusión.



Sí que existen tres fórmulas magistrales:

- Tisana carminativa II (aparato digestivo y terapia hepatobiliar): contiene melisa, anís verde, hinojo, comino y te de roca a partes iguales.
- Tisana diurética-antiséptica urinaria III (terapia de las vías urinarias): contiene maíz, ortosifón, rabo de gato, canela y te de roca a partes iguales.
- Tisana eupéptico-digestiva (aparato digestivo y terapia hepatobiliar): contiene naranja, colombo, centaurea menor, cálcamo aromático, anís verde y te de roca a partes iguales.

Páginas web de referencia:

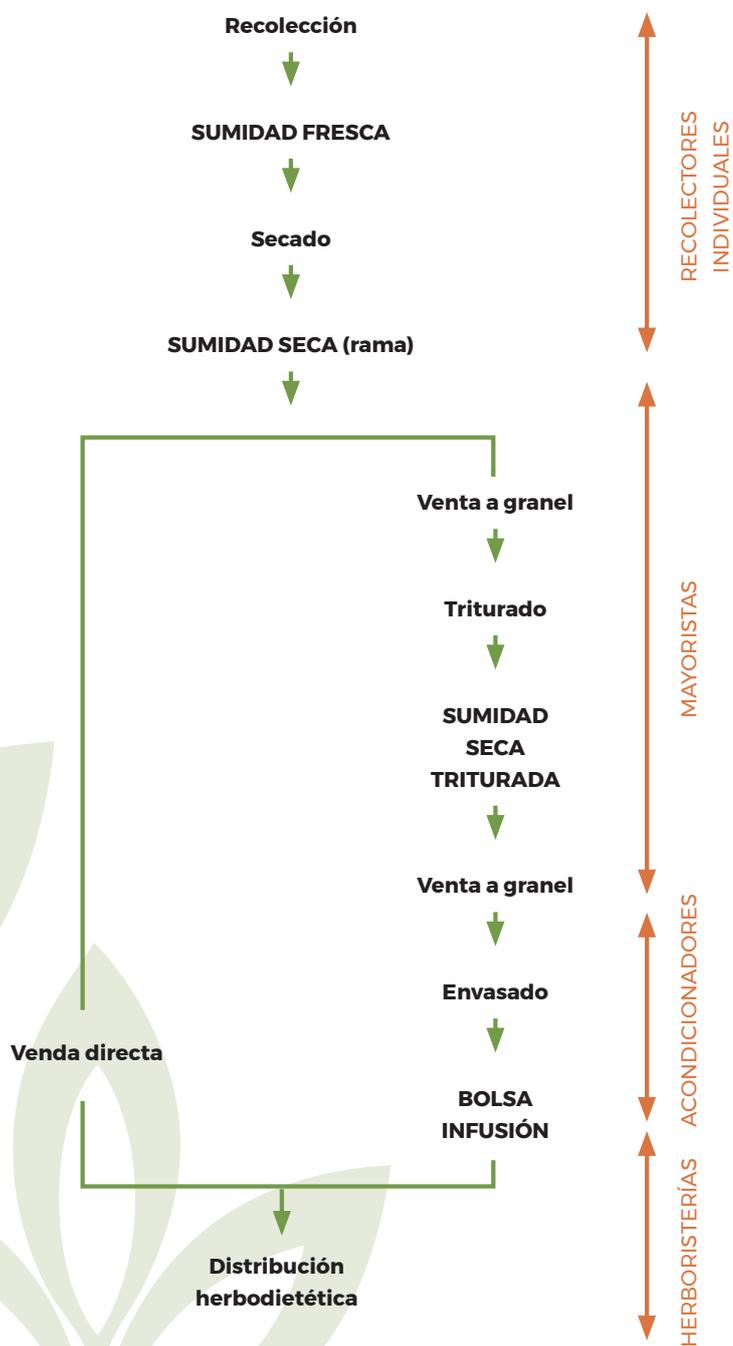
- <http://www.fitoterapia.net/vademecum>
- http://www.acofarma.com/vademecum/listado_productos.php?cat=12&lng=es
- <http://www.laflordelpirineo.com/es/plantas-envasadas/574-t-de-roca-jasonia-glutinosa.html>
- <http://www.laflordelpirineo.com/es/plantas-granel/305-t-de-roca-jasonia-glutinosa.html>
- http://www.herbesdelmoli.com/index_htm_files/Catalogo_Herbes_del_Moli_2017.pdf

2.2. Identificación de los clientes finales

SEGMENTO DE CLIENTE 1:

El té de roca se vende a través de herboristerías, para su consumo como infusión medicinal (digestiva/resfriados). En ciertas zonas de España (Aragón, Levante) su uso está más extendido y tiene un aprovechamiento más doméstico.

2.3. La Cadena de Valor



2.4. Descripción de elementos de la cadena de valor.

En 2015, una prospección de mercado indicaba que de té de roca no se comercializan grandes volúmenes, puesto que el principal mayorista de plantas medicinales en España ya no dispone de ellas en su catálogo desde hace años (Amorós Nature, comunicación personal). A nivel local, la realidad es un poco diferente y sigue estando presente en algunas herboristerías tradicionales, con un consumo, en algunas de ellas, entre los 3 y 4 kg/año. Estas herboristerías se nutren de planta proveniente de recolectores locales o de acopiadores de hierbas más pequeños. Algunos de estos acopiadores más modestos ubicados en la zona mediterránea (Cataluña y Comunidad Valenciana) cuantificaron en 325 kg de té de roca distribuidos a herboristerías o elaboradores locales en el año 2014 (La Flor del Pirineo y Herbes del Molí, comunicación personal), para el año 2015, la cantidad fue de 423-473 kg (Plameca, La Flor del Pirineo y Manantial de Salud, comunicación personal) y para el año 2016, 342-392 kg/año (Plameca, La Flor del Pirineo y Manantial de Salud, comunicación personal). Así pues, el consumo, aunque moderado se mantiene. La tendencia, pero, es a la baja ya que los consumidores jóvenes desconocen esta especie, y solo se mantiene por las herboristerías que lo promocionan.

A estas cantidades, se debe añadir el volumen de plantas que han sido recolectadas directamente por el consumidor; Pardo de Santayana et al., (2014) recogen el uso del té de roca como muy abundante en toda la mitad oriental de la Península Ibérica, habiéndolo visto citado en más de 50 obras de carácter entobotánico. Una primera estimación permitiría afirmar que en Cataluña y la Comunidad Valenciana se consume una cantidad anual aproximada de 350 kg de *Chiliadenus glutinosus* que equivalen aproximadamente a unas 60.000-70.000 plantas de *Chiliadenus glutinosus* (Moré y Cristóbal, datos inéditos).

No existe consumo de esta especie a nivel internacional.

En el marco del presente estudio (2016-2017) se han identificado 14 empresas comercializadoras de té de roca:

Tipo de empresa	Número de empresas	Granel	Envasado	Manojos
Mayorista	2	2		
Mayorista / Acondicionador	2	2	2	
Acondicionador (laboratorio)	4		6	
Herboristería	6		6	2

Se realizaron encuestas presenciales/teléfono/e-mail a 6 empresas:

Tabla 1. Provisión de materia prima

Tipo de empresa	Número de empresas	Tipo de ingrediente consumido	Tipo de proveedor	Zona de origen
Mayorista /herboristería	1	Sumidad florida seca - cortada y manojos	Recolector	España (Murcia)
Laboratorio	3	Sumidad florida - cortada y triturada	Mayorista	España (Euskadi / Costa Mediterránea sud)
Herboristería	2	Sumidad florida - cortada / manojos	Mayorista / recolector	¿? / Cataluña

Tabla 2. Demanda de materia prima (sumidad florida seca)

Tipo de empresa	Número de empresas	Consumo (kg/año)	Tendencia demanda	Precio compra (€/kg)
Mayorista /herboristería	1	50-100 kg	Se consume por promoción al cliente	15 €
Laboratorio	3	2014: 231 kg 2015: 227 + 145,5 = 372,5 kg 2016: 241 + 84,5 = 325,5 kg 2017: 51	Tendencia a la baja, cada vez lo conoce menos gente	8 €
Herboristería	2	4 kg / 2-3 kg	Limitado. Poco futuro. Según demanda clientes	15-20 € (21,10 € eco)

En total el consumo registrado ha sido:

2016-2017: $100 + 325,5 + 4 + 3 = 432,5$ kg

Estimando que un mayorista/laboratorio consume unos 163 kg y que una herboristería unos 3 kg:

8 mayoristas/laboratorios: 1.296 kg

6 herboristerías: 18 kg

TOTAL: 1.314 kg

En relación al precio:

Pagado a recolector: 15 €/kg

Pagado a mayorista: 8-20 €/kg

21 €/kg (ecológico)

Respecto al consumo de té de roca un laboratorio explica que actualmente no lo utilizan, aunque sí que lo consumían antes. Venía identificado como *Jasonia glutinosa* (L.) DC. Lo dejaron de utilizar porque al ser una planta prácticamente endémica de la Península Ibérica, por un lado, se encuentran pocas publicaciones que hablen sobre sus

propiedades y por otro lado, existen dificultades legales puesto que al no ser común en otros países europeos, la normativa de estos países no la reflejan en sus listas de plantas para infusiones o en las listas de plantas que se pueden utilizar en complementos alimenticios. Así, que tal y como está la normativa en España, esto dificulta bastante su comercialización.

Tabla 3. Destino de la materia prima (sumidad florida seca)

Tipo de empresa	Número de empresas	Productos elaborados	Ámbito aplicación	Venta	Tipo de cliente
Mayorista /herboristería	1	Envasado	Medicinal (digestiva, bronquios)	Granel	Consumidor final
Laboratorio	3	Envasado (50 g / 1 kg)	Medicinal, alimentario	Detalle	Minorista (herbolario) / Mayorista
Herboristería	2	Manojo / Envasado (30-50 g)	Medicinal (digestiva, resfriados)	Granel / Detalle	Consumidor final

Tabla 4. Precios de venta (sumidad florida seca)

Formato producto	Precio (€/kg)
Granel	21,66 €
Detalle (1 kg/envase)	26,36-41,50 €
Detalle (30-100 g/envase)	50 - 145 €/kg
Manojo	3 €

Precios de venta en herbolarios por internet:

- Té de roca - Herbes del Molí, bolsa 30 g: 1,55/1,99 /2,19 € > 51,66-73,00 €/kg
- Té de roca - Soria Natural, bolsa 30 g: 1,98/2,44/ 2,86/4,36 € > 66-145,33 €/kg
- Té de roca - Flor del Pirineo, bolsa 100 g: 2,60 € > 26,00 €/kg
- Té de roca - Plameca, bolsa 1 kg: 26,36-38.50 €> 26,36-38,50€/kg
- Té de roca - Plameca, bolsa 50 g: 3,33 €> 66,60 €/kg



Figura. Entrevista al Sr. Llorenç Teixé de Manantial de Salud (Barcelona).



Figura. Entrevista al Sra. Trinitat Sabatés de Herboristeria del Rei (Barcelona).



**Interreg
Sudoe**



EUROPEAN UNION

