

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE 26 marzo 2020, n. 051/Pres.

**Regolamento recante modifiche al Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (legge finanziaria 2011), emanato con decreto del Presidente della Regione 1 settembre 2015 n. 0179/Pres.**

- OMISSIS -

Regolamento recante modifiche al Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011), emanato con decreto del Presidente della Regione 1 settembre 2015 n. 0179/PRES.

- Art. 1 oggetto
- Art. 2 modifiche all'articolo 1 del decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 3 modifiche all'articolo 2 del decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 4 modifiche all'articolo 3 del decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 5 modifiche all'articolo 5 del decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 6 modifiche all'articolo 6 del decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 7 modifiche all'allegato B al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 8 modifiche all'allegato E al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 9 modifiche all'allegato F al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art.10 modifiche all'allegato G al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 11 modifiche all'allegato H al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 12 modifiche all'allegato I al decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 13 entrata in vigore

Allegato A  
Allegato B  
Allegato C

### **art. 1** oggetto

1. Il presente regolamento dispone modifiche al Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011), emanato con decreto del Presidente della Regione 01 settembre 2015 n. 179/Pres.

### **art. 2** modifiche all'articolo 1 del decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Alla lettera f) del comma 1 dell'articolo 1, del decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<officiali>> è sostituita dalle parole: <<alimurgiche, intendendosi con tale termine le erbe di tradizionale uso alimentare,>>.

### **art. 3** modifiche all'articolo 2 del decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Il comma 6 dell'articolo 2 del decreto del Presidente della Regione 179/2015 è sostituito dal seguente:

<< 6. La vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 può avvenire sia direttamente presso la propria azienda, sia in occasione di fiere o mercati, in ambito locale. Il produttore primario può, altresì, fornire i prodotti di cui all'articolo 1 a dettaglianti locali o ad esercizi di somministrazione, in ambito locale, purché tale fornitura sia limitata al 30 per cento della sua produzione annuale.>>.

#### **art. 4** modifiche all'articolo 3 del decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Al comma 1 dell'articolo 3 decreto del Presidente della Regione 179/2015 sono apportate le seguenti modifiche:
  - a) alla lettera j) la parola: <<millecinquecento>> è sostituita dalla parola: <<tremila>>;
  - b) alla lettera k) 5 la parola: <<cinquemila>> è sostituita dalla parola: <<ottomilacinquecento>>;
  - c) alla lettera s) la parola: <<officinali>> è sostituita dalla parola: <<alimurgiche>>;
  - d) alla lettera t) le parole: <<t) integratore alimentare a base di piante officinali: prodotto a base di piante officinali per il quale sono dichiarate finalità salutistiche, ma privo delle finalità proprie dei medicinali;>> sono soppresse;
  - e) alla lettera x) del decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<non superiore a 500 Kg>> sono sostituite dalle parole: <<non superiore a 3000 Kg>>;
  - f) alla lettera y) del decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<non superiore a 500 Kg>> sono sostituite dalle parole: <<non superiore a 3000 Kg>>.

#### **art. 5** modifiche all'articolo 5 del decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Nel comma 1 dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<registrazione >> è sostituita dalla parola <<adesione>>.

#### **art. 6** modifiche all'articolo 6 del decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Nel comma 9 dell'articolo 6 del decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<millecinquecento>> è sostituita dalla parola <<tremila>>.
2. Nel comma 10 dell'articolo 6 del decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<cinquemila>> è sostituita dalla parola <<ottomilacinquecento>>.

#### **art. 7** modifiche all'allegato B al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Nel paragrafo 1 dell'allegato B al decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<millecinquecento>> è sostituita dalla parola <<tremila>>.
2. Nel paragrafo 8 dell'allegato B al decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<più di 100 capi avicunicoli>> sono sostituite dalle parole <<più di 200 capi avicunicoli>>.

#### **art. 8** modifiche all'allegato E al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Nel paragrafo 4, lettera a) dell'allegato E al decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<per almeno 45 giorni>> sono soppresse.
2. Nel paragrafo 4, lettera b) dell'allegato E al decreto del Presidente della Regione 179/2015 la parola: <<ufficiali>> è sostituita dalla parola: <<alimurgiche>>.

## **art. 9** modifiche all'allegato F al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Il capitolo 3 dell'allegato F al decreto del Presidente della Regione 179/2015 è sostituito dal seguente: <<3. Destinazione del Prodotto finito.  
I prodotti PPL ERBE FVG, debitamente etichettati secondo norma vigente, devono essere immessi sul mercato nel rispetto della normativa PPL Friuli Venezia Giulia come prodotti finiti (singoli, miscele e estratti) soltanto se preparati e confezionati per il consumo, debitamente ed evidentemente etichettati come all'art. 13, oppure possono essere impiegati anche quali ingredienti anche di altre preparazioni in FVG e cedute ad altri, solo come prodotto fresco o essiccato>>.
2. La tabella A dell'allegato F al decreto del Presidente della Regione 179/2015 è sostituita dalla Tabella A come modificata dall' Allegato C al presente regolamento.

## **art. 10** modifiche all'allegato G al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Nel paragrafo 2, lettera b) dell'allegato G al decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<massimo 500 kg/anno di prodotto finito>> sono sostituite dalle parole: <<massimo 3000 Kg/anno di prodotto finito>>.
2. Nel paragrafo 2, lettera c) dell'allegato G al decreto del Presidente della Regione 179/2015 le parole: <<massimo 500 kg/anno di prodotto finito>> sono sostituite dalle parole: <<massimo 3000 Kg/anno di prodotto finito>>.
3. Dopo il paragrafo 4 dell'allegato G al decreto del Presidente della Regione 179/2015 sono inseriti i seguenti paragrafi:  
<<4.bis. E' ammessa la possibilità di congelare e confezionare, anche sottovuoto, il prodotto finito.  
Il prodotto finito viene congelato secondo i seguenti passaggi:  
a) Congelamento: l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con adeguata attrezzatura;  
b) Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento;  
c) Stoccaggio e vendita: per tutto il periodo di stoccaggio, fino al momento della vendita, deve essere mantenuta la catena del freddo.  
4.ter. L'imprenditore agricolo è tenuto ad adottare e compilare debitamente il manuale di Buone Pratiche di Lavorazione, a norma dell'articolo 14, comma 3. Con riferimento alle buone pratiche di produzione di PPL lumache per quanto non espressamente riportato nel manuale su richiamato si fa riferimento al manuale di corretta prassi operativa in materia di elicicoltura, valutato conforme alle disposizioni del Regolamento CE 852/2004 dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali con il supporto dell'Istituto Superiore di Sanità, come da pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana>>.

## **art. 11** sostituzione dell'allegato H al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. L'allegato H al decreto del Presidente della Regione 179/2015 è sostituito dall'allegato A al presente regolamento.

**art. 12** sostituzione all'allegato I al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. L'allegato I al decreto del Presidente della Regione 179/2015 è sostituito dall'allegato B al presente regolamento

**art. 13** entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**Allegato A  
(rif. art. 11)**

Sostituzione dell'allegato H al decreto del Presidente della Regione 179/2015.

**ALLEGATO H)  
(in riferimento all'art. 5 comma 1)**

**BOLLO  
euro 16,00**

**DOMANDA DI ADESIONE  
alle Piccole Produzioni Locali (PPL)**

All'Azienda Sanitaria n. \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

e, p.c.,

al Comune di \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

legale rappresentante della ditta: \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

telefono: \_\_\_\_\_ fax: \_\_\_\_\_

indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

per il **proprio impianto sito in :**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

L'adesione al progetto PPL, per lo svolgimento della seguente attività:

---

---

---

---

---

#### DATI ATTIVITA'

**Lavorazione prodotti a base di carne**

- specie animale \_\_\_\_\_
- n. animali allevati all'anno: \_\_\_\_\_
- n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL: \_\_\_\_\_

**Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno**

**Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) – max 3000 capi/anno**

**Macellazione di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j), – max 3000 capi/anno**

- n. di volatili da cortile allevati all'anno: \_\_\_\_\_
- specie di volatili da cortile allevati: \_\_\_\_\_
  - n. volatili da cortile che si intendono macellare all'anno per la vendita: \_\_\_\_\_
  - n. di conigli allevati all'anno: \_\_\_\_\_
  - n. di conigli che si intendono macellare all'anno per la vendita: \_\_\_\_\_

**Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)**

**Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)**

**Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)**

**Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)**

**Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)**

**Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)**

**Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)**

Allega la documentazione di cui all'art. 5, comma 2 del Regolamento

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**Allegato B  
(rif. art. 12)**

Sostituzione dell'allegato I al decreto del Presidente della Regione 179/2015.

**ALLEGATO I)  
(in riferimento all'art. 5 comma 3)**

**VERBALE DI SOPRALLUOGO  
Piccole Produzioni Locali (PPL)**

Il/ I sottoscritto/i \_\_\_\_\_ in qualità  
di \_\_\_\_\_ dell'AAS n.  
\_\_\_\_\_, in seguito alla comunicazione di adesione per la produzione di  
piccole produzioni locali presentata dalla ditta sotto riportata in data \_\_\_\_\_,  
protocollata in data \_\_\_\_\_, con il n. \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di aver effettuato, in data \_\_\_\_\_, sopralluogo presso l'Azienda:

\_\_\_\_\_ sita nel Comune di \_\_\_\_\_, prov: (\_\_\_\_\_)  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale /P.IVA \_\_\_\_\_  
di cui risulta [\_\_] titolare [\_\_] legale responsabile  
il sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ prov: (\_\_\_\_\_)  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
codice fiscale \_\_\_\_\_

accertando che sono disponibili locali destinati a:

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) – max 3000 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

**ESPRIME il seguente giudizio:**



**FAVOREVOLE** in quanto la struttura **risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per attività di (*segnare le voci che interessano*):

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) – max 3000 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

**NON FAVOREVOLE** in quanto la struttura **non risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per:

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) – max 3000 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

**CONDIZIONATO** all'adeguamento ed alla rimozione delle carenze riscontrate entro i termini stabiliti (**specificare e comunicare al richiedente la registrazione le carenze da rimuovere ed i termini entro cui provvedere all'adeguamento**), per attività di (*segnare le voci che interessano*):

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) – max 3000 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)

- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughì di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

Deve essere compilata una relazione tecnico – descrittiva per ogni locale secondo le seguenti indicazioni:

**DESCRIZIONE GENERALE DEL LOCALE destinato a:**

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) – max 3000 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
- Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughì di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

DATI DELL'AZIENDA:		
	SI	NO
Tipologia di animali allevati:  <input type="checkbox"/> suini <input type="checkbox"/> conigli <input type="checkbox"/> polli <input type="checkbox"/> tacchini <input type="checkbox"/> anatre <input type="checkbox"/> oche <input type="checkbox"/> faraone <input type="checkbox"/> .....		
Tipologia di alimento prodotto: elenco <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne..... <input type="checkbox"/> carni avicole e cunicole..... <input type="checkbox"/> miele e prodotti dell'alveare..... <input type="checkbox"/> pane e prodotti da forno..... <input type="checkbox"/> conserve alimentari vegetali..... <input type="checkbox"/> prodotti alimentari vegetali PPL erbe FVG..... <input type="checkbox"/> lumache vive <input type="checkbox"/> conserve di lumache <input type="checkbox"/> sughì di lumache.....		
Superficie del locale di lavorazione mq. ....		
Superficie del locale di macellazione mq. ....		
Altezza m. ....		
Adeguata separazione dall'allevamento		

Adeguate distanza da concimaie/vasche liquami		
Annesso all'abitazione del produttore primario		
Dimensioni del locale sufficienti all'uso esclusivo di macellazione fino ad un massimo di 100 capi per specie alla settimana		
Direttamente accessibile dall'esterno		
Porte di accesso diretto dall'esterno n. ....		
Pavimento in cemento		
Pavimento piastrellato		
Pavimento in altro materiale – specificare : .....		
Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico		
Pareti piastrellate		
Pareti rivestite di materiale lavabile		
Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato		
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche		
Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere		
Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature		
Tavoli da lavoro n. ....		
Tavolo per impasto carni suine		
Contenitore per raccolta del sangue		
Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione		
Impianto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione		
Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere, ...)		
Storditore		
Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione		
Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni		
Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia		
Armadio per i vestiti da lavoro		
Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C		
Locale stagionatura annesso al locale lavorazione		
Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione		
Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione		
Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione		
Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita		
Impianto areazione per allontanamento fumi, vapori ecc.		
altro : .....		

altro:.....			
<b>ADEGUAMENTI RICHIESTI</b>		Termine per esecuzione degli adeguamenti	

Data

\_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

**Allegato C  
(rif. art. 9)**

Modifiche alla Tabella A dell'Allegato F al decreto del Presidente della Regione 179/2015.

**ALLEGATO F**

Tabella A: classificazione del materiale botanico ed individuazione di quello di uso alimentare o assimilato a tale

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	destinate alla vendita come	
			singole	anche miscele secondo tabella B
<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	si	si
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Agrimonia	Foglie-Parte aerea -Sommità	si	si
<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	si	si
<i>Althaea officinalis</i> L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	si	si
<i>Anethum graveolens</i> L.	Aneto	Frutti – Foglie	si	si
<i>Angelica archangelica</i> L.	Angelica	Frutti -Foglie -Parte aerea –Radici	si	si
<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Dragoncello	Parte aerea	si	si
<i>Calendula officinalis</i> L.	Calendula	Fiori	si	si
<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	si	si
<i>Centaurea cyanus</i> L.	Fiordaliso	Fiori	si	si
<i>Centaurium erythraea</i> Rafn	Centaurio maggiore	Parte aerea	si	si
<i>Chamaemelum nobile</i> All.	Camomilla romana	Fiori	si	si
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea	si	si
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coriandolo	Frutti -Foglie	si	si
<i>Crocus sativus</i>	Zafferano	Fiori	si	no
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Melo cotogno	Frutti	si	si
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Finocchio	Frutti	si	si
<i>Fragaria vesca</i> L.	Fragolina	Foglie -Frutti	si	si
<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	si	si
<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Issopo	Parte aerea	si	si
<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro	Foglie	si	si
<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Mill. Lavanda	Fiori -Olio -Sommità	si	si
<i>Lavandula x intermedia</i> Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori -Olio -Sommità	si	si
<i>Lippia triphylla</i> Kuntze	Erba Luigia	Foglie	si	si
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Melo	Frutti -Fiori	si	si
<i>Malva</i> sp. pl.	Malva	Fiori -Foglie	si	si
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Marrubio	Foglie-Sommità	si	si

<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Camomilla	Fiori	si	si
<i>Melissa officinalis</i> L.	Melissa	Foglie	si	si
<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta piperita	Foglie	si	si
<i>Monarda didyma</i> L.	Monarda	Fiori	si	si
<i>Nepeta cataria</i> L. ssp. <i>citriodora</i>	Erba gatta	Fiori-Parte aerea	si	si
<i>Oenothera biennis</i> L.	Enotera	Fiori	si	si
<i>Origanum majorana</i> L.	Maggiorana	Fiori -Foglie -Olio	si	si
<i>Origanum vulgare</i> L.	Origano	Foglie -Fiori -Parte aerea	si	si
<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anice	Frutti	si	si
<i>Pinus mugo</i> Turra	Mugo	Gemme	si	si
<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	si	si
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albicocco	Frutti	si	si
<i>Prunus avium</i> L.	Ciliegio	Frutti	si	si
<i>Prunus domestica</i> L.	Susino	Frutti	si	si
<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes nero	Foglie -Frutti -gemme	si	si
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti	si	si
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Rosmarino Foglie-Olio	Foglie-Olio	si	si
<i>Rubus fruticosus</i> L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	si	si
<i>Rubus idaeus</i> L.	Lampone	Foglie	si	si
<i>Salvia officinalis</i> L.	Salvia	Foglie-Olio	si	si
<i>Satureja hortensis</i> L.	Santoreggia	Foglie -Fiori	si	si
<i>Satureja montana</i> L.	Santoreggia perenne	Foglie -Fiori	si	si
<i>Solidago virgaurea</i> L.	Verga d'oro	Fiori	si	si
<i>Taraxacum officinale</i> aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	si	si
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Timo	Foglie -Fiori	si	si
<i>Tilia</i> sp.pl.	Tiglio	Fiori	si	si
<i>Urtica dioica</i> L.	Ortica	Foglie -Parte aerea -Radici	si	si
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	si	si
<i>Verbascum phlomoides</i> L.	Tasso barbasso	Fiori -Foglie	si	si
<i>Verbascum thapsus</i> L.	Tasso barbasso maggiore	Fiori -Foglie	si	si
<i>Artemisia genipi</i> Weber	Genepi	Parte aerea	si	no
<i>Artemisia umbelliformis</i> Lam.	Genepi nero	Parte aerea	si	no
<i>Cnicus benedictus</i> L.	Cardo benedetto	Parte aerea	si	no
<i>Crataegus</i> sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	si	no
<i>Filipendula ulmaria</i> Maxim.	Olmaria	Parte aerea -Radici	si	no
<i>Gentiana lutea</i> L.	Genziana maggiore	Radici	si	no
<i>Primula veris</i> L.	Primula officinale	Fiori-Radici	si	no
<i>Salvia sclarea</i> L.	Sclarea	Fiori-Foglie-Olio	si	no
<i>Silybum marianum</i> Gaertn.	Cardo mariano	Frutti	si	no
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Erba cipollina	Foglie	si	si
<i>Arctium lappa</i> L.	Bardana	Radici -Foglie	si	si
<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici	si	si
<i>Chenopodium bonus-henricus</i> L.	Buon-enrico	Foglie	si	si
<i>Cicerbita alpina</i> Wallr.	Radicchio dell'orso	Germogli	si	si
<i>Cornus mas</i> L.	Corniolo	Frutti	si	si
<i>Humulus lupulus</i> L.	Luppolo	Germogli	si	si
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	Crescione	Foglie	si	si
<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Fiori -Frutti	si	si
<i>Silene vulgaris</i> Garke	Silene	Germogli	si	si