

**SCHEDA TECNICA A4**

**Conserven alimentari vegetali, insaporitori vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, farine, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe alimurgiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita**

Rientrano nella presente scheda:

- i vegetali freschi prodotti nell'azienda quali i prodotti ortofrutticoli e le erbe alimurgiche, prodotti e preparati nella propria azienda, che non sono stati trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici in grado di inibire o ritardare direttamente o indirettamente la naturale alterazione; tali prodotti sono posti in confezioni a temperatura adeguata e, se necessario, refrigerati;
- i prodotti ottenuti dalla lavorazione e trasformazione di prodotti ortofrutticoli e cereali, quali:
  - confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi;
  - conserve e semiconserve vegetali (sottaceti, sottoli e vegetali fermentati, funghi coltivati);
  - farine e vegetali essiccati (zafferano, funghi coltivati, erbe alimurgiche ecc...) e tostati (nocciole e granella di nocciola).

I prodotti primari devono essere prodotti nell'azienda o raccolti dall'operatore nel territorio della provincia e delle province contermini a quella in cui insiste l'azienda, nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti della presente scheda possono contenere ingredienti forniti da altre aziende aderenti al progetto PPL; ad esempio, nel caso di "sottaceti" e "sottoli", l'aceto o l'olio possono essere forniti da altri produttori di "PPL", in tal caso nell'etichetta del prodotto finito va indicato che "l'aceto" o "l'olio" "provengono da aziende aderenti al progetto PPL venete".

Gli ingredienti non principali, compresi l'olio e l'aceto, acquistati sul mercato, vanno indicati in etichetta con la dizione "acquistato sul mercato".

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti PPL devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare devono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per le micotossine.

L'autorità competente locale, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare, per il prodotto lavorato, il limite settimanale e/o annuale di produzione PPL.

In ogni caso:

- il quantitativo complessivo annuo di vegetali trasformati 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 1.000;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle nocciole tostate e alla granella di nocciola non deve essere superiore a Kg 1.000 di prodotto finito;



- il quantitativo complessivo annuo di "conserva di funghi coltivati" non deve essere superiore a Kg 3.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di "funghi coltivati essiccati" non deve essere superiore a Kg 500 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di insaporitori vegetali non deve essere superiore a Kg 1.000 di prodotto finito;
- la raccolta di materiale spontaneo deve rispettare i limiti previsti dalle vigenti normative nazionali, regionali e locali che regolamentano la materia;
- la quantità di erbe coltivate come prodotto primario, da destinare alla produzione di prodotto PPL, non può superare i 1.500 kg/anno di prodotto fresco, mentre la raccolta di materiale spontaneo, da destinare alla produzione di prodotto PPL, 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), D.Lgs. n. 75 del 21 maggio 2018, 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 in etichetta anche le indicazioni relative all'ingrediente caratterizzante.

Le ricette e il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nelle proprie procedure e comunicati all'autorità competente con la relazione tecnica.

#### **Requisiti specifici per confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi**

Il processo produttivo deve essere tale che il prodotto finito soddisfi almeno una delle le seguenti condizioni, ove pertinenti:

- raggiungere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento;
- possedere un contenuto in zuccheri solubili, misurato al momento del confezionamento e alla temperatura di 25 °C, equivalente o superiore a 65 °Bx;
- essere sottoposto a trattamento di sterilizzazione (almeno 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto o trattamento equivalente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

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); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

oppure

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



**Requisiti specifici per sottaceti, sottoli e altre conserve o semiconserve**

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

- raggiungere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento; tale valore deve essere rispettato e verificato su ciascun lotto di produzione; devono inoltre 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) o essere confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.
- essere sottoposti a trattamento di sterilizzazione (almeno 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto o trattamento equivalente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

I vegetali da conservare sottaceto 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 degli insaporitori vegetali (semiconserve)**

Gli insaporitori vegetali sono costituiti da ortaggi tipici locali o erbe alimurgiche essiccati se in forma granulare o cotti e frullati se in forma cremosa, con contenuto in sale non inferiore al 20% che garantisce un valore di aw inferiore a 0,83.

**Requisiti per i vegetali fermentati**

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati, 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 con la dicitura in etichetta "conservare a temperatura non superiore a 12 °C" e con vita commerciale non superiore a 30 giorni.

**Requisiti per funghi coltivati**

Ai fini della produzione PPL, possono essere utilizzati solo le seguenti varietà di funghi coltivati:

- H. Fungo prataiolo (Agaricus Bisporus varietà albidus)
- I. Fungo prataiolo crema (Agaricus Bisporus varietà avellaneus)
- J. Funghi Pleurotus varietà Ostreatus
- K. Funghi pioppini (Agrocybe aegerita)
- L. Funghi Nameko (Pholiota Nameko)
- M. Funghi Shiitake (Lentinula Edodes).

**Requisiti per le farine, vegetali e funghi coltivati 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%, per garantire un aw inferiore a 0,83. 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 o in alternativa può essere effettuata una molitura comune di lotti di cereali provenienti da più produttori “PPL-venete” destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che “il prodotto proviene da cereali coltivati da aziende aderenti al progetto “PPL venete”.

Non possono entrare nella presente scheda le farine ottenute da canapa sativa.

#### **Requisiti per le nocciole tostate, la granella di nocciole e altra frutta a guscio**

Le materie prime (nocciole, noci...) devono essere di produzione aziendale e devono essere state sottoposte a controllo per le micotossine con esito favorevole.

La tostatura deve avvenire ad una temperatura intorno ai 130 °C per circa una decina di minuti. Dopo un'adeguata fase di raffreddamento del prodotto tostato si procede alla sbucciatura. L'eventuale confezionamento sotto vuoto può garantire una migliore conservazione.

Nel caso in cui alcune fasi della lavorazione (es. tostatura, granellatura) avvengano in uno stabilimento registrato esterno all'azienda deve essere garantita la corrispondenza tra il prodotto consegnato e quello ritirato. In alternativa può essere effettuata una lavorazione comune di lotti provenienti da più produttori “PPL-venete” destinati a costituire un unico lotto di produzione. In questo caso dovrà essere indicato in etichetta che “il prodotto proviene da materia prima coltivata da aziende aderenti al progetto “PPL venete”

#### **Requisiti per le erbe alimurgiche**

Per la coltivazione e la raccolta di questi vegetali si può fare riferimento alle pubblicazioni di Veneto Agricoltura consultabili sul sito [www.pplveneto.it](http://www.pplveneto.it).

La Tabella A contiene l'elenco dei vegetali coltivati nella propria azienda che possono essere lavorati per produrre i prodotti di cui alla presente scheda.

La Tabella B contiene l'elenco delle erbe spontanee che possono essere oggetto di raccolta e lavorazione per produrre i prodotti di cui alla presente scheda. L'attività di raccolta deve essere eseguita direttamente dall'OSA responsabile o sotto la sua supervisione e condotta sul territorio della provincia in cui ha sede l'azienda e delle province contermini. L'Operatore che sovrintende alle fasi di raccolta deve dimostrare di conoscere le specie vegetali oggetto delle proprie attività di trasformazione. 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.

Non è consentito preparare alimenti contenenti materiali botanici diversi da quelli indicati nelle tabelle A e B. In tabella C sono indicate le miscele di specie botaniche con la relativa denominazione che possono essere commercializzate ai sensi della presente scheda.

La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto.

Non possono essere impiegati materiali botanici freschi o essiccati, coltivati, raccolti, preparati, confezionati o semilavorati provenienti da altri OSA.

#### *Lavorazione*

La cernita, l'essiccazione ed il magazzinaggio dei materiali botanici semilavorati possono essere effettuati in stabilimenti registrati diversi dall'azienda di produzione, purchè sia mantenuta la tracciabilità.

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; 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 magazzino o alla vendita.

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.

#### Vendita

Le erbe alimurgiche 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.

**Tabella A** - Erbe coltivate

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	Provenienza	destinate alla vendita come	
				erbe singole	anche miscele secondo tabella C
Achillea millefolium L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	coltivazione	si	si
Agrimonia eupatoria	Agrimonia	Foglie-Parte aerea - Sommità	coltivazione	si	si
Alchemilla vulgaris L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	coltivazione	si	si
Althaea officinalis L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	coltivazione	si	si
Anethum graveolens L.	Aneto	Frutti – Foglie	coltivazione	si	si
Angelica archangelica L.	Angelica	Frutti -Foglie -Parte aerea – Radici	coltivazione	si	si
Artemisia dracunculus L.	Dragoncello	Parte aerea	coltivazione	si	si
Calendula officinalis L.	Calendula	Fiori	coltivazione	si	si
Carum carvi L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	coltivazione	si	si
Centaurea cyanus L.	Fiordaliso	Fiori	coltivazione	si	si
Centaureum erythraea Rafn	Centauro 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 sp. pl.</i>	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 lanceolata	Parte aerea	coltivazione	si	si
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albicocco	Frutti	coltivazione bio	si	si
<i>Prunus avium</i> L.	Ciliegio	Frutti	coltivazione bio	si	si
<i>Prunus domestica</i> L.	Susino	Frutti	coltivazione bio	si	si
<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes nero	Foglie -Frutti -gemme	coltivazione	si	si
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti	coltivazione	si	si
<i>Rosmarinus officinalis</i> 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.	Eufrasia	Parte aerea	coltivazione	si	no
Filipendula ulmaria Maxim.	Olmaraia	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



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 bonushenicus L.	Buon-enrico	Foglie	raccolta selvatica	si	si
Cicerbita alpina Wallr.	Radicchio 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





**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
		5% fiori di monarda
5% camomilla		



CODICE MISCELA PPL	NOME	MISCELA
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



CODICE MISCELA PPL	NOME	MISCELA
12	Infuso Cimbro	50% melissa
		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

