

**SCHEMA TECNICA A4****CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI, VEGETALI TOSTATI, VEGETALI ESSICCATI E FARINE, CONFETTURE, MARMELLATE, COMPOSTE, SCIROPPI E SUCCHI DI FRUTTA, VEGETALI FRESCHI ED ERBE ALIMURGICHE**

I **vegetali freschi** sono frutta, verdura, ortaggi ed erbe alimurgiche tal quali prodotti e preparati nella propria azienda, non trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici in grado di inibire o ritardare direttamente o indirettamente la naturale alterazione, posti in confezioni non ermetiche a temperatura adeguata, se necessario refrigerati.

Confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi, conserve, semiconserve vegetali (sottaceti, sottoli e vegetali fermentati), farine e vegetali essiccati (zafferano, ecc...), tostati (nocciole e granella di nocciola) ed erbe alimurgiche essiccate sono ottenuti dalla lavorazione e trasformazione di frutta, ortaggi e cereali, prodotti nella propria azienda o raccolti dallo stesso produttore primario nel territorio della Provincia e delle Province contermini a quella in cui insiste l'azienda, nel rispetto della normativa vigente.

L'autorità sanitaria locale, SIAN dell'AULSS territorialmente competente, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare il quantitativo annuo massimo, definendo altresì un limite settimanale.

In ogni caso:

- il quantitativo complessivo annuo di vegetali freschi prodotti e preparati non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di succhi di frutta non deve essere superiore a Kg 5.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di confetture, marmellate, composte, sciroppi, sottaceti, sottoli, vegetali fermentati e altre conserve o semiconserve non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle farine non deve essere superiore a Kg 3.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alla somma delle diverse tipologie di vegetali essiccati non deve essere superiore a Kg 1000;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle nocciole tostate e alla granella di nocciola non deve essere superiore a Kg 1.000 di prodotto finito;
- la quantità di erbe coltivate non può superare i 1500 kg/anno di prodotto fresco, mentre la raccolta di materiale spontaneo non può superare complessivamente i 700 kg/anno di materiale botanico fresco nel rispetto della Circolare Ministeriale del 08/01/1981 n. 1 (Circolare Aniasi), della L.R. n. 53 del 15/11/1974 (Norma per la tutela di alcune specie della fauna inferiore e della flora e disciplina della raccolta dei funghi), della normativa locale vigente e delle successive modifiche.

L'imprenditore agricolo può produrre e commercializzare alimenti ottenuti dai vegetali di propria produzione con aggiunta di altri ingredienti della tradizione locale. Per il prodotto finito che non appartiene alle classi merceologiche predefinite, denominato con nome di fantasia, è necessario fornire una breve descrizione nel rispetto delle norme sull'etichettatura degli alimenti.

Le ricette e il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nelle proprie procedure e resi noti preventivamente all'autorità competente allegandoli alla relazione tecnica.

Il tempo e la temperatura di pastorizzazione, previsti dalle rispettive ricette, devono essere raggiunti ad ogni ciclo produttivo.



eeea8b91



I contenitori per le conserve/semiconserve alimentari vegetali, idonei al contatto con gli alimenti, devono essere a tenuta ermetica, puliti e preventivamente sterilizzati. Non è consentito l'utilizzo di coperchi riciclati, ma è necessario utilizzare coperchi/guarnizioni nuovi per ogni contenitore.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti, in particolare deve essere presente un lavabo per il lavaggio dei prodotti primari.

I prodotti finiti possono essere trasportati solo se confezionati e nel rispetto delle temperature di conservazione previste.

Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell'AULSS competente per territorio almeno 24 ore prima dell'inizio delle lavorazioni, secondo le procedure concordate con i Servizi stessi.

Requisiti per confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto;
2. devono possedere un contenuto in zuccheri solubili, misurato al momento del confezionamento e alla temperatura di 25 °C, equivalente o superiore a 65 °Bx;
3. devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente),

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

Requisiti per sottaceti, sottoli e altre conserve o semiconserve

I sottaceti ed i sottoli devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto;
2. devono avere un contenuto in sale (Cloruro di Sodio), verificato su ciascun lotto, pari o superiore al 20%;
3. devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente);

oppure



- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

I vegetali da conservare sottoaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.

E' preferibile l'impiego di aceto di vino bianco. E' sconsigliato l'aceto di vino rosso in quanto contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione.

Requisiti per i vegetali fermentati

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati per almeno 45 giorni, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento. Sono venduti tal quali, confezionati in contenitori non ermetici e non sottoposti al trattamento termico previsto per conserve/semiconserve, con la dicitura in etichetta "conservare a temperatura non superiore a 12 °C" e con vita commerciale non superiore a 15 giorni.

Requisiti per le farine e i vegetali essiccati

I prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati devono essere essiccati ed adeguatamente confezionati. L'umidità non deve essere superiore al 12%. Il cereale utilizzato per la produzione della farina deve essere sottoposto a controllo per le micotossine con esito favorevole.

Nel caso di molitura extra aziendale deve essere garantita la corrispondenza tra il cereale consegnato e la farina ritirata.

Requisiti per le nocciole tostate e la granella di nocciole

Durante la sgusciatura deve essere preservata l'integrità del frutto, devono essere allontanati i corpi estranei, eliminate le nocciole che si presentano guaste e/o ammuffite. Particolare attenzione deve essere rivolta alla presenza di parassiti (ad es. cimici), in quanto la loro presenza in fase di tostatura può alterare l'intera partita del prodotto. Le nocciole sgusciate devono essere conservate a temperatura adeguata (circa 15°C in ambienti con basso tasso di umidità), in modo da prevenirne l'alterazione o lo sviluppo di eventuali parassiti rimasti dopo la cernita.

La tostatura deve attestarsi attorno ai 130 °C per circa una decina di minuti. Dopo un'adeguata fase di raffreddamento del prodotto tostato si procede alla sbucciatura e ad un'ulteriore cernita, al fine di eliminare nocciole bruciate e/o corpi estranei rimasti. La conservazione delle nocciole tostate deve avvenire in contenitori idonei al contatto con alimenti, puliti e chiusi.

La granella di nocciole si ottiene usando l'apposita "granellatrice", a cui fa seguito una setacciatura in maniera da separare la granella dalle parti più fini (farina di nocciola). Il confezionamento deve avvenire in imballi idonei al contatto con alimenti. L'eventuale confezionamento sotto vuoto può garantire una migliore conservazione.

Requisiti per le erbe alimurgiche

Per la coltivazione e la raccolta di questi vegetali si può fare riferimento al libro "Piante alimurgiche del Veneto" pubblicato da Veneto Agricoltura.

Raccolta

a) I materiali botanici utilizzati devono provenire da coltivazione aziendale e/o da raccolta selvatica limitatamente alle specie indicate nella seguente Tabella B.



eeea8b91



- b) Le materie prime utilizzate devono provenire dalla lavorazione di terreni coltivati dal medesimo imprenditore agricolo ubicati nella Provincia e nelle Province contermini a quella in cui avviene la lavorazione.
- c) E' ammessa, nel rispetto della normativa vigente, la raccolta di erbe selvatiche nella Provincia in cui è ubicata l'azienda, nelle Province contermini e solamente per alcune essenze come indicate in Tabella B. L'attività di raccolta deve essere eseguita direttamente dall'OSA responsabile o sotto la sua supervisione.
- d) L'OSA che sovrintende alle fasi di raccolta deve dimostrare di conoscere le specie vegetali oggetto delle proprie attività di trasformazione.
- e) Ai fini delle produzioni PPL, possono essere utilizzati solo i materiali botanici elencati nelle Tabelle A, B e C.
- f) Non possono essere impiegati materiali botanici freschi o essiccati, coltivati, raccolti, preparati, confezionati o semilavorati provenienti da altri OSA.
- g) La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto. La raccolta deve avvenire in zone lontane almeno 500 m. da centri abitati, strade, zone industriali e artigianali o altre zone con potenziale rischio di contaminazione.

Lavorazione

- a) I materiali botanici devono essere puliti, privi di terra, di eventuali erbe e parti estranee. Le parti sotterranee, dopo idoneo lavaggio, dovranno essere asciugate nel più breve tempo possibile. I prodotti insudiciati non possono essere avviati alla commercializzazione, pertanto l'OSA dovrà adottare tecniche di coltura, raccolta e lavorazione tali da assicurare costantemente il rispetto ed il mantenimento delle caratteristiche igieniche del proprio prodotto.
- b) I materiali botanici devono essere essiccati con idonea attrezzatura di essiccazione oppure possono essere lavorati freschi.
- c) Le fasi di cernita, essiccazione e magazzinaggio dei materiali botanici semilavorati possono essere eseguite anche in stabilimenti diversi dall'azienda agricola.
- d) La temperatura del prodotto durante le fasi di essiccazione non deve superare i 40°C. Fanno eccezione le radici e le sementi, che possono essere essiccate a temperature fino a un massimo di 60°C.
- e) La procedura seguita deve assicurare che l'umidità residua del materiale botanico non superi il 12% a 24 ore dal confezionamento del prodotto o del semilavorato avviato al magazzinaggio o alla vendita.
- f) Il materiale botanico può essere anche tagliato, tritato, pesato, vagliato e confezionato.
- g) Il materiale botanico, una volta essiccato e confezionato per la vendita, deve essere portato e conservato a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore, per neutralizzare eventuali parassiti. Il raggiungimento delle condizioni sopracitate dovrà essere garantito nel punto termicamente più sfavorito della confezione/contenitore impiegato.



eeea8b91



- h) I prodotti finiti destinati alla vendita e i semilavorati essiccati devono essere immagazzinati in ambienti asciutti, ben areati, possibilmente a una temperatura non superiore ai 20°C, garantendo un adeguato controllo degli infestanti.

Vendita

Le erbe alimurgiche “PPL venete”, debitamente etichettate secondo normativa vigente, devono essere immesse sul mercato nel rispetto di quanto di seguito stabilito.
Possono essere vendute come “erbe singole” o come “miscela”:

a) erbe singole: sono costituite dalle parti di pianta fresca o essiccata, limitatamente alle specie botaniche riportate nelle Tabelle A e B.

b) miscela: è costituita esclusivamente dalle formulazioni individuate nella Tabella C, utilizzando le erbe singole riportate nelle Tabelle A e B. L'OSA dovrà garantire modalità operative di preparazione tali da assicurare il rispetto della formulazione consentita nella Tabella C. In etichetta, le miscele devono riportare il codice miscela PPL della Tabella C.



eeee8b91



Tabella A - Erbe coltivate

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	Provenienza	destinate alla vendita come	
				erbe singole	anche miscele secondo tabella C
<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Agrimonia	Foglie-Parte aerea -Sommità	coltivazione	si	si
<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Althaea officinalis</i> L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	coltivazione	si	si
<i>Anethum graveolens</i> L.	Aneto	Frutti – Foglie	coltivazione	si	si
<i>Angelica archangelica</i> L.	Angelica	Frutti -Foglie - Parte aerea – Radici	coltivazione	si	si
<i>Artemisia dracuncululus</i> L.	Dragoncello	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Calendula officinalis</i> L.	Calendula	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Centaurea cyanus</i> L.	Fiordaliso	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Centaureum erythraea Rafn</i>	Centaurio maggiore	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Chamaemelum nobile</i> All.	Camomilla romana	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coriandolo	Frutti -Foglie	coltivazione	si	si
<i>Crocus sativus</i>	Zafferano	Fiori	coltivazione	si	no
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Melo cotogno	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Finocchio	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Fragraria vesca</i> L.	Fragolina	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	coltivazione	si	si
<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Issopo	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Mill. Lavanda	Fiori - Sommità	coltivazione	si	si
<i>Lavandula x intermedia</i> Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori -Sommità	coltivazione	si	si
<i>Lippia triphylla</i> Kuntze	Erba Luigia	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Melo	Frutti -Fiori	coltivazione	si	si
<i>Malva</i> sp. pl.	Malva	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Marrubio	Foglie-Sommità	coltivazione	si	si
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Camomilla	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Melissa officinalis</i> L.	Melissa	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta piperita	Foglie	coltivazione	si	si
<i>Monarda didyma</i> L.	Monarda	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Nepeta cataria</i> L. ssp. citriodora	Erba gatta	Fiori-Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Oenothera biennis</i> L.	Enotera	Fiori	coltivazione	si	si
<i>Origanum majorana</i> L.	Maggiorana	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
<i>Origanum vulgare</i> L.	Origano	Foglie -Fiori -Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anice	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Pinus mugo</i> Turra	Mugo	Gemme	coltivazione	si	si
<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine	Parte aerea	coltivazione	si	si



eeee8b91



	lanceolata				
Prunus armeniaca L.	Albicocco	Frutti	coltivazione bio	si	si
Prunus avium L.	Ciliegio	Frutti	coltivazione bio	si	si
Prunus domestica L.	Susino	Frutti	coltivazione bio	si	si
Ribes nigrum L.	Ribes nero	Foglie -Frutti - gemme	coltivazione	si	si
Rosa canina L.	Rosa canina	Frutti	coltivazione	si	si
Rosmarinus officinalis L.	Rosmarino	Foglie	coltivazione	si	si
Rubus fruticosus L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
Rubus idaeus L.	Lampone	Foglie	coltivazione bio	si	si
Salvia officinalis L.	Salvia	Foglie	coltivazione	si	si
Sambucus nigra	L. Sambuco	Fiori	coltivazione	si	si
Satureja hortensis L.	Santoreggia	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Satureja montana L.	Santoreggia perenne	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Solidago virgaurea L.	Verga d'oro	Fiori	coltivazione	si	si
Taraxacum officinale Aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	coltivazione	si	si
Thymus vulgaris L.	Timo	Foglie -Fiori	coltivazione	si	si
Tilia sp.pl.	Tiglio	Fiori	coltivazione	si	si
Urtica dioica L.	Ortica	Foglie -Parte aerea -Radici	coltivazione	si	si
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	coltivazione bio	si	si
Verbascum phlomoides L.	Tasso barbasso	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
Verbascum thapsus L.	Tasso barbasso maggiore	Fiori -Foglie	coltivazione	si	si
Arctium lappa L.	Bardana	Radici	coltivazione	si	no
Artemisia genipi Weber	Genepi	Parte aerea	coltivazione	si	no
Artemisia umbelliformis Lam.	Genepi nero	Parte aerea	coltivazione	si	no
Cnicus benedictus L.	Cardo benedetto	Parte aerea	coltivazione	si	no
Crataegus sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	coltivazione	si	no
Echinacea angustifolia DC.	Echinacea angustifolia	Radici	coltivazione	si	no
Echinacea pallida Nutt.	Echinacea pallida	Radici	coltivazione	si	no
Echinacea purpurea Moench.	Echinacea purpurea	Parte aerea -Radici	coltivazione	si	no
Epilobium parviflorum Schreb.	Epilobio a fiori piccoli	Foglie-Parte aerea -Sommità	coltivazione	si	no
Equisetum arvense L.	Equiseto	Fusti e foglie	coltivazione	si	no
Euphrasia officinalis L.	Eufrosia	Parte aerea	coltivazione	si	no
Filipendula ulmaria Maxim.	Olmaria	Parte aerea -Radici	coltivazione	si	no
Primula veris L.	Primula officinale	Fiori-Radici	coltivazione	si	no
Rhodiola rosea L.	Rodiola	Radici	coltivazione	si	no
Salvia sclarea L.	Sclarea	Fiori-Foglie	coltivazione	si	no
Silybum marianum Gaertn.	Cardo mariano	Frutti	coltivazione	si	no



eeee8b91



Tabella B – Erbe spontanee

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	Provenienza	destinate alla vendita come	
				erbe singole	anche miscele secondo tabella C
Armoracia rusticana P. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici	raccolta selvatica	si	si
Carum carvi L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	raccolta selvatica	si	si
Chenopodium bonus-henricus L.	Buon-enrico	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Cicerbita alpina Wallr.	Radichio dell'orso	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Cichorium intybus L.	Cicoria	Parte aerea	raccolta selvatica	si	si
Crataegus sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	raccolta selvatica	si	no
Fragaria vesca L.	Fragolina	Foglie -Frutti	raccolta selvatica	si	si
Humulus lupulus L.	Luppolo	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Malva sp. pl.	Malva	Fiori -Foglie	raccolta selvatica	si	si
Pinus mugo Turra	Mugo	Gemme	raccolta selvatica	si	si
Plantago lanceolata L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	raccolta selvatica	si	si
Rosa canina L.	Rosa canina	Frutti	raccolta selvatica	si	si
Rubus fruticosus L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	raccolta selvatica	si	si
Rubus idaeus L.	Lampone	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Sambucus nigra L.	Sambuco	Fiori	raccolta selvatica	si	si
Silene vulgaris Garke	Silene	Germogli	raccolta selvatica	si	si
Taraxacum officinale aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	raccolta selvatica	si	si
Urtica dioica L.	Ortica	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	raccolta selvatica	si	si



eeee8b91



Tabella C - Miscele destinate alla vendita per la preparazione di infusi base per bevande calde di tradizione locale

codice miscela PPL	nome	miscela
1	Infuso al Caminetto	30% foglie di fragolina
		30% foglie di lampone
		20% melissa
		10% semi di finocchio
		5% fiori di camomilla
		3% fiori di monarda
		2% fiordaliso
2	Infuso del Malgaro	30% foglie di lampone
		20% menta piperita
		15% melissa
		10% fiori di camomilla
		10% semi di finocchio
		5% timo
		5% frutti di carvi
		3% fiori calendula
2% fiordaliso		
3	Infuso Primavera	30% rosa canina frutti
		25% foglie di lampone
		20% foglie di fragola
		10% melissa
		8% fiori di tiglio
		5% fiori di malva
		2% fiori di sambuco
4	Infuso dell'Alpinista	30% menta piperita
		30% foglie di lampone
		25% melissa
		5% foglie di fragola
		3% monarda
		2% fiordaliso
		5% fiori di calendula
5	Infuso Fiori del Maso	30% melissa
		20% alchemilla
		10% foglie di ribes nero
		10% fiori di tiglio
		10% melo frutti
		5% fiori di enotera
		5% fiori verga d'ora



eeee8b91



		5% fiori di monarda
		5% camomilla
6	Infuso di frutti Arcobaleno	20% melo frutti
		20% fragolina frutti
		20% lampone frutti
		10% albicocco frutti
		10% mirtillo nero frutti
		10% susino frutti
		10% melo cotogno frutti
7	Infuso del Meriggio	25% Melissa
		25% Menta
		15% Achillea
		10% Marrubio
		10% Salvia
		5% Camomilla
		5% Fiordaliso
		5% Timo
8	Infuso del Buongiorno	40% menta
		30% ortica
		15% salvia
		5% fiori di malva
		5% calendula
		5% fiordaliso
9	Infuso della Sera	50% melissa
		15% camomilla
		10% fiori e foglie di monarda
		10% fiori di lavanda
		5% fiori di tiglio
		5% calendula
		5% fiori di malva
10	Infuso dell'Amicizia	40% melissa
		25% foglie di lampone
		15% fiori di sambuco
		15% fiori di tiglio
		5% fiordaliso
11	Infuso del Dopo pasto	30% Melissa
		25% Menta
		15% Malva foglie
		15% Finocchio – semi
		5% Malva fiori
		5% Fiordaliso
		5% Achillea
12	Infuso Cimbro	50% melissa



eeee8b91



		15% camomilla
		15% salvia
		10% malva foglie
		5% malva fiori
		5% fiordaliso
13	Infuso Colori d'inverno	20% Issopo
		15% Achillea
		15% Marrubio
		15% Piantaggine
		15% Sambuco
		10% Timo
		5% Calendula
		5% Malva fiori/ foglie
14	Infuso Dolce Serenata	50% Melissa
		15% Malva fiori/foglie
		10% Lavanda
		10% Luppolo
		10% Monarda fiori/foglie
		5% Camomilla
15	Infuso di primavera	30% ortica
		30% foglie lampone
		15% foglie rovo
		15% fiori primula
		10% fiori erica
16	Infuso d'inverno	60% fiori di tiglio tiglio
		30% timo
		10% salvia
17	Infuso di Venere	30% ortica
		20% alchemilla
		20% fiori calendula
		20% fiori e foglie malva
		10% fiori achillea
18	Infuso Arcobaleno	40% melissa
		20% menta
		20% erba luigia
		10% calendula
		5% fiordaliso
		5% monarda



eeee8b91

