



PROGETTO PSR CEREALP “BUONE PRATICHE PER LA COLTIVAZIONE E LA TRASFORMAZIONE DI CEREALI ALPINI E PIANTE OFFICINALI”

SEMINARIO UNIMONT-27 NOVEMBRE 2020:

“COLTIVAZIONE, RACCOLTA E PRIMA TRASFORMAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI: IL TESTO UNICO D.LGS. 75/2018” - Dott. Alberto Manzo

Di seguito si riportano le risposte alle domande che sono state raccolte durante l'incontro in oggetto. Risponde il Dott. Alberto Manzo, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

- **Da agricoltore e apicoltore mi interessa la raccolta in bosco di erbe e fiori spontanei: l'idea è quella di raccogliere erbe e fiori spontanei, essicarli e creare tisane. Come funziona la legislazione e come bisogna muoversi?**

Per la raccolta di fiori ed erbe spontanee occorre attenersi alla legislazione vigente ed al decreto attualmente in corso di stesura (si spera che a breve possa vedere la luce).

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Si invita a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Come vengono considerate le acque aromatiche derivate dall'estrazione?**

Un agricoltore può esclusivamente vendere all'ingrosso il prodotto del suo lavoro, acque aromatiche comprese. Invito a leggere bene il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte queste informazioni.

Si ricorda inoltre che le acque aromatiche sono un sottoprodotto della distillazione. L'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.



Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

- **Cosa succede se un'azienda agricola coltiva una specie officinale che, pur essendo di fatto tale, non è inclusa nell'elenco della norma?**

In questo caso ci si può rivolgere al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali affinché venga discusso al Tavolo tecnico un eventuale aggiornamento della Lista delle piante coltivate e coltivabili in Italia. Si tenga però presente che la Lista in corso di definizione prevede più di 1000 specie di piante officinali.

- **Se faccio un oleolito (macerato di IPERICO sommità fiorita con EVO) quello che ottengo è un prodotto agricolo?**

Certamente no, infatti gli oleoliti non rientrano nelle pratiche di prima trasformazione previste dal decreto n.75, maggio 2018, art.1 comma 4.

- **La trasformazione delle piante officinali in oli essenziali o essiccati sono permessi solamente per chi è in possesso di un diploma di farmacia o erborista?**

La produzione di olii essenziali, l'essiccazione delle piante officinali su larga scala e la vendita effettuata all'ingrosso ad una azienda del settore sono pratiche permesse all'agricoltore. L'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.

L'agricoltore non può vendere direttamente al consumatore finale.

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;



- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Si invita a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Chi cucina e quindi trasforma a livello alimentare (non integratori! parlo di ristorazione) deve essere erborista?**

Naturalmente no, a patto che utilizzi le piante quali alimenti correnti, serviti cotti oppure crudi, senza somministrare infusi, tisane, estratti o altre preparazioni ai clienti del ristorante.

- **Se distillo in azienda la camomilla o la menta, l'olio essenziale che ottengo è un prodotto agricolo?**

Non è un prodotto agricolo. Inoltre, se l'azienda è già autorizzata dalla Asl di competenza e dal Ministero della Salute a produrre integratori o altri prodotti simili, è possibile anche preparare piccole confezioni da destinare al consumatore finale.

Se così non fosse, l'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore. Invito a leggere con attenzione il Decreto legislativo n.75, maggio 2018.

- **Con laurea magistrale in Scienze Agrarie e laurea triennale in Tecniche erboristiche si può trasformare e vendere al consumatore finale?**

Certamente: la laurea in Scienze/Tecniche erboristiche la autorizza a fare ciò, secondo il decreto n. 75, maggio 2018.

- **L'essiccati per tisane e sale aromatizzato alle erbe possono essere considerati prodotti agricoli?**

La regola che si deve tenere presente è che l'agricoltore può vendere solo all'ingrosso ad una azienda del settore. L'agricoltore non può vendere al consumatore finale.

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;



- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **La raccolta e trasformazione delle erbe spontanee è concessa se si è Chef di un ristorante? Oppure servono permessi particolari?**

Lo Chef di un ristorante (come chiunque altra persona) deve ovviamente seguire le norme vigenti per la raccolta delle erbe spontanee. Come spiegato nel seminario, sarà pubblicato (spero nei primi mesi del 2021), il decreto interministeriale che meglio disciplinerà questa attività.

Sarà necessario partecipare nella propria regione ad un corso specifico e ricevere una specifica autorizzazione o patentino specifico alla raccolta.

Lo Chef di un ristorante deve utilizzare le piante spontanee come se fossero alimenti correnti, serviti cotti oppure crudi, ad es. gli "spinaci di montagna" cucinati e serviti come se fossero i comuni spinaci, senza somministrare infusi, tisane, estratti o altre preparazioni ai clienti del ristorante.

- **Per un farmacista è possibile aprire un'azienda agricola, coltivare erbe officinali, essiccarle, miscelarle, confezionarle e venderle direttamente al pubblico?**

Certamente sì, a patto che il farmacista abbia un laboratorio (in questo caso abbinato alla sua azienda agricola), autorizzato dalla Asl di competenza, in cui effettua le sue preparazioni erboristiche da vendere direttamente al consumatore finale, sia in forma sfusa che in forma confezionata. Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Il farmacista può essere anche produttore agricolo di piante officinali?**

Certamente sì, a patto che il farmacista abbia un laboratorio (vicino alla sua eventuale azienda agricola) autorizzato dalla Asl di competenza in cui effettua le sue preparazioni erboristiche da vendere direttamente al consumatore finale, sia in forma sfusa che confezionata. Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Il laureato in scienze e tecnologie agrarie può trasformare e manipolare le piante officinali?**

Le piante officinali non sono comuni prodotti agricoli. Per poterli trasformare e manipolare la legge prevede disposizioni ben precise. L'agricoltore non può vendere direttamente al consumatore finale.

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:



- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Chi assicura la corretta educazione fitoalimurgica?**

La corretta educazione fitoalimurgica si acquisisce leggendo il Piano di Settore delle Piante Officinali ed i relativi allegati (v. sito MIPAAF - politiche nazionali) ed inoltre con gli studi universitari: nei corsi di laurea in farmacia ed in scienze/tecniche erboristiche vengono impartiti insegnamenti riguardanti la tossicità di alcune specie vegetali (e quindi non compatibili con un impiego fitoalimurgico). Inoltre, il continuo aggiornamento ed interesse culturale permette di ampliare sempre più le proprie conoscenze.

- **Se un'azienda agricola fa anche seconda trasformazione (olio essenziali, tisane, oleoliti ecc.) e non ha laurea erboristica può ricevere sanzioni?**

Certamente sì, sia da parte della Asl locale che da parte dei carabinieri dei NAS. Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

Olii essenziali, acque aromatiche ed erbe essiccate rientrano nella prima trasformazione e tinture mentre le miscele di erbe essiccate rientrano nella seconda trasformazione: è corretto?

Non è esattamente così. L'agricoltore produce in grandi quantità e vende all'ingrosso ad aziende del settore: olii essenziali, acque aromatiche, erbe essiccate, ecc. L'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.

L'agricoltore non può vendere in piccoli quantitativi al consumatore finale assolutamente nulla, né oli essenziali, né miscele di erbe, né altro. Invito a leggere con attenzione il decreto n. 75, maggio 2018.

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:



- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

- **In Piemonte, in Lombardia e in Valle d'Aosta per raccogliere lo spontaneo serve il tesserino?**

Ogni individuo deve ovviamente seguire le norme vigenti per la raccolta delle erbe spontanee, e come spiegato nel seminario, sarà pubblicato (spero nei primi mesi del 2021) il decreto interministeriale che meglio disciplinerà questa attività.

Colui che desidera raccogliere le erbe spontanee dovrà partecipare ad un corso specifico, organizzato dalla Regione di residenza, e ricevere una specifica autorizzazione o un patentino specifico alla raccolta (da decidere in ambito Conferenza permanente Stato-Regioni). Tale normativa sarà comunque armonizzata a livello regionale.

- **Il diploma di erborista conseguito secondo la legge del 1931 acquisito ai sensi della normativa preesistente non ha più alcun valore? Nemmeno per la raccolta?**

Tale diploma permette di continuare tuttora la propria attività professionale di erborista, secondo quanto previsto dal decreto n. 75, maggio 2018.

Tuttavia, occorre che la persona in possesso di tale diploma, se desidera raccogliere erbe spontanee a scopo di lucro, sostenga l'esame finale per poter ottenere il tesserino di raccoglitore delle piante spontanee (colui che ha già un titolo professionale è esentato dal corso).

Quindi per ottenere il tesserino di raccoglitore, tutti i soggetti devono seguire il corso e sostenere l'esame finale. Coloro i quali siano in possesso di titoli di studio coerenti con le materie soprarichiamate sono dispensati dal partecipare al corso ma devono comunque sostenere il colloquio finale.

- **Sono state create delle schede tecniche per la coltivazione dei diversi tipi di piante officinali? Eventualmente è possibile sapere dove trovarle?**

Tra i testi pubblicati consiglio il libro di testo di Vittorio Marzi e Giuseppe De Mastro "Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici"

- **Avete in previsione di lavorare anche nel campo della raccolta delle spontanee alimentari?**



Si tenga presente che molte piante officinali sono anche piante utilizzabili quali alimento. Non è però chiara la domanda. Il Testo Unico e il Decreto Interministeriale riguardano coltivazione raccolta e prima trasformazione, quindi aspetti prettamente agricoli e, per la raccolta dello spontaneo, si forniscono delle regole generali a livello nazionale con specifico decreto interministeriale in pubblicazione nel 2021.

- **La distillazione è una attività di prima trasformazione che l'agricoltore può svolgere: a quali eventuali autorizzazioni deve fare riferimento?**

L'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.

Solitamente le aziende del settore chiedono all'agricoltore una analisi chimica del distillato ottenuto ed anche una analisi per eventuali residui di fitofarmaci. Dipende però dalla tipologia dell'azienda che acquista.

- **Chi può fare la prima trasformazione e in cosa consiste?**

L'agricoltore può effettuare la prima trasformazione, che consiste in lavaggio, defoliazione, cernita, mondatura, essiccazione, taglio e selezione, polverizzazione delle erbe secche e ottenimento di olii essenziali da piante fresche (art.1 comma 4 del T.U.). Si tenga sempre presente che l'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Non ho particolarmente chiara la parte relativa alla miscelazione: se si tratta di mix come ad esempio lampone + rosa canina essiccati (quindi frutti commestibili) con una sola aromatica (ad esempio menta) per tisana o preparato da aggiungere, ad esempio, ad uno yogurt, serve comunque essere erboristi? Non si tratterebbe di preparazioni medicinali...**

Esatto, non sarebbero preparati con finalità terapeutiche né medicinali, sarebbero alimenti. Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze



del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Ci sono delle schede o delle indicazioni sulle specie più adatte a specifici territori o regioni?**

Tra i veri testi pubblicati le posso consigliare il libro di testo di Vittorio Marzi e Giuseppe De Mastro “Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici”.

- **A luglio la canapa è stata inserita nella tabella delle piante officinali: ci sono sviluppi a riguardo?**

La *Cannabis sativa* L. non rientra nella normativa richiamata più volte per le piante officinali ma ha una sua legislazione specifica.

- **Per il neofita: dove trovare corsi, materiale per iniziare la coltivazione delle erbe officinali e loro trasformazione?**

Tra i veri testi pubblicati le posso consigliare il libro di testo di Vittorio Marzi e Giuseppe De Mastro “Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici”.

- **Chi ha una laurea in scienze e tecnologie erboristiche dovrà fare il tesserino per la raccolta delle erbe spontanee o il titolo di studio varrà anche per quell’attività?**

Per ottenere il tesserino di raccoglitore (o l’autorizzazione), tutti i soggetti devono seguire il corso e sostenere l’esame finale. Coloro i quali siano in possesso di titoli di studio coerenti con le materie soprarichiamate sono dispensati dal partecipare al corso ma devono comunque sostenere il colloquio finale.

- **Le aziende agricole che coltivano erbe aromatiche (timo, origano, rosmarino, ecc.) e le fanno essiccare per poi venderle al consumatore finale come preparati aromatici ad uso alimentare possono farlo senza particolari requisiti (normativa igiene alimenti a parte)?**

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l’agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l’agricoltore stesso



chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;

- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **La distillazione fa parte della prima trasformazione?**

Dipende dal quantitativo e dalla destinazione che si vuole fare del distillato. L'agricoltore ha la facoltà di distillare, utilizzando grandi e capienti distillatori, SOLTANTO allo stato fresco quelle poche piante i cui olii essenziali si perderebbero con l'essiccazione. L'agricoltore non può distillare piante essiccate. Il distillato ottenuto da piante fresche deve essere necessariamente venduto all'ingrosso ad aziende del settore.

Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Vorrei maggiori chiarimenti circa la coltivazione e la prima trasformazione delle piante officinali intese come funghi macroscopici e alghe.**

Per quanto riguarda la coltivazione di funghi macroscopici, sono ovviamente coltivabili i funghi saprofiti. Le consiglio di rivolgersi ed eventualmente iscriversi alla Associazione Italiana Fungicoltori AIF oppure ovviamente acquistare un libro di testo specifico.

Per quanto riguarda la coltivazione delle alghe, prevalentemente marine, occorre poter aver facilmente accesso al mare oppure essere dotati di capienti fermentatori in cui poterle coltivare.

In ogni caso, sia per i funghi macroscopici che per le alghe, prima di fare investimenti, occorre studiare bene il problema e valutare *in primis* l'aspetto economico.



Inoltre, se si è all'inizio dell'attività, forse è meglio effettuare pratica in qualche azienda del settore e soltanto dopo aver acquisito una certa esperienza, si può pensare di mettersi in proprio come imprenditore.

- **Il laureato in Tecniche Erboristiche può produrre e vendere nella sua azienda agricola anche unguenti, oleoliti, estratti idroalcolici? Il laboratorio che serve, deve avere particolari requisiti?**

Certamente sì, il laureato in Scienze/Tecniche Erboristiche può farlo. Occorre che abbia un laboratorio destinato alla formulazione di alimenti autorizzato dalla Asl Servizio S.I.A.N. di competenza, che fornisce tutti i parametri del caso.

Nella eventualità volesse produrre anche unguenti ed altri prodotti che potrebbero ricadere sotto la legislazione cosmetica, occorre che abbia un altro laboratorio autorizzato dalla Asl Servizio Chimico-Farmaceutico di competenza, che fornisce tutti i dettagli specifici.

- **Dove è specificato nella Normativa come si conseguire il Titolo di Erborista? È necessaria la Laurea triennale, è sufficiente l'iscrizione all'albo o sono necessarie entrambe le cose?**

Occorre conseguire, presso una Università di sua scelta, la laurea triennale in Scienze/Tecniche Erboristiche oppure la laurea in Farmacia.

Non esiste un albo professionale per il Tecnico Erborista laureato, è sufficiente la laurea.

- **Esistono corsi da erborista per noi piccoli agricoltori?**

Dal punto di vista legale no. Se però lei volesse saperne qualcosa di più, ci sono tanti corsi a pagamento, organizzati da Enti privati o dalla FIPPO. Io le consiglierei anche qualche testo per approfondire l'argomento quale quello di Vittorio Marzi e Giuseppe De Mastro "Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici".

- **È consentito in azienda vendere, ad esempio, i fiori di iperico e l'olio extravergine e consentire, nel mio laboratorio a norma, al mio acquirente di prepararsi il suo olio di iperico?**

Certamente, come agricoltore, le è consentito vendere i fiori freschi di iperico, le è altresì consentito vendere olio di oliva, però il cliente preparerà in modo autonomo ed a casa sua l'oleolito di iperico. Soprattutto dobbiamo sottolineare che lei in qualità di agricoltore non ha la necessità di avere un laboratorio.

- **Come azienda agricola, posso vendere erbe da prima trasformazione?**

Certamente sì e soltanto all'ingrosso ad aziende del settore. Per la vendita al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si



assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;

- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.

- **Chi ha un laboratorio per trasformazione piccoli frutti e produzione miele, può anche trasformare piante officinali quindi essicarle e trasformarle?**

Certamente sì, lei può essiccare le piante officinali, operare la prima trasformazione e come azienda agricola lei può vendere le piante officinali solo all'ingrosso ad aziende del settore.

Per la vendita, invece, al consumatore finale, la legge prevede due possibilità:

- 1) porre in vendita erbe e/o tisane confezionate e sigillate: l'agricoltore fornisce le piante da lui essiccate (o gli olii essenziali o le acque aromatiche) ad una azienda alimentare che si assume la responsabilità di mettere in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato (riportando in etichetta la provenienza della materia prima) oppure l'agricoltore stesso chiede i vari permessi per aprire una propria azienda alimentare e mettere così in vendita il prodotto finito, sigillato e confezionato;
- 2) porre in vendita erbe/tisane sfuse vendute a peso: l'agricoltore desidera vendere erbe e tisane sfuse, a peso ed inserite in sacchetti preparati al momento, a seconda delle esigenze del cliente (oppure anche olii essenziali, acque aromatiche, ecc.). Per poter fare ciò, occorre essere in possesso o della laurea in farmacia o della laurea in scienze/tecniche erboristiche oppure del titolo di erborista conseguito secondo la legge del 1931.

Invito a leggere con attenzione il decreto n.75, maggio 2018 che già contiene tutte le informazioni in questo ambito.