



PHYTO Journal

STORIA, SCIENZA E TECNICA DELLE PIANTE OFFICINALI

Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1

ORGANO UFFICIALE F.E.I.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

L'ERBOLARIO

COMPIE



A N N I

DAL 1978, LA BELLEZZA AL NATURALE 100% MADE IN ITALY.

L'Erbolario nasce a Lodi nel 1978, piccola erboristeria artigiana specializzata nella creazione di cosmetici di derivazione vegetale. Da allora la strada percorsa è davvero tanta e ci conduce ai giorni nostri; siamo diventati un'eccellenza, sempre a conduzione familiare, amatissima dalle italiane - e dagli italiani! Da quarant'anni offriamo alle tue Clienti prodotti sicuri, efficaci e gradevolissimi. Siamo un'azienda in rosa, dove le donne

producono cosmetici per le donne; lavoriamo immersi nel verde di un incantevole giardino, all'interno del Parco Adda Sud, secondo i migliori criteri di ecosostenibilità. GRAZIE a tutti i Colleghi, Erboristi e Farmacisti che hanno condiviso il nostro cammino e che fin dagli albori hanno creduto in noi e nella nostra formula: Bellezza al naturale 100% MADE IN ITALY! Perché a L'Erbolario Cosmetica deve da sempre fare rima con Etica.



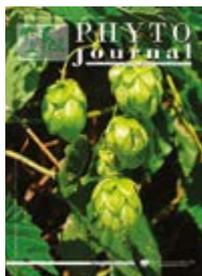
#erbolario40anni

L'ERBOLARIO



F.E.I. PHYTO Journal

Storia, Scienza e Tecnica delle Piante Officinali



Anno XIX - n. 4 luglio - agosto 2018
Periodico bimestrale a carattere
Sindacale, Culturale, Tecnico e Scientifico

Organo ufficiale della F.E.I.

Federazione Erboristi Italiani
Palazzo Confcommercio
P.zza G.G. Belli, 2 - 00153 Roma
Tel. 06 55280704 - 06 5866345
Fax 06 90285589 - 06 5812750
feiconfcommercio@gmail.com
fei@confcommercio.it
www.feierboristi.org

Editore Phytostudio srl

Via I. Vivanti, 157 - 00144 Roma
Tel. 06.55280704
info@phytojournal.org - phytostudio@alice.it

Direttore Responsabile

Angelo Di Muzio

Vice Direttore Responsabile

Roberto Di Muzio, Maurizio Gai

Segreteria di Redazione

Sergio Cassone

Coordinamento tecnico-editoriale

Maurizio Gai

Comitato di Redazione

Letizia Casoni, Gabriella Cavallo,
Angelo Di Muzio, Maurizio Gai,
Loredana Torti, Alberto Virgilio

Comitato Scientifico

Gabriella Cavallo, Angelo Di Muzio,
Andrea Fabbri, Anja Latini, Marcello Nicoletti
Rita Pecorari, Maurizio Pedrazzini,
Gabriele Peroni, Biagio Tinghino, Attilio Virgilio

Traduzioni e consulenza

Letizia Casoni

Grafica

Daniele Di Muzio

Fotolito e stampa

VAL PRINTING srl

Pubblicità

Phytostudio srl

Via I. Vivanti, 157 - 00144 Roma

PR - MKT Maurizio Gai - Tel. 3381902550

Registrazione al Tribunale di Roma n. 341/1999 del 21/7/1999

Finito di stampare nel mese di luglio 2018

Gli articoli e le note firmati, (da collaboratori esterni o ottenuti previa autorizzazione) esprimono soltanto l'opinione dell'autore e non impegnano la Federazione Erboristi Italiani e/o la redazione del periodico.
L'Editore declina ogni responsabilità per possibili errori od omissioni, nonché per eventuali danni derivanti dall'uso dell'informazione e dei messaggi pubblicitari contenuti nella rivista.

Foto di copertina: *Humulus lupulus* L.

5 Editoriale

Erboristi

Pubblicato il D.Lgs. 21 maggio 2018 n.75
È necessario andare oltre!

7 L'erborista e la legge

F.E.I. e Consiglio di Stato
salvano l'Erborista

9 Legislazione d'impresa

La nuova normativa sui prodotti biologici
Regolamento 848/2018

12 Focus Cannabis

Aggiornamenti normativi
su Cannabis e prodotti derivati
Il Parere del Consiglio Superiore di Sanità

15 Premio F.E.I. 2018

16 Professione erborista

Timo

Thymi herba, Herba Thymi
Seconda parte

22 Professione erborista

Volubile luppolo

DEA sense

Esalta la Dea
che c'è in te



percorso meta-sensoriale
oli per il corpo

Dentro ogni donna scorre un'energia straordinaria e impetuosa, una forza eterna che in età passate veniva personificata nell'immagine delle Dee.

Scopri la prorompente forza femminile con
gli Oli della linea **DEA SENSE**.

Un'azione sinergica di esclusive miscele aromatiche, oli preziosi ed estratti vegetali studiati e selezionati con cura per il benessere del corpo e della mente.

Azione

- ✓ **SETIFICANTE**
- ✓ **RIGENERANTE**
- ✓ **NON UNGE**
- ✓ **RASSODANTE**
- ✓ **ANTIAGING**
- ✓ **EFFETTO SETA**

100% ingredienti di
origine naturale

0% siliconi, parabeni,
coloranti, petrolati,
SLS, BHA, BHT



*inferiore allo 0,000001



Leggerezza

Sensualità

Energia

Armonia

Scopri la linea Dea sense: www.altanatura.com

IN FARMACIA, ERBORISTERIA E PARAFARMACIA
SERVIZIO CLIENTI TEL (+39) 095 291971

**Alta
Natura**

Fitoterapia d'Eccellenza

Erboristi

Publicato il D.Lgs. 21 maggio 2018 n.75 È necessario andare oltre!

Dott. Angelo Di Muzio

Direttore Responsabile
Presidente Nazionale F.E.I. - Confcommercio

Sulla Gazzetta Ufficiale del 23 giugno scorso è stato pubblicato l'atteso Decreto secondo il quale l'erborista dopo una strenua lotta della nostra Federazione di categoria vede ancora la sua presenza sullo scenario erboristico italiano. Il rischio della scomparsa della nostra professione è stato enorme in quanto fortemente voluto da settori della stessa filiera che attribuivano alla Legge n. 99 del 1931 un forte ostacolo alla possibilità di coltivare liberamente le piante officinali. Abbiamo a lungo dibattuto di questa problematica nei numeri precedenti di F.E.I. - Phyto Journal e nei nostri tanti comunicati stampa diffusi lungo tutto il periodo che ci ha messo a dura propria per salvare la nostra professione. Ma si sa, quando si mettono le mani su dei provvedimenti vitali per alcune categorie, ma considerati inutili ed obsoleti da altre, se non si è oculati e responsabili si rischia di fare dei guai di difficile risoluzione.

Questo è il caso della citata nuova normativa, il decreto Legislativo 21 maggio 2018, n.75 - *Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali, ai sensi dell'articolo 5, della legge 28.7.2016, n.154.*

Tale decreto prevede l'abrogazione pressoché totale della legge n. 99/1931, salvo gli articoli 6 ed 8, il primo si riferisce al rilascio del diploma di erborista ai sensi della legge del 1931, quindi riferendosi ad una legge abrogata, ma quantomeno lascia in vita il titolo di erborista che oggi si acquisisce attraverso i corsi di laurea universitari. L'art. 8 invece prevede una sanzione amministrativa per chi opera in assenza del titolo di erborista, fino alla sospensione dell'esercizio dell'attività.

Purtroppo ci sono state "scippate" le competenze specifiche della nostra professione in particolare quelle previste dall' art. 7 della legge del '31:

Il diploma di erborista conferisce l'autorizzazione a coltivare e raccogliere piante officinali indigene ed esotiche, nonché alla preparazione industriale di esse.

Infatti come previsto dall' art. 1 - Definizioni ed ambito di applicazione - comma 5 del nuovo D.Lgs. n.75/2018:

La coltivazione, la raccolta e la prima trasformazione delle piante officinali sono considerate attività agricole, ai sensi dell'art.2135 del codice civile.

Ma se le cose stavano già così perché agitarsi tanto?

La nuova norma all'art. 2, - Coltivazione. Raccolta e prima trasformazione - comma 1 - precisa anche che:

La raccolta e la prima trasformazione in azienda delle piante officinali sono consentite all'imprenditore agricolo senza necessità di autorizzazione...

Un bel passo indietro per l'erborista che se vuole raccogliere piante officinali per le sue preparazioni dovrebbe diventare imprenditore agricolo!

Fortunatamente, oltre all'impegno della F.E.I. nel mediare tra il Ministero della salute e il Mipaaf, provvidenziale è stato il parere del Consiglio di Stato, un principio l'abbiamo portato a casa e si tratta di un principio importante, il riconoscimento esclusivo da parte dell'erborista e del farmacista alle preparazioni estemporanee di



piante officinali e dei loro derivati.

Infatti al comma 7 dell'articolo 1 del D.Lgs. n. 75 è precisato senza ombra di dubbio che:

*Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente decreto la vendita al consumatore finale e le attività successive alla prima trasformazione che rimangono disciplinate dalle specifiche normative di settore. **Sono altresì escluse le preparazioni estemporanee ad uso alimentare, conformi alla legislazione alimentare, che sono destinate al singolo cliente, vendute sfuse e non confezionate, e costituite da piante tal quali, da sole o in miscela, estratti secchi o liquidi di piante. Tali preparazioni sono consentite, oltre ai farmacisti, a coloro che sono in possesso del titolo di erborista conseguito ai sensi della normativa vigente.***

Su quanto esposto spero non ci siano più dubbi, l'agricoltore o comunque chi non ha titoli indicati non può preparare estemporaneamente piante officinali e derivati e si badi bene si parla anche di piante singole!

Lasciano l'amaro in bocca le parole di Demetrio Benelli, nel suo articolo pubblicato su n.ro di luglio - agosto di Erboristeria Domani in cui derubrica la battaglia politico - sindacale sostenuta dalla FEI come "inutili polemiche". Un articolo di cinque pagine in cui i termini erborista ed erboristeria non sono mai citati. Che dire? Siamo ormai abituati alle affermazioni a favore del settore agricolo di questo signore in sostanziale antitesi alla sua pregressa storia editoriale e a quella della sua ex rivista.

Finalmente una norma chiara, pur nella sua limitatezza, in verità per noi era chiara anche con la vecchia legge, ma le interpretazioni dei vari ministeri, Ministero della salute e Ministero dello sviluppo economico, sul tema erano difformi e sostanziate da semplici pareri. Ora almeno su questo punto si è fatta chiarezza.

Ma cosa può in realtà fare l'imprenditore agricolo?

Ce lo illustra il comma 4 dell'articolo 1 (Definizioni e ambito di applicazione):

Il risultato dell'attività di coltivazione o di raccolta delle singole specie di piante officinali può essere impiegato direttamente, oppure essere sottoposto a operazioni di prima trasformazione indispensabili alle esigenze produttive, consistenti nelle attività di lavaggio, defoliazione, cernita, assortimento, mondatura, essiccazione, taglio e selezione, polverizzazione delle erbe secche e ottenimento di oli essenziali da piante fresche direttamente in azienda agricola, nel caso in cui quest'ultima attività necessiti di essere effettuata con piante o parti di piante fresche appena raccolte. È altresì inclusa nel-

la fase di prima trasformazione indispensabile alle esigenze produttive qualsiasi attività volta a stabilizzare e conservare il prodotto destinato alle fasi successive alla filiera.

Bene, tutto quello che era parte dell'art. 7 della legge del 1931 riservato all'erborista è di fatto passato nelle esclusive mani degli agricoltori.

Un fatto senza precedenti, invece di andare avanti si torna indietro sottraendo alla filiera delle piante officinali una figura specializzata come quella dell'erborista e sostituendola con quella dell'agricoltore che per quanto specializzato possa essere non darà mai quelle garanzie richieste per una produzione ottimale che prevede invece definite e specifiche competenze professionali. Invece di affinare l'erborista all'agricoltore si era scelta la via di spazzarlo via definitivamente.

Ottimo terreno per lucrare con corsi di formazione ad hoc, da parte di chi stava aspettando questa liberalizzazione, favorendola di fatto, sottraendo opportunità occupazionali in quest'ambito, anche di consulenza alle aziende agricole, al nostro erborista laureato. Veramente un ottimo risultato raggiunto!

Certamente aspettiamo al varco questi imprenditori agricoli, li aspettiamo con tutte le loro belle analisi alla mano, sia in termini di qualità e purezza della materia prima vegetale ai sensi delle normative vigenti che in termini di identificazione di un fitocomplesso conforme alla specie coltivata o raccolta e compatibile con l'uso erboristico. Ovviamente quanto detto vale anche e soprattutto per gli oli essenziali la cui estrazione non può essere ridotta a semplice pratica agricola ma è una vera e propria trasformazione chimico-fisica non esente da rischi che si riflettono nel successivo utilizzo dell'olio essenziale. Anche qui ... li aspettiamo con le analisi in mano.

Certamente un risultato è stato raggiunto. Primo quello di non esser stati spazzati via come se la storia e le battaglie della nostra professione non fossero mai esistite, secondo l'aver conquistato un importante riconoscimento almeno per gli erboristi che lavorano in erboristeria.

Ma di certo non possiamo fermarci qui!

Non si consegue una laurea così impegnativa e specialistica per non avere altre prospettive, pertanto la F.E.I. è già al lavoro per presentare alle nostre istituzioni compreso il nuovo Governo una serie di proposte per ridare al nostro lavoro, alla nostra professione quella dignità che gli è stata sottratta.

Lo faremo con la determinazione e l'impegno di sempre, con l'imperativo assoluto: **andare oltre!** ■



F.E.I. e Consiglio di Stato salvano l'Erborista

Gabriella Cavallo

Vice Presidente Nazionale F.E.I. - Confcommercio

Ce l'abbiamo fatta, il nostro impegno contro l'abrogazione della nostra professione conseguente all'approvazione del Decreto AG 490 così come era stato presentato nel dicembre 2017, proprio durante le festività natalizie, ha dato i suoi frutti e gli erboristi sono salvi e con loro tutti quei cittadini che si rivolgono alle piante officinali per la propria salute esigendo un professionista competente, preparato da un percorso universitario che conduce ad una laurea specifica, quella in Scienze e Tecniche Erboristiche.

Grande è la soddisfazione per essere riusciti in un'impresa che sembrava impossibile, eravamo come Davide contro Golia, troppi gli interessi che premevano per far fuori la nostra figura professionale che garantisce la conoscenza delle piante officinali in tutti i suoi aspetti, da quelli botanici a quelli ambientali a quelli chimici ed all'azione che esse

possono avere sul nostro organismo: una conoscenza specifica a 360° che fa dell'Erborista la figura di riferimento per l'uso sicuro delle officinali. Non è stato facile, molti sono stati gli scogli incontrati sul nostro cammino, molto spesso messi proprio da chi avrebbe dovuto teoricamente essere al nostro fianco in questa durissima battaglia. Abbiamo capito in questi mesi cruciali per il nostro futuro chi sta con gli erboristi e chi invece lavora contro di essi anche tacendo.

Vogliamo qui ringraziare tutti coloro che hanno firmato e fatto firmare le nostre petizioni dimostrando che non siamo soli e che la nostra figura professionale è ben radicata nel tessuto sociale ed è una figura di riferimento sulle piante officinali per tanti cittadini.

Vogliamo ringraziare tutti quei deputati e senatori che nella scorsa legislatura hanno ascoltato anche le

nostre ragioni, ragioni che abbiamo avuto la soddisfazione di veder accolte nel parere del Consiglio di Stato che ha ribadito che l'Erborista non poteva venir cancellato.

Vogliamo ringraziare la nostra Confederazione che ci ha supportato con grande competenza ed impegno ed anche il CONPTER (Conferenza Nazionale Presidenti Tecniche Erboristiche) che ha portato in audizione alla Commissione Agricoltura del Senato anche

la propria autorevole voce e collaborato attivamente con la Presidenza Nazionale della F.E.I. per la condivisione di quelle proposte emendative che sono poi state recepite nell'attuale Decreto Legislativo 21 maggio 2018, n.75.

Certo, una volta esultato per lo scampato pericolo, non possiamo però fare a meno di guardare le ombre che persistono

nel Decreto Legislativo in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali approvato in extremis dal Governo Gentiloni.

La prima è certamente la riduzione della coltivazione delle piante officinali a pratica agricola comune. E' un passo indietro rispetto a quanto prevedeva la Legge n. 99 del' 31 che ne individuava la specificità tanto da prevedere che vi fosse un Erborista diplomato a presiedere al Consorzio di agricoltori delle officinali. Qui, nel testo del Decreto, si fa riferimento alle Pratiche di Buona Coltivazione (GACP) per le piante a scopo medico o per la produzione di sostanze attive vegetali previste dalle norme europee mentre per le altre resta solo un auspicio.

In ogni caso l'agricoltore queste pratiche deve impa-





rarle e comunque le officinali richiedono ognuna un iter molto specifico: perché non indicare nel laureato in TE il consulente più idoneo allo scopo?

Abbiamo in Italia un tecnico specializzato sulle piante officinali e non lo inseriamo in un provvedimento che almeno nelle intenzioni dovrebbe servire per il rilancio delle coltivazioni in Italia. Inspiegabile razionalmente, no? Sarebbe stata un'opportunità di lavoro per i nostri laureati, perché escluderli? Avrebbero potuto garantire tutto il processo di filiera dando quel quid in più di garanzia di qualità. Eppure sono stati ignorati.

L'altro punto è il considerare la distillazione processo di prima trasformazione. Non lo è. O meglio può esserlo dal punto di vista della necessità di operare subito in azienda agricola una trasformazione dal fresco allo scopo di ottenere il prodotto che poi intendo commercializzare. Ma non lo è oggettivamente per la grande complessità del processo stesso per poter ottenere un buon olio essenziale. Anche qui è necessaria una consulenza tecnica, anche qui il laureato in TE avrebbe potuto essere il maggiormente idoneo. Ed invece non se ne fa parola.

Raccolta delle piante spontanee, altro punto dolens del Decreto.

Si demanda a norme emanate dalle Regioni. Anche in questo campo si poteva far riferimento all'Erborista. Sembra proprio che non si voglia tenere in alcun conto l'esistenza di questa figura professionale specificamente preparata sulle officinali.

Si perde l'occasione di valorizzare un sapere che è realmente radicato nella tradizione italiana e che ha saputo evolversi nel tempo con una preparazione scientifica di ottimo livello.

Il Decreto sarebbe stata un'occasione buona per dare spazio a questa figura a garanzia della qualità della filiera ma si è preferito ignorarla.

Altro elemento non solo negativo ma per noi inaccettabile di questo Decreto, su cui daremo battaglia, è l'esclusione dal Tavolo Tecnico previsto sulla filiera delle officinali delle Unioni e Federazioni del Commercio e della distribuzione delle piante officinali: ciò significa in pratica l'esclusione degli Erboristi da questo Tavolo visto che non avendo un Ordine o un Albo o un Collegio e non certo per propria volontà, sono rappresentati solo all'interno delle organizzazioni nazionali del commercio e solo così possono essere presenti. È veramente assurdo anche solo pensare che in un Tavolo sulle Officinali

gli Erboristi non siano rappresentati!

Questi sono solo gli elementi più negativi a nostro avviso che rileviamo nel Decreto e su questa negatività potremmo argomentare a lungo entrando anche nella materia tecnicamente ma non è questo il compito di questo scritto. Lo faremo in modo dettagliato in altra occasione.

Ciò che per noi di positivo c'è in questo Decreto rispetto alla versione originaria è che il recepimento del parere del Consiglio di Stato ha reso necessario non cancellare la nostra figura professionale, come sarebbe avvenuto con l'abrogazione totale della Legge n.99 del 1931, e quindi è stata esclusa dal Decreto la vendita delle officinali al consumatore finale e le attività successive alla prima trasformazione che restano disciplinate dalle specifiche normative di settore e sono state escluse le preparazioni estemporanee ad uso alimentare, destinate al singolo cliente, sia come piante sfuse, miscele di piante, estratti secchi o liquidi. Queste preparazioni sono consentite a farmacisti ed erboristi in possesso del titolo conseguito ai sensi delle norme vigenti.

Queste esclusioni sono quelle che salvano la nostra professione e garantiscono il singolo cittadino riguardo la delicatissima fase della preparazione estemporanea personalizzata che necessita di competenze specialistiche ben precise e definite.

In sintesi: come avevamo promesso abbiamo venduto cara la pelle, abbiamo rischiato ed alla fine la pelle l'abbiamo salvata anche questa volta.

Non dobbiamo però dormire sugli allori. Questo per noi non è la fine di un percorso ma l'inizio di una nuova fase. La salvezza della nostra professione non basta. Affinché non sia effimera occorre lavorare per lo sviluppo dell'erboristeria professionale italiana in modo che l'Erborista continui ad essere il referente delle officinali e del loro utilizzo sicuro ed efficace anche nei prossimi anni e nel futuro, nelle nuove condizioni date e nell'evoluzione e trasformazioni continue culturali e sociali. Invitiamo tutti gli erboristi titolati, i laureati in Scienze e Tecniche Erboristiche ad iscriversi al Registro Nazionale Erboristi Professionisti (RNEP) per rafforzare attraverso questo strumento la nostra categoria e per farne un potente strumento di comunicazione nei confronti del pubblico e dei referenti sanitari.

Abbiamo un lungo cammino ancora da compiere per arrivare a raggiungere quel riconoscimento ufficiale che ci spetta per il lavoro che svolgiamo. ■



La nuova normativa sui prodotti biologici Regolamento 848/2018

Dott. Angelo Di Muzio

Presidente Nazionale F.E.I. - Confcommercio

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 150 del 14 giugno 2018, è stato pubblicato il Regolamento 2018-848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il regolamento 834/2017.

Di seguito riportiamo le principali novità introdotte con il nuovo regolamento comunitario sul biologico.

Ambito di applicazione

Il presente regolamento si applica ai prodotti agricoli vivi o non trasformati, compresi sementi e altro materiale riproduttivo vegetale, ai prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti ai mangimi, ed anche a taluni altri prodotti strettamente legati all'agricoltura elencati nell'allegato I del presente regolamento (art.2).

Tra quest'ultimi prodotti vengono contemplati ad esempio: i lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi, il sale marino e altri sali per alimenti e mangimi, il cotone, la lana, le pelli, le **gomme e le resine naturali, germogli di luppolo, mate, cera d'api, oli essenziali ed i preparati erboristici tradizionali a base vegetale.**

La disposizione precisa, inoltre, che le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente Regolamento, ma gli Stati membri possono tuttavia applicare norme nazionali.

Produzione biologica

Il regolamento definisce la **produzione biologica** un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima.

Il testo specifica, inoltre, che un'azienda può essere suddivisa in unità di produzione distinte per la produzione biologica, in conversione e non biologica.

In particolare gli operatori devono conservare i prodotti utilizzati per le unità di produzione biologica e in conversione separati da quelli usati per le unità di produzione non biologica, devono tenere separati i prodotti ottenuti dalle unità di produzione biologica, in conversione e non biologica ed infine devono provvedere a che siano tenute adeguate re-

gistrazioni per mostrare l'effettiva separazione delle unità di produzione e dei prodotti.

Il testo chiarisce il concetto di **conversione**, ossia quel periodo di transizione dalla produzione non biologica a quella biologica chiarendo che i prodotti ottenuti nel periodo di conversione **non possono essere commercializzati come biologici**. Solo il materiale riproduttivo vegetale e gli alimenti e mangimi di origine vegetale possono essere immessi sul mercato come prodotto in conversione a condizione che il prodotto contenga soltanto un ingrediente agricolo vegetale e purché sia rispettato il periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto.

Tuttavia la norma chiarisce che i **prodotti conformi** a quanto previsto dall'art. 10, par. 4 del provvedimento, **possono essere etichettati e pubblicizzati utilizzando il seguente termine "in conversione"**.

Il provvedimento chiarisce, inoltre, che prima di immettere i prodotti biologici sul mercato, gli **operatori che producono, preparano e distribuiscono o immagazzinano, sono tenuti a notificare la loro attività alle Autorità competenti dello Stato membro in cui questa è esercitata.**

Gli operatori che **vendono** prodotti biologici **preimballati** direttamente al consumatore o all'utilizzatore finale sono, invece, esentati dall'obbligo di notifica e dall'obbligo di essere in possesso del certificato.

Ogm e derivati nel biologico

L'uso di radiazioni ionizzanti, clonazione animale e animali poliploidi artificialmente indotti o organismi geneticamente modificati («OGM»), nonché prodotti derivati od ottenuti da OGM, è incompatibile con il concetto di produzione biologica e con la percezione che i consumatori hanno dei prodotti biologici. L'art. 11 disciplina, infatti, il divieto di uso di OGM. Gli OGM, i prodotti derivati da OGM e ottenuti da OGM non possono essere usati negli alimenti o nei mangimi o come alimenti, mangimi, in produzione biologica.

Vino "bio" e lieviti utilizzati negli alimenti

Gli operatori che producono prodotti del settore viticolo si devono conformare alle norme dettagliate di produzione di



cui all'allegato II, parte VI, che si applicano alla produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, quale definito all'articolo 1, paragrafo 2, lettera I), del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Il provvedimento comunitario prevede, anche, una disciplina specifica per la produzione di lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi. Gli operatori che producono lieviti da utilizzare come alimenti o come mangimi si conformano, in particolare, alle norme dettagliate di produzione di cui all'allegato II, parte VII. Alla Commissione viene, inoltre, conferito il potere di adottare atti delegati aggiungendo ulteriori norme dettagliate di produzione di lieviti o modificando tali norme aggiuntive.

Autorizzazione da parte degli Stati membri di ingredienti agricoli non biologici per alimenti biologici trasformati

Il provvedimento comunitario prevede che per assicurare l'accesso a determinati ingredienti agricoli, e laddove tali ingredienti non siano disponibili in forma biologica in quantità sufficiente, uno Stato membro possa autorizzare, per un periodo massimo di sei mesi prorogabile due volte, l'utilizzo di ingredienti agricoli non biologici per la produzione di alimenti biologici trasformati. (art. 25)

Non conformità del prodotto biologico

L'art. 27 disciplina gli obblighi e interventi **in caso di sospetto di non conformità**. In particolare un operatore che sospetti che un prodotto da lui ottenuto, preparato o importato o che ha ricevuto da un altro operatore non sia conforme al presente regolamento deve informare le autorità competenti.

In questi casi i prodotti interessati **non dovrebbero essere immessi sul mercato** come prodotti biologici o in conversione fintanto che non si possa eliminare il sospetto.

Al fine di evitare la contaminazione della produzione biologica con prodotti o sostanze non autorizzati dalla Commissione per l'uso nella produzione biologica per determinati fini, gli operatori dovrebbero adottare misure proporzionate e adeguate poste sotto il loro controllo per individuare ed evitare i rischi di tale contaminazione. Ove necessario, le misure in questione dovrebbero essere periodicamente riesaminate e adattate.

Etichettatura dei prodotti biologici

In particolare, i termini elencati nell'allegato IV, i loro derivati e le loro abbreviazioni, quali **"bio"** ed **"eco"**, possono essere utilizzati in tutta l'Unione e in qualsiasi lingua elencata in detto allegato per l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti indicati all'articolo 2, paragrafo 1, conformi al presente regolamento.

Il provvedimento precisa che nell'etichettatura e nella pubblicità non possono essere utilizzati termini, compresi quelli impiegati in marchi o denominazioni di società, o pratiche che possano indurre in errore il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti siano conformi al presente regolamento.

Per gli **alimenti trasformati** possono essere utilizzati:

- **nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, qualora quest'ultimo sia obbligatorio a norma della legislazione dell'Unione**, purché: gli alimenti trasformati siano conformi alle norme di produzione; **almeno il 95%** degli ingredienti agricoli del prodotto in peso sia biologico; per quanto concerne gli aromi, questi siano utilizzati unicamente per le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche naturali etichettate in conformità dell'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CE) n. 1334/2008 e tutti i componenti aromatizzanti e coadiuvanti per componenti aromatizzanti nell'aroma interessato siano biologici;

- **soltanto nell'elenco degli ingredienti**, purché **meno del 95%** degli ingredienti agricoli del prodotto in peso sia biologico, e a condizione che tali ingredienti soddisfino le norme di produzione stabilite nel presente regolamento; e gli alimenti trasformati siano conformi alle norme di produzione di cui all'allegato II, parte IV, punto 1.5, punto 2.1, lettera a), punto 2.1, lettera b), e punto 2.2.1, e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3;

- **nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti**, purché: i) il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca; nella denominazione di vendita il termine di cui al paragrafo 1 si riferisca chiaramente a un altro ingrediente biologico e diverso dall'ingrediente principale; iii) tutti gli altri ingredienti agricoli siano biologici;

Nello stesso campo visivo del **logo di produzione biologica dell'Unione europea**, deve comparire, un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto così riportate:

- **"Agricoltura UE"**, quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'Unione;

- **"Agricoltura non UE"**, quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi;

- **"Agricoltura UE/non UE"**, quando le materie prime agricole sono state coltivate in parte nell'Unione e in parte in un paese terzo.

Per l'indicazione del luogo ove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, possono essere omessi piccoli quantitativi di ingredienti, in termini di peso, purché la quantità totale degli ingredienti omessi **non**

superi il 5% della quantità totale in peso di materie prime agricole.

I termini **"UE"** o **"non UE"** non figurano con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione del prodotto.

Il logo di produzione biologica dell'Unione europea può essere utilizzato nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti conformi al presente regolamento.

Il logo può essere utilizzato anche a fini informativi e didattici relativi all'esistenza e alla pubblicità del logo stesso, a condizione che tale uso non sia suscettibile di indurre in errore il consumatore in merito alla produzione biologica di prodotti specifici e a condizione che il logo sia riprodotto in conformità delle norme stabilite nell'allegato V. Il logo di produzione biologica dell'Unione europea segue il modello nell'allegato V del regolamento. Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti conformi al presente regolamento possono essere utilizzati loghi nazionali e loghi privati.

Controlli ufficiali e altre attività ufficiali

Relativamente ai controlli ufficiali, il testo comunitario precisa che, oltre agli adempimenti previsti dal regolamento (UE) 2017/625, sono previsti interventi aggiuntivi da parte delle autorità competenti oltre a misure che gli operatori devono

adottare in caso di non conformità. In particolare l'articolo 40 del presente regolamento precisa che le autorità competenti possono delegare agli organismi di controllo determinati compiti riguardanti i controlli solo quando ricorrono determinate condizioni.

Abrogazioni e disposizioni transitorie

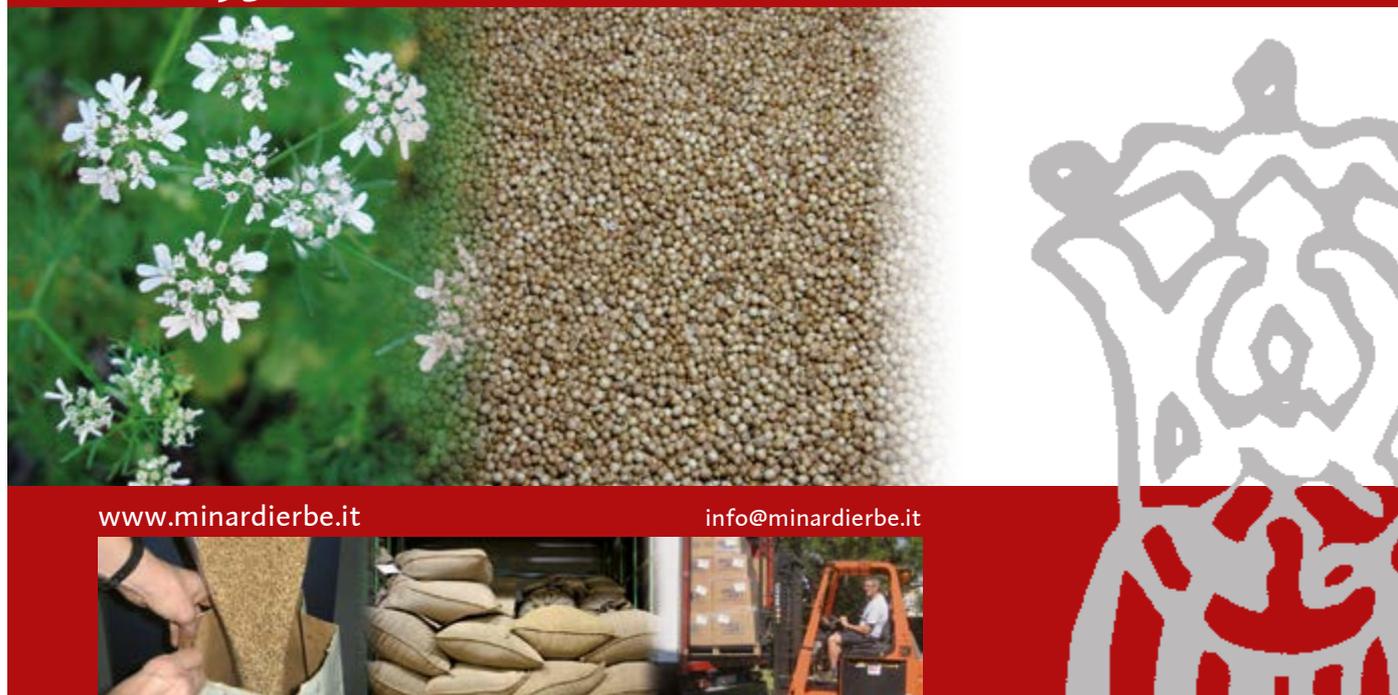
Il regolamento in oggetto si applicherà a partire **dal 1 gennaio del 2021**. Tuttavia pur se il vecchio regolamento **834/2007 viene abrogato**, il testo precisa che i prodotti ottenuti in conformità a tale regolamento **prima del 1 gennaio 2021** possono essere immessi sul mercato dopo tale data fino ad esaurimento di scorte.

Il riconoscimento per le autorità e degli organismi di controllo termina il **31 dicembre 2023**, a tal proposito la Commissione dovrà adottare attraverso atti di esecuzione un elenco delle autorità e degli organismi di controllo riconosciuti.

Infine la Commissione ai sensi dell'art. 46 del provvedimento comunitario potrà adottare atti di esecuzione per il riconoscimento delle autorità e degli organismi di controlli competenti per seguire controlli e rilasciare certificati biologici nei paesi terzi, per la revoca del riconoscimento di tali autorità e per la compilazione di un elenco di autorità di controlli ed organismi di controlli riconosciuti. ■

A. MINARDI & FIGLI S.R.L. Via Boncellino 32 - 48012 Bagnacavallo (Ra) - Tel. 0545 61460 - Fax 0545 60686

DAL 1930 LAVORAZIONE E COMMERCIO PIANTE OFFICINALI



www.minardierbe.it info@minardierbe.it



Aggiornamenti normativi su Cannabis e prodotti derivati

Il Parere del Consiglio Superiore di Sanità

Dott. Angelo Di Muzio

Presidente Nazionale F.E.I. - Confcommercio
CTU Tribunale Civile e Penale di Roma

Cannabis – CSS parere n.1768 del 17.04.2018: commercializzazione di prodotti contenenti THC - Mipaaf circolare n.5059 del 23.05.2018: chiarimenti applicativi della L.242/2016

Le inflorescenze di Cannabis sono state oggetto di attenzione da parte del Ministero della Salute e del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, dato l'aumento esponenziale di attività di vendita al dettaglio di prodotti venduti come "tecnici" o "da collezione", contenenti o costituiti da tali inflorescenze che contengono THC (o Δ^9 THC o tetraidrocannabinolo), l'agente psicotropo della Cannabis.

Il 17 Aprile scorso, il Consiglio Superiore di Sanità, organo tecnico del Ministero della Salute, ha espresso il parere n. 1768 relativo alla commercializzazione dei prodotti contenenti THC, in cui *raccomanda che siano attivate, nell'interesse della salute individuale e pubblica e in applicazione del principio di precauzione, misure atte a non consentire la libera vendita dei suddetti prodotti.*

Il 23 Maggio scorso, il Mipaaf ha emanato la circolare n.5059 in cui, con specifico riguardo alle inflorescenze della canapa, precisa che queste, *pur non essendo citate espressamente dalla L.242/2016 né tra le finalità né tra i suoi possibili usi, rientrano nell'ambito [...] delle coltivazioni destinate al florovivaismo, purché tali prodotti derivino da una delle varietà ammesse, iscritte nel Catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole, il cui contenuto complessivo di THC della coltivazione non superi i livelli stabiliti dalla normativa, e sempre che il prodotto non contenga sostanze dichiaratamente dannose per la salute dalle Istituzioni competenti.*

Il parere del CSS e la circolare del Mipaaf di cui sopra integrano la documentazione già prodotta nell'ambito della disciplina relativa alla Canapa, in merito ai diversi profili che la costituiscono.

Tuttavia, rimane incertezza per quanto concerne la produzione e vendita di inflorescenze della Ca-

napa e prodotti da esse costituiti o derivati, dato che entrambe le Amministrazioni pongono attenzione alla pericolosità del THC e di altre sostanze pericolose, ma sulla liceità del commercio di tali prodotti espongono posizioni contrastanti.

Altri aspetti inerenti la coltura della canapa rimangono da disciplinare, come il decreto atto a definire i livelli massimi di residui di THC ammessi negli alimenti, atteso per luglio 2017 in base a quanto disposto dall'art.5 della L.242/2016, ma non ancora emanato.

Quadro Normativo

La normativa italiana di riferimento per la Cannabis è costituita dal D.P.R. 309/1990 *Testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza e dalla L. 242/2016 Disposizioni per la promozione della coltivazione e della filiera agroindustriale della canapa.*

Il **D.P.R. 309/1990** considera foglie, inflorescenze, olio e resina della Cannabis sostanze stupefacenti sottoposte al controllo del Ministero della Salute, come indicato dal combinato disposto dalla tabella II e dall'art.13 del decreto. Il decreto non prevede alcun valore discriminante di contenuto di THC per la Cannabis o per parti della pianta.

Tuttavia, l'art. 26 del D.P.R. citato consente la coltivazione di canapa esclusivamente per la produzione di fibre o per altri usi industriali mentre vieta la coltivazione delle piante comprese nelle tabelle I e II di cui all'articolo 14. Ai sensi dell'art. 17 dello stesso D.P.R., *chiunque intenda coltivare, produrre, fabbricare, impiegare, importare, esportare, ricevere per transito, commerciare a qualsiasi titolo o comunque detenere per il commercio sostanze stupefacenti o psicotrope, comprese nelle tabelle di cui all'articolo 14 deve munirsi dell'autorizzazione del Ministero della sanità.*

La **L. 242/2016** disciplina il sostegno e la promozione della coltivazione (senza necessità di autorizzazione) e

della filiera della canapa (*Cannabis sativa* L.) per quelle varietà ammesse - iscritte nel Catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole - che non rientrano nell'ambito di applicazione del testo unico DPR 309/1990, purché la loro coltura sia finalizzata agli scopi di cui al comma 3, art. 1 della legge citata e il limite massimo di contenuto complessivo di THC nelle piante sia pari allo 0,2%, con tollerabilità fino allo 0,6%. L'art. 2 della stessa legge dispone quali prodotti è possibile ottenere dalla canapa coltivata.

Alcuni aspetti relativi all'utilizzo della canapa o di parti della piante sono stati oggetto di circolari ministeriali di chiarimento.

Il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali nel 2009 ha emanato la circolare n. 15314 in merito alla *produzione e commercializzazione di prodotti a base di semi di canapa per l'utilizzo nei settori dell'alimentazione umana*, indicando semi di canapa e loro derivati (farine ed oli) come gli unici prodotti derivati dalla Cannabis che possono essere commercializzati in Italia, in quanto non contengono THC.

**Parere del Consiglio Superiore di Sanità
n. 1768 del 10.04.2018**

Il CSS è stato chiamato a pronunciarsi sulla commercializzazione dei prodotti contenenti THC, nell'ambito, quindi, della zona franca o grigia, solo apparente, in cui il commercio e consumo di infiorescenze a basso contenuto di Δ^9 THC non è testualmente vietato dalla legge 242/2016.

Il parere del CSS n. 1768, datato 17 Aprile 2018, è stato reso pubblico il 22 Giugno scorso, sul sito del Ministero della Salute, dato l'interesse generale [...] e ricordando che anche sui profili relativi alla liceità della vendita lo scorso 17 aprile il precedente Ministro [della Salute] ha chiesto un parere - ad oggi non ancora reso per i necessari approfondimenti istruttori - alla Avvocatura dello Stato e alle altre Amministrazioni competenti.

Il CSS nel parere **raccomanda** che siano attivate, nell'interesse della salute individuale e pubblica e in applicazione del principio di precauzione, misure atte a **non consentire la libera vendita dei suddetti prodotti**.

Nello specifico, nel documento vengono affrontati profili di pericolosità per la salute umana dei prodotti contenenti o costituiti da infiorescenze di canapa, in cui viene indicata in etichetta la presenza di "cannabis" o "cannabis light" o "cannabis leggera", e di possibilità di immettere questi prodotti in commercio e a quali condizioni.

In particolare, la valutazione condotta dal CSS sulla base della normativa attuale e dei dati scientifici a disposizione ha evidenziato i seguenti aspetti che hanno

determinato quanto raccomandato:

- **La pericolosità dei prodotti** contenenti o costituiti da infiorescenze di canapa in cui viene indicata in etichetta la presenza di "cannabis" o "cannabis light" o "cannabis leggera" non può essere esclusa.

Infatti, la biodisponibilità di Δ^9 THC non è trascurabile, anche alle concentrazioni indicate dalla L.242/2016 (0,2 - 0,6 %), tenuto conto delle caratteristiche chimico-fisiche dei principi attivi assunti attraverso il fumo, gli infusi o il vapore. Queste caratteristiche fanno sì che il Δ^9 THC rimanga disponibile a lungo, accumulandosi nel grasso e nel Sistema nervoso centrale oltre le concentrazioni plasmatiche misurabili.

Manca una valutazione del rischio connesso al consumo di tali prodotti in specifiche condizioni (età, presenza di patologie concomitanti, gravidanza/allattamento, interazioni con farmaci, ecc) che permetta di conoscere ed evitare che l'assunzione di questi prodotti, **percepita inconsapevolmente come "sicura" e "priva di effetti collaterali"**, si traduca in un danno per se stessi o per altri (feto, neonato, guida in stato di alterazione).

Infatti, il Δ^9 THC, durante la gravidanza, arriva facilmente al feto e rimane a lungo nei tessuti; non di meno si distribuisce nel latte materno, prolungando l'esposizione del neonato.

L'età alla quale si inizia il consumo, ma anche l'intensità e la durata del consumo, influenzano l'alterazione di funzioni fisiologiche, come l'apprendimento e la memoria, che in alcuni casi vengono recuperate con l'astinenza, ma in altri casi persistono a lungo.

Non da ultimo, il consumo di questi prodotti avviene al di fuori di ogni forma di monitoraggio e controllo, svolgendosi con modalità che non permettono di escludere un'assunzione in quantità significativa, da un punto di vista psicotropo e stupefacente, dei principi attivi (in particolare Δ^9 -THC) e, quindi, degli effetti a breve e lungo termine che queste molecole possono indurre.

Va tenuto conto, inoltre, che tra gli individui esiste una grande variabilità di farmacocinetica, ovvero di quei processi che determinano la concentrazione di una molecola con azione chimico-fisica nell'organismo, l'insorgenza, la durata e l'intensità del suo effetto.

- **Non rientrano tra le finalità della coltivazione della canapa industriale**, di cui al comma 2, art.2 della L.242/2016, né la produzione di infiorescenze né la libera vendita al pubblico.

Resta fermo, quindi, che foglie e infiorescenze della Cannabis, inserite nella tabella II allegata al DPR



309/1990, sono sottoposte a vigilanza e controllo del Ministero della Salute e, pertanto, eventuali impieghi cui destinare queste parti della pianta dovrebbero essere autorizzati dallo stesso Ministero.

Infatti, ai sensi del comma 3, art.1. della L.242/2016, il sostegno e la promozione di cui alla legge citata riguardano la coltura della canapa finalizzata:

- a) alla coltivazione e alla trasformazione;
- b) all'incentivazione dell'impiego e del consumo finale di semilavorati di canapa provenienti da filiere prioritariamente locali;
- c) allo sviluppo di filiere territoriali integrate che valorizzino i risultati dell'ricerca e perseguano l'integrazione locale e la reale sostenibilità economica e ambientale;
- d) alla produzione di alimenti, cosmetici, materie prime biodegradabili e semilavorati innovativi per le industrie di diversi settori;
- e) alla realizzazione di opere di bioingegneria, bonifica dei terreni, attività didattiche e di ricerca

I prodotti che è possibile ottenere dalla canapa coltivata, ai sensi del comma 2, art. 2 della L.242/2016 sono:

- a) alimenti e cosmetici prodotti esclusivamente nel rispetto delle discipline dei rispettivi settori;
- b) semilavorati, quali fibra, canapulo, polveri, cippato, oli o carburanti, per forniture alle industrie e alle attività artigianali di diversi settori, compreso quello energetico;
- c) materiale destinato alla pratica del sovescio;
- d) materiale organico destinato ai lavori di bioingegneria o prodotti utili per la bioedilizia;
- e) materiale finalizzato alla fitodepurazione per la bonifica di siti inquinati;
- f) coltivazioni dedicate alle attività didattiche e dimostrative nonché di ricerca da parte di istituti pubblici o privati;
- g) coltivazioni destinate al florovivaismo

• **È motivo di preoccupazione, quindi, la vendita di prodotti contenenti o costituiti da inflorescenze di canapa in cui viene indicata in etichetta la presenza di "cannabis" o "cannabis light" o "cannabis leggera"** per i motivi sopra espressi riguardo alla loro pericolosità.

Similmente alla foglie ed alle inflorescenze della Cannabis, nei prodotti in vendita al pubblico non dovrebbero essere presenti sostanze stupefacenti o psicotrope tabellate, come il Δ^9 -THC che è inserito nella tabella

I del DPR 309/1990.

**Circolare del MIPAAF n. 5059
del 23.05.2018**

Il Mipaaf, con la Circolare n.5059 del 23 Maggio 2018, ha inteso fornire alcuni chiarimenti in merito all'applicazione della L.242/2016, con particolare riferimento alle inflorescenze della Cannabis.

In sintesi, il Ministero ritiene che **le inflorescenze, pur non essendo citate espressamente dalla L.242/2016, né tra le finalità della coltura né tra i suoi possibili usi, rientrano nell'ambito dell'art.2, comma 2, lettera g), ossia nell'ambito delle coltivazioni destinate al florovivaismo**, purché tali prodotti derivino da una delle varietà ammesse, il cui contenuto complessivo di THC della coltivazione non superi i livelli stabiliti dalla normativa e **sempre che il prodotto non contenga sostanze dichiarate dannose per la salute dalle Istituzioni competenti**.

Si può facilmente desumere che il Mipaaf consideri precluso l'uso di inflorescenze negli altri ambiti di cui agli articoli 1 e 2 della L.242/2016, come quello alimentare.

Tuttavia, il Mipaaf, con specifico riguardo alle inflorescenze della canapa, chiarisce solamente che il commercio di tali inflorescenze è limitato all'ambito del florovivaismo, fermo restando precise caratteristiche delle inflorescenze ovvero quelle previste dalla L.242/2016 *oltre a non contenere sostanze dichiarate dannose per la salute dalle Istituzioni competenti*.

Questa specifica sembra lasciare intendere che **non sia da escludere** l'esposizione del consumatore a qualsiasi sostanza dichiarata dannosa per la salute per mezzo delle inflorescenze di Cannabis.

Senza che la Circolare faccia riferimento ad alcuna modalità di esposizione del consumatore, stante la concreta possibilità di impiego di tali prodotti tramite combustione/decozione, risulta difficile ipotizzare che non siano stati contemplate queste modalità di impiego.

La circolare non fornisce ulteriori chiarimenti atti a contrastare il commercio di inflorescenze essiccate vendute come prodotto "tecnico" o "da collezione" per i quali non si può escludere un uso secondo modalità di combustione o decozione, con i relativi rischi evidenziati dal CSS. ■

Bando per l'assegnazione di due premi per tesi di laurea da euro 1.500,00 cadauno.
Riservato ai laureati in Tecniche Erboristiche e denominazioni affini, classe L - 24, (DM 4 agosto 2000 – GU 19.10.2000 n. 245 S.O. n.170), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche e L – 29 (DM 16 marzo 2007 GU 9.7.2007 n.155), Scienze Farmaceutiche Applicate che abbiano conseguito il diploma di laurea tra il 1 luglio 2016 e il 1 dicembre 2018
Scadenza presentazione delle domande: 10 dicembre 2018

Con delibera del Consiglio Direttivo F.E.I. del 19 marzo 2017 la Federazione Erboristi Italiani, ha stabilito lo stanziamento di euro **3.000,00** per l'assegnazione di due premi per tesi di laurea conseguite dal 1 luglio 2016 al 1 dicembre 2018. I requisiti per l'ammissione, le modalità e i termini per la presentazione delle domande sono indicate nel seguente Regolamento.

REGOLAMENTO

Art.1

Il Consiglio Direttivo della Federazione Erboristi Italiani, F.E.I., con delibera del 19 marzo 2017 ha stabilito lo stanziamento di euro 3.000,00 (tremila) per l'assegnazione di due premi per tesi di laurea dell'importo di euro 1.500,00 (millecinquecento) ciascuno, al lordo degli oneri di legge.
Non sono ammessi alla partecipazione coloro i quali abbiano già partecipato al Premio F.E.I. in edizioni precedenti.

Art.2

Qualora le tesi pervenute e ritenute idonee dalla Commissione a partecipare all'assegnazione dei premi fossero in numero inferiore a 8, ai partecipanti sarà restituita l'intera somma versata per la partecipazione al Premio F.E.I. 2018.

Art.3

I premi di laurea sono riservati alle tesi sia compilative che sperimentali, relative ai Corsi di Laurea triennale in Tecniche Erboristiche e denominazioni affini, appartenenti alla classe L - 24, (DM 4 agosto 2000 – GU 19.10.2000 n. 245 S.O. n.170, Scienze e Tecnologie Farmaceutiche) e L – 29 (DM 16 marzo 2007 - GU 9.7.2007 n.155), Scienze Farmaceutiche Applicate, con chiaro riferimento ad un percorso di studi erboristico aventi per oggetto: argomenti attinenti alla tradizione erboristica; coltivazione, lavorazione di piante officinali e dei loro derivati; aspetti normativi e legislativi relativamente alla produzione e al commercio di piante officinali e/o loro derivati sia per uso erboristico, fitoterapico, alimentare che cosmetico; alla professione di erborista, studio fitochimico, farmacognostico, botanico farmaceutico, analitico, estrattivo, farmacologico o clinico di piante officinali, di loro preparazioni o dei loro principi attivi.

Art.4

Possono partecipare all'assegnazione del premio per tesi di laurea istituito dalla F.E.I. i soggetti in regola con l'iscrizione alla Federazione Erboristi Italiani in qualità di laureati in Tecniche Erboristiche e denominazioni affini a seguito del versamento della quota di iscrizione di euro 70,00 (settanta), (50,00 iscrizione F.E.I. - 20,00 iscrizione Premio F.E.I.) come da modello da presentarsi **congiuntamente** alla domanda di iscrizione al premio F.E.I. che:

- abbiano sostenuto tesi di laurea pertinenti alle materie indicate all'art.3.
- abbiano conseguito il diploma di laurea **dal 1 luglio 2016 al 1 dicembre 2018**;
- presentato la domanda di iscrizione al Premio F.E.I. entro il 10 dicembre 2018.

Il giudizio della Commissione avrà ad oggetto l'attinenza delle tesi presentate agli argomenti di cui all'art.3 del presente Regolamento ed il valore scientifico delle stesse secondo criteri di valutazione predeterminati dalla Commissione Esaminatrice.

A parità di valutazione, sugli elaborati costituiranno titoli valutabili ai fini dell'effettuazione della graduatoria di merito:

- la maggiore votazione di laurea
- la minore età anagrafica

Art.5

La domanda di partecipazione, allegata al presente regolamento e scaricabile dal sito www.feierboristi.org o da richiedersi direttamente alla F.E.I. e da compilarsi su apposito modulo, dovrà obbligatoriamente essere corredata dai seguenti documenti:

1. **copia della tesi di laurea in formato .pdf** su supporto informatico (CD ROM) completa di frontespizio e riferimenti bibliografici.
2. **sintesi della tesi (max dieci pagine in formato word)** corredata da elementi grafici (foto e tabelle), per l'eventuale pubblicazione sull'organo di stampa della Federazione Erboristi Italiani - "F.E.I. – Phyto Journal", sullo stesso CD ROM contenente la tesi completa.
Non saranno accettate domande non corredate dalla sintesi della tesi;
3. modulo di iscrizione alla F.E.I. nel settore laureati in Tecniche Erboristiche;
4. domanda di partecipazione al Premio F.E.I 2018;
5. attestazione dell'Università riportante il conseguimento della laurea e della relativa votazione;
6. dichiarazione sostitutiva (autocertificazione) corredata da copia del documento di identità del dichiarante, attestante la data di nascita;
7. attestazione del versamento di euro 70,00 (settanta) esclusivamente a mezzo di bonifico bancario intestato alla Federazione Erboristi Italiani;
8. dichiarazione di consenso al trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art.6

I documenti di cui all'art. 5 dovranno essere spediti in unica busta chiusa indirizzata a:

**Federazione Erboristi Italiani – F.E.I. – Confcommercio
Ufficio di Presidenza - P.zza G.G. Belli, 2 - 00153 Roma**

e dovranno essere inviati entro e non oltre il 10 dicembre 2018 a mezzo raccomandata A/R.

Per la data di trasmissione farà fede il timbro postale.

Le domande spedite oltre tale limite non saranno ritenute valide.

Le tesi in formato .pdf e le relative sintesi in formato word dovranno anche essere spedite entro il termine sopra indicato contestualmente ai seguenti indirizzi di posta elettronica: feiconfcommercio@gmail.com e fei@confcommercio.it.

In ogni caso per l'ammissione dei lavori sarà ritenuto valido esclusivamente il termine indicato per la spedizione postale.

Art.7

L'assegnazione dei premi di laurea sarà decisa da una apposita Commissione composta da massimo nove membri nominati dal Consiglio Direttivo F.E.I.

Il giudizio della Commissione è inoppugnabile.

Ai partecipanti saranno comunicati, mediante avviso inviato per e-mail, luogo e data della cerimonia di premiazione.

In caso di assenza del/i vincitore/i è ammesso il ritiro dei premi da parte di soggetti opportunamente segnalati all'organizzatore prima dell'inizio della premiazione muniti di delega scritta del partecipante sottoforma di autocertificazione e di una copia del documento del delegato e del delegante. In caso di assenza del vincitore/i e degli eventuali delegati, saranno premiate le tesi che hanno riportato un punteggio successivo alle prime classificate non oltre le terze classificate.

I premi saranno consegnati solo dopo aver verificato l'identità del vincitore o del suo delegato.

Art.8

La Federazione Erboristi Italiani si riserva il diritto di pubblicare totalmente o parzialmente le tesi ricevute sul proprio organo ufficiale di stampa "F.E.I. – Phyto Journal" citando il nominativo dell'Autore, sottoforma di articolo informativo dei principali contenuti e risultati raggiunti redatto in accordo con l'Autore, e/o le sintesi ricevute. Il partecipante si **impegna** pertanto a non pubblicare, ed a non permettere la pubblicazione da parte di terzi, della tesi oggetto del presente bando su altre testate/pubblicazioni, anche on-line, per un periodo pari a due anni, per le tesi prima e seconda classificate, e per un anno per tutte le altre. La F.E.I. ammette, in deroga a quanto sopra (e per non costituire ostacolo alla carriera dei giovani studiosi), la pubblicazione dei soli lavori sperimentali di particolare valore scientifico, riportati nella tesi su riviste internazionali, in lingua diversa dall'italiano, riconosciute e dotate di Impact Factor.

Il mancato rispetto della precedente prescrizione obbliga i partecipanti classificatisi ai primi posti per le relative Aree, alla restituzione degli importi corrisposti a titolo di premio.

Gli elaborati ricevuti non saranno comunque restituiti.

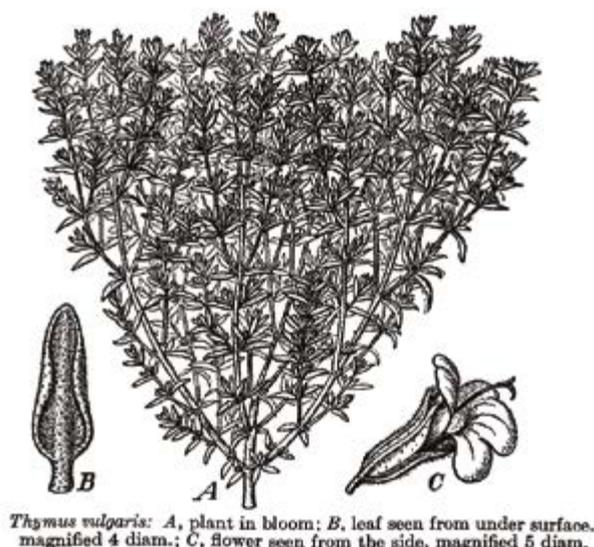
Timo

Thymi herba, Herba Thymi

Maurizio Pedrazzini

Presidente Provinciale F.E.I. - Parma
Erborista

Seconda Parte

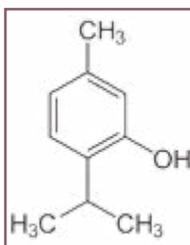


segue **Autori**

Nella Farmacopea Europea IV Ed. è presente la monografia sul timo, *Thymi herba*, secondo cui la droga



è secondo cui la droga è fornita dalle sommità fiorite separate dagli steli e dalle foglie di *Thymus vulgaris* L., di *Thymus zygis* Loefl. ex L., oppure da una miscela delle due specie. La droga essiccata deve contenere non meno di 12 ml/kg di olio essenziale, e non meno dello 0,5% m/m di fenoli volatili calcolati come timolo.



Anche l'erboristeria americana utilizza il timo con modalità e per indicazioni analoghe a quelle europee.

Tra i numerosi autori che ne trattano riportiamo un esempio di profilo del timo che ci sembra particolarmente chiaro: "Grazie all'olio essenziale il timo è un buon carminativo impiegabile nella dispepsia e digestione lenta. L'olio essenziale è anche fortemente antisettico e ciò supporta molti degli altri usi del timo. esso può essere applicato esternamente come lozione per ferite infette e internamente per infezioni del sistema respiratorio e del sistema digerente. Usato come gargarismo per laringiti e tonsilliti, allevia il mal di gola e calma le tossi irritative. È un eccellente bechico, espettorante. Può essere efficace nel trattamento di bronchite, pertosse e asma. Come astringente mite può essere utile per diarrea infantile ed enuresi notturna" (David Hoffmann- Medical Herbalism - Healing Art Press- Rochester, Vermont 2003).



Alcuni testi segnalano la necessità di cautela nell'uso di dosi terapeutiche di timo in presenza di disfunzioni o patologie della tiroide, poiché a queste dosi il timo avrebbe la capacità di inibire la normale funzionalità tiroidea (Phyllis A. Balch- Prescription for herbal healing- Avery a member of Putnam Inc. New York 2002 - Alan Keith Tillotson - The One Heart Herbal Sourcebook- Kensington Publishing Corp. - New York 2001). Le dosi normalmente usate in cucina sono escluse da questa avvertenza.

In linea di massima, anche nel mondo dell'erboristeria

anglosassone vi è una sostanziale identità di vedute sulle proprietà e le indicazioni attualmente attribuite al timo.

B.E. van Wik e M. Wink (Medicinal Plants of the World- Timber Press- Portland-London 2010) scrivono che il timo è usato contro disturbi gastrointestinali e per il trattamento di tosse, raffreddore, bronchite e infiammazioni delle vie respiratorie superiori: è anche applicato

Quanto sopra è riferito al timo sommità fiorite e foglie e alle preparazioni che se ne ricavano, con l'esclusione dell'olio essenziale. Quest'ultimo deve essere considerato come droga a sé stante, con modalità di impiego e precauzioni completamente diverse. Sia la farmacopea europea, sia la farmacopea italiana dedicano monografie distinte alle sommità fiorite e foglie e all'olio essenziale.



localmente contro infiammazioni della mucosa di bocca e gola, e per trattare piccole ferite.

Anche autori generalmente molto critici concordano sul fatto che *"le azioni farmacologiche documentate supportano alcuni degli usi medicinali tradizionali che sono stati attribuiti principalmente all'olio essenziale e ai flavonoidi"* (Barnes, Anderso, Philippon- Herbale Medicines - Pharmaceutical Press - London Chicago 2002).

Nel nostro paese una ampia monografia è stata dedicata in passato al timo da Benigni, Capra, Cattorini (Piante medicinali Chimica Farmacologia e Terapia- Inverni & Della Beffa- Milano 1963). Molte delle considerazioni e delle osservazioni riportate da questi autori rimangono tuttora di sicuro interesse. In tempi più recenti si colloca il pregevole lavoro di Capasso, Grandolini, Izzo (Fitoterapia Impiego razionale delle droghe vegetali - Springer Verlag Italia 2006), che colloca il timo tra gli espettoranti diretti, droghe contenenti olii essenziali.

Tradizione

Nelle farmacopee e nei sistemi di medicina tradizionale il timo è stato usato per via orale per il trattamento di dispepsia e disturbi gastrointestinali, della tosse associata a raffreddore, della bronchite, della pertosse, laringite e tonsillite (OMS).

Una cura tradizionale italiana per la tosse convulsiva consiste in un decotto di timo a 3%, di cui si bevono da 250 a 400 grammi nelle 24 ore (Ida Frattola - Piante medicinali italiane- Roma 1941).

L'uso del timo come spezia e come pianta medicinale è molto antico. E' presente nella medicina mesopotamica, in quella egizia, in quella greco-romana.

Il nome timo deriva dal greco thymos, pianta odorosa.

È citato da Virgilio nelle Egloghe e descritto da Dioscoride. Galeno ad esso proprietà emmenagoghe, diuretiche, lassative ed espettoranti. Ne parlano Celso nel "De



Materia medica" e secoli dopo Mesuè nel "De medicinis laxativis".

Santa Ildegarda lo considerava un valido rimedio per le malattie della pelle, anticipandone l'uso moderno in dermatologia contro piodermiti, foruncoli e acne..

L'imperatore franco Carlo Magno ne prescrisse per legge la coltivazione negli orti dei semplici di tutto l'impero, sia per scopo medicinale che alimentare.

Le sommità fiorite del timo facevano parte delle specie aromatiche delle antiche farmacopee, insieme con issopo, assenzio, menta piperita, rosmarino, origano e salvia (G. Negri- Nuovo erbario figurato- Ulrico Hoepli editore- Milano 1976).

Erbari e testi di medicina tradizionale

Andrea Matthioli (Discorsi ne i sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo- Venezia 1557) scrive del timo: "*Giova la sua decoctione con mele à gli stretti di petto, & à gli asmatici: caccia fuori i vermini del corpo, i mestruui, le secondine, e'l parto: provoca l'orina. Facilita inghiottito in modo di lettovario con mele lo sputo ne i difetti del petto. Impiastrato con aceto risolve le posteme fresche del corpo. Dissolve il sangue appreso: leva quelle verruche, che pendono, che si chiamano thimi. Impiastrasi utilmente alle sciatiche con polenta, e vino. Giova mangiato ne i cibi alle debolezze de gli occhi. È utile a i sani nell'uso de i cotidiani condimenti*".

Un profilo piuttosto chiaro, che quasi cinque secoli dopo può dirsi sostanzialmente confermato. Da notare come nella materia medica erano usati diffusamente supporti legati alla tecnologia alimentare del tempo: la polenta, che allora era fatta con la farina di orzo, non essendo ancora entrato nell'uso comune il mais, arrivato in Europa dopo la scoperta delle Americhe; l'aceto e il vino, il miele, l'olio di oliva, il sale.

Qualche anno prima Leonhart Fuchs (De historia stirpium commentarii insignes - Basilea 1542) così tracciava il profilo farmacognostico del timo: "*Thymus vehementer calefacit. Itaque in calefaciendo et exiccando in tertio ordine statuendus est*": Il timo riscalda potentemente. Pertanto deve essere considerato caldo e secco in terzo grado.

Sempre Fuchs nel New Kreuterbuch del 1543 scriveva:

"Il timo bollito con miele e bevuto giova alle persone con difficoltà respiratorie. Espelle i vermi ... provoca il mestruo alle donne e diluisce il sangue denso. Bevuto con sale e aceto fa espellere con le feci i tenaci umori detti pituita. ... Il timo contuso con aceto e applicato in



cataplasma dissolve le tumefazioni provocate da umori freddi. Elimina le verruche, applicatovi sopra. Mescolato con vino e malto d'orzo e applicato in impacco giova contro la sciatalgia.. Tutte le persone che hanno debolezza della vista devono sempre usare il timo con i cibi, perché è molto utile per loro. Il timo è anche



molto utile a coloro che hanno l'epilessia. E quando costoro hanno un attacco, lo si deve far fiutare, affinché possano riaversi. Esso combatte anche con forza il meteorismo intestinale, mescolato con miele e applicato in impacco.... Il timo polverizzato e mescolato con sale, utilizzato con i cibi, rende piacevole il pasto".

Questo semplice compariva anche come ingrediente in molte formulazioni erboristiche e rimedi della medicina medievale

e rinascimentale. Le sue proprietà come medicamento e anche come conservante, grazie alla sua attività batteriostatica, empiricamente nota ai nostri antenati privi di nozioni di microbiologia, erano alla base del suo frequente impiego. Ecco un esempio di preparato contenente timo tratto da "El ricettario dell'arte, et università de medici, et speziali della città di Firenze" edito nel 1550 (la parola "università" aveva il significato di corporazione, oggi diremmo "ordine"):

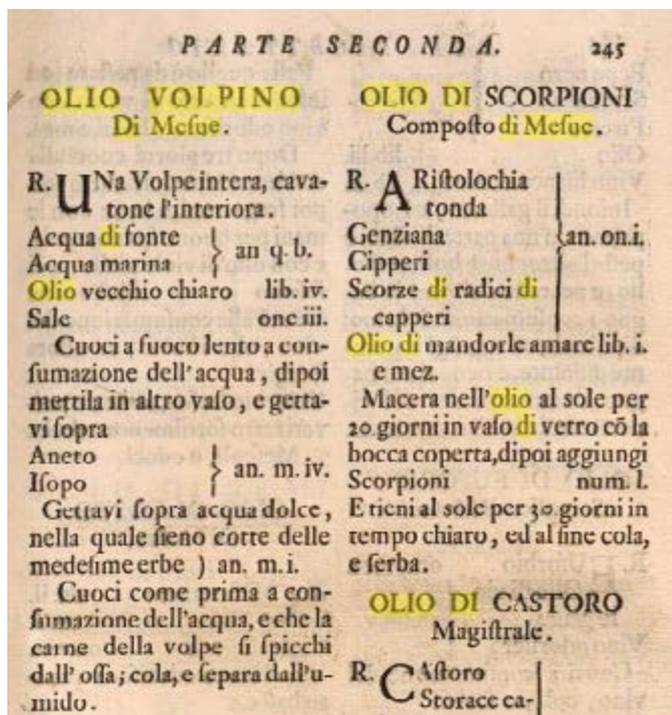
"Olio volpino di Mesue".

Rp una volpe intera cavatone le interiora
 Acqua di fonte
 Acqua marina ana q.b.
 Olio vecchio chiaro lib.Iiii
 Sale d. iii

Cuoci, & nel cuocere aggiungi

Aneto
 Thymo ana lib. I

Seguita di cuocer tanto, che l'ossa si spicchino da la carne & l'acqua sia Consumata, di poi, cola, & serba.

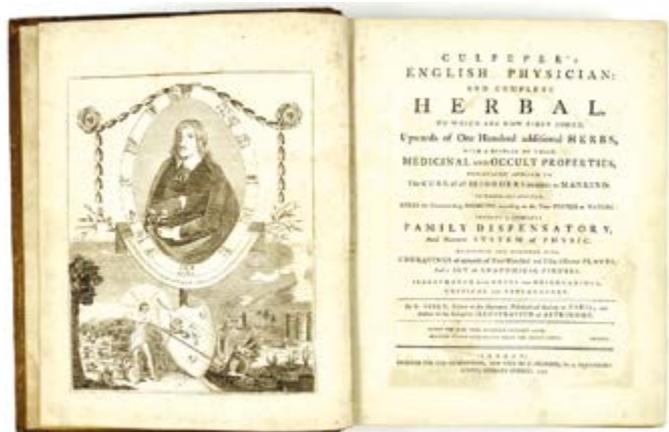


Un secolo dopo, Nicholas Culpeper, uno dei maggiori erboristi di tutti i tempi, scriveva del timo:

"È inutile descrivere un'erba così universalmente nota.

Somministrazione e virtù. E' un valido rinforzante dei polmoni, tra i più rilevanti che vi siano; né vi è miglior rimedio per quella malattia dei bambini che comune-

mente si chiama pertosse. Purga il corpo dalla flemma, ed è un eccellente rimedio per l'affanno. Uccide i vermi nell'intestino, ed essendo un'importante erba di Venere provoca le regole, induce un parto sicuro e rapido alle donne in travaglio e allevia il dopo parto. E' così innocuo che non si deve temere il suo uso. Un unguento fatto con esso toglie tumefazioni e verruche, giova alla sciatica e all'opacità della vista, e toglie dolori e durezza della milza... È eccellente per i malati afflitti dalla gotta. Allevia i dolori nella zona lombare e alle anche.. L'erba ingerita in ogni modo conforta molto lo stomaco ed espelle le ventosità" (Culpeper's Complete Herbal - Wordsworths Edition Ltd 1995).



Discussione

Il timo è una pianta officinale di sicuro valore. Fa parte della tradizione erboristica e anche della storia dell'alimentazione e dell'industria del cibo da millenni in tutta la regione mediterranea. La sua efficacia, sia come rimedio, sia come aroma, sia come conservante alimentare, unita alla elevata sicurezza, ne hanno decretato il successo fin dall'antichità.

Nell'erboristeria attuale esso occupa senza dubbio una posizione di rilievo, soprattutto nella prassi. Probabilmente ogni erborista può fornire informazioni utili su questa pianta; sarebbe interessante per il timo, come per molte altre piante officinali, una raccolta sistematica e organizzata di dati. Ciò riguardo non solo alle proprietà generalmente riconosciute, ma anche riguardo a quegli aspetti che la tradizione e importanti testimonianze come quella di Leclerc hanno evidenziato e che attualmente sembrano lasciati alquanto in ombra, precipuamente nella sfera dell'ufficialità accademica e istituzionale.

D'altro canto, questo è un problema che tocca non solo il timo, ma le piante officinali in generale. Esso origina da un metodo attuale di valutazione valido, ma alquanto riduttivo e a volte potenzialmente fuorviante: giustissimo applicare alle piante officinali la griglia della clinica, ma se si tralasciano i dati ricavabili da altre fon-



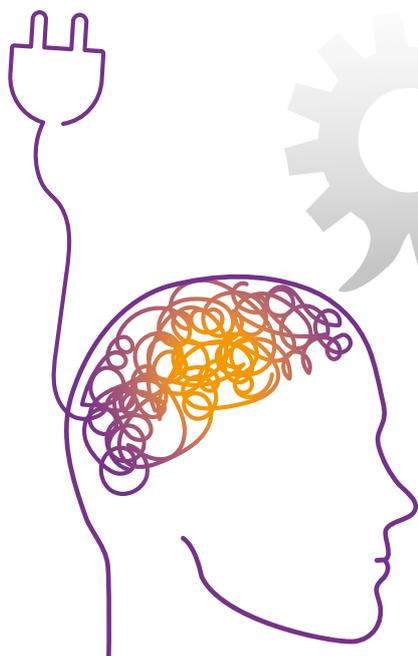
ti, le tradizioni orali e scritte, la letteratura storica, gli autori moderni di riconosciuta affidabilità scientifica, e, perché no, le informazioni ricavabili da una osservazione empirica strutturata, si perde una quantità spesso rilevante di materiali e si arriva a costruire dei profili riduttivi e a volte persino errati delle piante officinali.

Tutto nasce da un quadro normativo europeo e nazionale che non prevedono nulla oltre alle dicotomie alimento/farmaco, per ciò che si ingerisce o si somministra, e cosmetico/farmaco, per ciò che si applica alla cute e annessi. La pretesa che tutto sia solo alimento o solo farmaco è una evidente forzatura della realtà, che è palesemente più complessa e variegata di quanto pretendano giuristi e legislatori e che, ovviamente, rifiuta di farsi rinchiudere in formulazioni astratte, dettate che esse siano da motivazioni dottrinarie o da tutela e promozione di interessi; tant'è vero che poi, una volta costruito l'edificio normativo, bisogna continuamente introdurre eccezioni e casi speciali per cercare di farvi entrare elementi di realtà che farebbero crollare il castello...senza farlo crollare. Il caso delle piante officinali è a questo proposito emblematico: poiché non si può, o meglio, non si vuole regolamentarle per quello che esse sono, piante officinali appunto, si è ricorsi alla fantasiosa categoria dell'integratore alimentare o alla ancor più fantasiosa del farmaco omeopatico, per riuscire a infilarle da qualche parte, costruendo poi dei castelli di carta di regole surreali per tenere in piedi un edificio privo

di fondamenta razionali e oggettivamente sostenibili.

Provate a separare l'alimento dal farmaco nel timo volgare (o in moltissime altre piante officinali): la stessa droga, pressoché nelle stesse quantità, può servire a migliorare sapore, digeribilità e conservabilità delle acciughe in salamoia come a trattare svariate patologie delle vie respiratorie; per il primo scopo sarebbe liberamente vendibile, per il secondo c'è chi pretenderebbe di trasformarlo in farmaco puro e semplice e quindi di venderlo in esclusiva, ma essendo la cosa palesemente insensata, per cercare di rimediare si è inventata l'improbabile categoria dell'integratore alimentare con effetto fisiologico. Tutto per non riconoscere le piante officinali per quello che realmente sono, materiale complesso passibile di diverse destinazioni d'uso, e gli erboristi come specialisti della materia nel suo insieme, dall'alimento al cosmetico, al rimedio, senza che per forza questo sia una specialità medicinale. Se con il timo si riescono a curare anche solo i sintomi di una bronchite o una tosse spastica, con la crusca di avena la stipsi cronica e con la camomilla la gastrite, sol per questo essi devono essere definiti specialità medicinali? Non sarebbe più corretto definirli piante officinali, crusca di avena e basta? E lasciarli gestire per tutti i loro possibili impieghi agli specialisti della materia? ■

Fine Seconda Parte



RICONNETTILO CON

Malvix

**RILASSANTE
PROTETTIVO
ANTIOSSIDANTE**

Con **VITAMINA B6** che favorisce le funzioni nervose e psicologiche.



www.renacoitalia.net



DERMOELISIR

ALOE ^{BIO} VERA gel

[2ALOE]
BARBADENSIS
ARBORESCENS



200 ml

NATURALE PROTEZIONE PER LA TUA PELLE

Coadiuvante delle attività:

- ✓ Lenitiva
- ✓ Nutriente
- ✓ Rigenereante
- ✓ Emolliente
- ✓ Antiossidante
- ✓ Rinfrescante



Dona sollievo
alle gengive

FORMULA ESCLUSIVA
ALTA NATURA®

TRIGENERA®

3 VOLTE CONCENTRATA*

*Grazie alla tecnologia dell'atomizzazione
Aloe 3 volte concentrata



Cosmetico Biologico
Certificato da ECOCOSMETICA ITALIA S.p.A. Rif. Op. 152/2011
99,45% degli ingredienti è di origine naturale
96,90% degli ingredienti vegetali proviene da agricoltura biologica
94,05% degli ingredienti proviene da agricoltura biologica

*inferiore allo 0,000001

[NO SILICONI e OLI MINERALI
COLORANTI e PETROLATI
PEG, PARABENI

[SLS SLES
FENOSSITANOLO
EDTA e LANOLINA]

Scopri Aloe gel: www.altanatura.com f o p YouTube

IN FARMACIA, ERBORISTERIA E PARAFARMACIA
SERVIZIO CLIENTI TEL. (+39) 095 291971



Fitoterapia d'Eccellenza



Volubile luppolo

Dott.ssa Anja Latini

Dott. Angelo Di Muzio

Humulus lupulus L. è il nome scientifico, curiosamente in rima baciata, del luppolo, il quale appartiene alla famiglia delle Cannabaceae, ordine Urticales. Precedentemente a livello tassonomico era inserito nella famiglia delle Moraceae.

La pianta è diffusa in Europa e in Italia. Il luppolo vegeta spontaneo nei boschi ma soprattutto viene coltivato facendolo crescere su filari composti da lunghi fili sui quali si avviluppa essendo una pianta rampicante. Le coltivazioni più estese, vista l'importanza della pianta nella fabbricazione della birra sono in Germania, Belgio, Olanda, Inghilterra e anche in Italia la coltivazione del luppolo sta destando un certo interesse che ha portato ad un aumento dell'estensione delle coltivazioni.



Il nome del genere *Humulus* è un nome medievale che è stato latinizzato da una fonte germanica (Germanico medio basso *Homele*) per altri la parola potrebbe essere di origine Osseta, derivante dal proto iraniano *Hauma-arayka*. Dai dialetti sarmati la parola si è diffusa in tutta l'Eurasia. Il nome di specie *Lupulus* in latino significa piccolo lupo. Si riferisce alla tendenza della pianta a strangolare altre piante (soprattutto arbusti e giunchi), come il lupo fa con le pecore.

Aspetti botanici

Il luppolo è una pianta erbacea dioica perenne, fanerofita lianosa, secondo il sistema di classificazione Runkiaer, inventato dall'omonimo botanico danese (1860-1938) cioè piante legnose incapaci di reggersi da sole e quindi con portamento rampicante, nel caso del luppolo destrorso, provvisto di setole grosse, brevi e dure ripiegate in basso. Può raggiungere i 5 – 7 m di altezza. Le foglie sono opposte, ruvide, dotate di stipole piccole, acute, il picciolo lungo, lamina palmato-lobata, lunga da 5 a 12 cm, larga da 4 a 15 cm, con 3-5 lobi a margini crenato-seghettati.



Le foglie superiori sono più lunghe e generalmente indivise, mentre nei rami fioriferi sono ridotte a brattee, più piccole delle stipole che l'accompagnano.

I fiori sono dioici; i maschili sono costituiti da piccole pannocchie poste all'ascella delle foglie, con perigonio e stami pentameri; i femminili sono raccolti in brevi infiorescenze costituiti da amenti ovali, formati da piccole infiorescenze poste all'estremità dei rami, chiamate coni o strobili, lunghe 2-4 cm e di colore verde



giallognolo, accompagnate da una coppia di brattee ed è formata da due coppie di fiori quasi sessili, con perigonio ad orciolo che avvolge l'ovario, ovulo unico. Nella forma ricordano una pigna di abete e sono ricoperte da peli ghiandolari gialli che hanno un odore caratteristico e sapore amaro.

Dopo l'essiccamento i coni si setacciano per separare le

ghiandole, e la polvere giallastra, untuosa e di sapore amaro viene messa in commercio con il nome di luppolino, di fatto si tratta dei peli ghiandolari di colore giallo – oro, dall'odore caratteristico fortemente speziato. Il luppolino anche se ben conservato si altera facilmente formando una massa bruna, granulosa e appiccicosa che assume un odore tipico, simile a quello della valeriana.

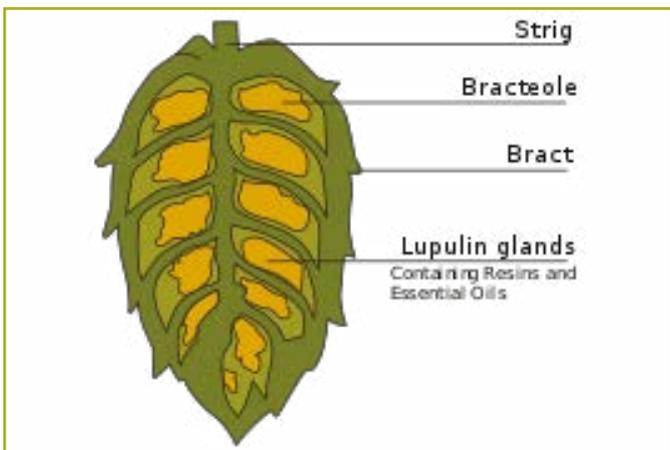
La droga, è rappresentata dalle infiorescenze femminili, strobili, ed in particolare dalle ghiandole che rivestono le brattee e dal luppolino.



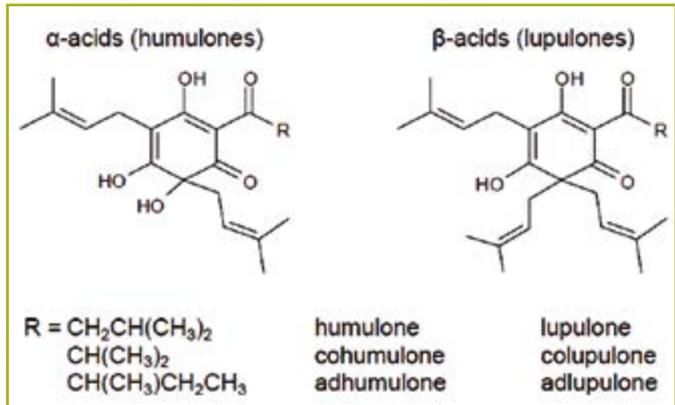
I fiori femminili, sono raggruppati in infiorescenze ovate pendule provviste di brattee fogliacee di colore giallastro a maturità che si ricoprono l'un l'altra e in cui sono presenti diverse ghiandole contenenti un'oleoresina gialla tendente all'arancio.

Costituenti fitochimici

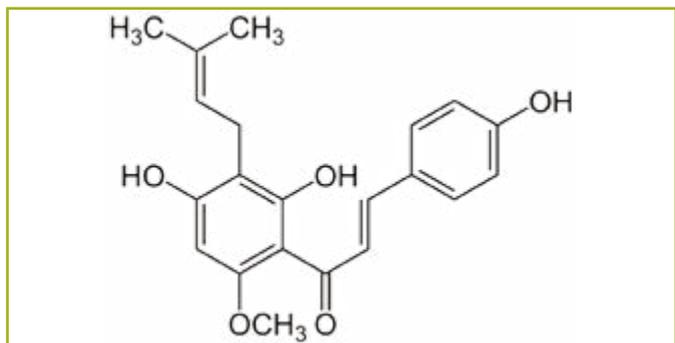
Nel luppolino è presente l'oleoresina, proveniente dalle ghiandole dei coni, contenente sostanze acido-amare



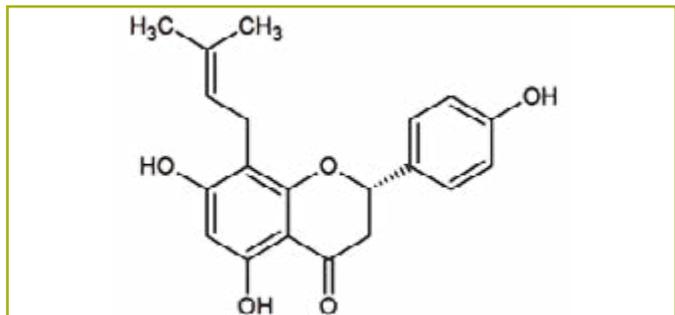
a struttura chetoenolica e derivate dal floroglucinolone con struttura esagonale ciclica polisostituito da funzioni ossidrilate e residui isoprenici, identificabili in α -acidi umulone, coumulone, adumulone e β -acidi, lupulone, colupulone, adlupulone e i loro prodotti di degradazione (es. 2-metil-3-buten-2-olo), ritenuti i veri responsabili



dell'attività del luppolo oltre a numerose altre sostanze, ne sono state identificate oltre 170, flavonoidi, rutina, quercitrina, astragalina, flavonoidi prenilati, un calcone isoprenilato lo **xantumolo**, caratteristico del luppolo e

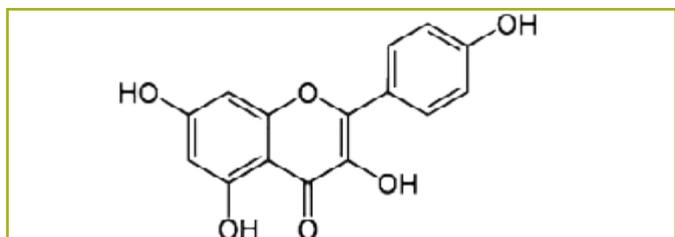


un flavanone isoprenilato, l'isoxantumolo ed altri prenilcalconi come lo xantogalenolo, 5'-prenilxantumolo, xantumolo B e C e **8-prenilnaringerina** a spiccata at-

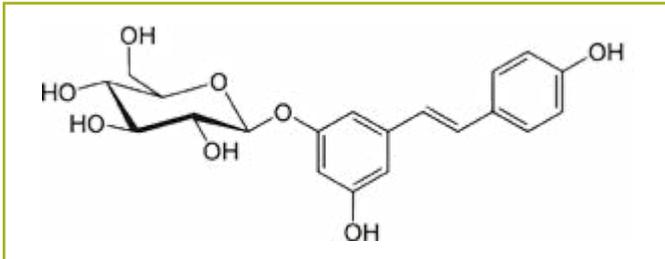


tività estrogenica, desmetilxantumolo, deidrocoocloxantumolo. La struttura dello xantumolo fu proposta da Hüber e Riedl nel 1960.

Oltre a flavonoidi, mono e diglucosidi del **kaempferolo** e della quercetina. Tannini tra il 2.0 e il 4.0% negli stro-



bili e meno nelle ghiandole rappresentati soprattutto da proantocianidine oligomeriche (il 2 – 4% nei coni, molto meno nelle ghiandole), strutturalmente collegate a gallo catechine, afzelechine e epicatechin derivati, oltre all'isomero *trans* dello stilbenoide resveratrolo e del suo glucoside, **piceide** anch'esso isolato.



Dalla resina, cui si deve il sapore amaro della birra, sono state ottenute le seguenti frazioni:

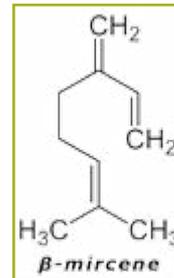
1-Frazione α (resina molle α) dalla quale inizialmente fu isolato un acido amaro denominato poi *umulone* o acido α-lupulinico. A questa frazione resinosa si riferiscono inoltre i seguenti principi attivi: umulinone, coumulone, adumulone, preumulone, isopreumulone, isoumulone, isoadumulone, isocoumulone, 4-deossiumulone.

2-Frazione β (resina molle β) dalla quale è stato separato l'acido amaro β, denominato acido β-lupulinico o *lupulone* oltre a colupulone – che era già stato ottenuto per sintesi col nome di isobutirrolupofenone – adlupulone e prelupulone.

3-Frazione γ (resina dura γ) considerata quale miscela di prodotti di trasformazione degli acidi amari α e β.

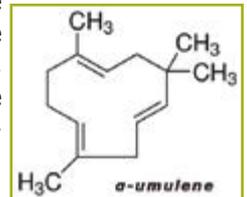
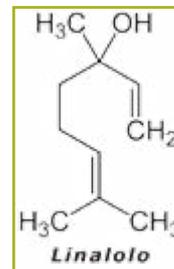
4-Frazione δ, idrosolubile, presente in piccole quantità nel luppolo fresco, in maggiori quantità (1%) nella droga vecchia; si forma probabilmente per ossidazione di componenti idrosolubili del luppolo.

Lo studio della composizione chimica degli acidi amari si sviluppò tra il 1906 e il 1955 ad opera di scienziati come Wöller, Wieland, Carson, Riedl, Howard e Verzele e ha portato all'attribuzione delle strutture chimiche. Si tratta di derivati floroglucinosi a carattere acido.



La distillazione in corrente di vapore produce dallo 0.3 all'1.0% di olio essenziale i cui principi attivi caratterizzanti sono mono - e sesquiterpeni, α-cariofillene o α-umulene (sesquiterpene biciclico) oltre a β-mircene, farnesene, linalolo.

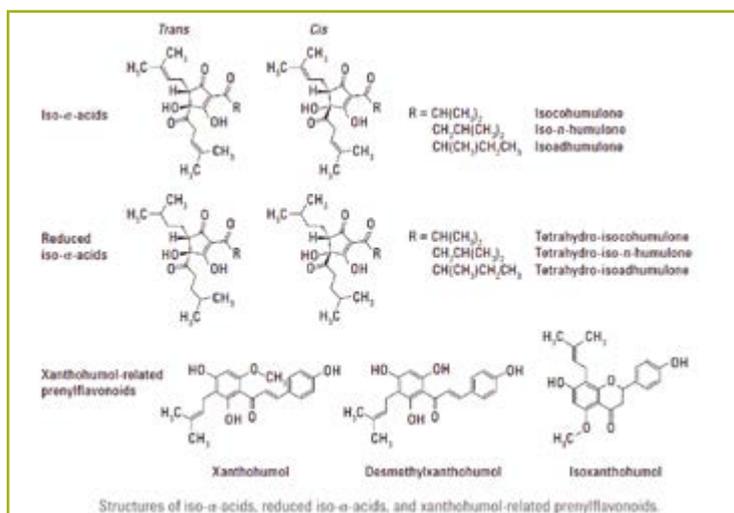
L'α-umulene è un costituente aromatico il cui aroma ritroviamo nella birra e presente tra l'altro anche nella cannabis che condivide con il luppolo la stessa famiglia botanica di appartenenza. La concentrazione di α-umulene varia tra le diverse varietà della pianta, ma può raggiungere il 40% dell'olio essenziale.



Si noti che esiste una grande varietà di genotipi di luppolo, e il relativo contenuto di questi costituenti può variare tra un genotipo e l'altro.

Raccolta e lavorazione

Il periodo balsamico per la raccolta della droga è tra agosto e settembre (emisfero nord), quando inizia a colorarsi di giallo, va raccolta la mattina, in assenza di rugiada, essiccata in ambienti arieggiati e non a diretto contatto con i raggi solari. È bene proteggere la droga dall'umidità e dalla luce fattori che la alterano facilmente producendo il caratteristico odore di acido isovalerianico.

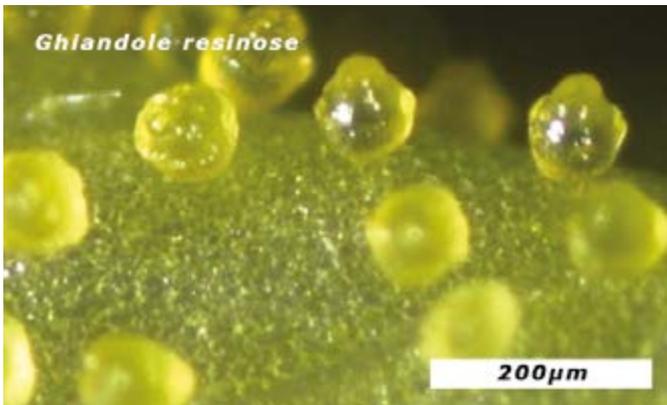


Dopo la raccolta delle infiorescenze è necessario procedere immediatamente all'essiccamento portando l'umidità intorno al 10% al fine di stabilizzare la droga. Inoltre, a seconda delle condizioni ambientali, il luppolo viene tenuto sotto costante refrigerazione durante alcuni o tutti i passaggi dalla raccolta al prodotto finale. È noto che i principi amari si decompongono rapidamente durante lo stoccaggio e, a meno che non siano refrigerati, la loro concentrazione diminuisce dal 50 al 70% in soli 6 mesi. Uno studio ha dimostrato che dopo 9 mesi di conservazione, il luppolo ha conservato solo il 15% circa del suo originale contenuto di principi attivi amari. Gli alfa e beta acidi sono piuttosto sensibili all'ossigeno, Gli alfa acidi subiscono la degradazione più marcata subito dopo la raccolta, livellandosi durante lo stoccaggio. Un aumento di 10°C raddop-

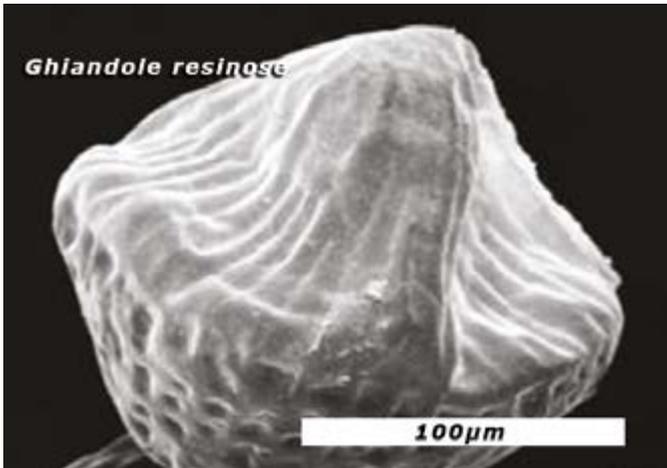
pia la perdita, ma altri fattori come la varietà di luppolo e persino le condizioni ambientali durante la stagione di crescita hanno un effetto sui livelli di alfa acidi e sulla sua diminuzione durante lo stoccaggio.

Caratterizzazione anatomico-morfologica e fitochimica

Il luppolo è identificato dopo polverizzazione, attraverso analisi anatomico – morfologica microscopica che evidenzia i tricomi ghiandolari giallo aranciati con un gambo bicellulare e biseriato, e con una struttura terminale a forma di ciotola del diametro di 150 – 250 µm,



le cui cellule secretrici formano uno strato costituito da un'unica fila cellulare, la sua cuticola è distaccata



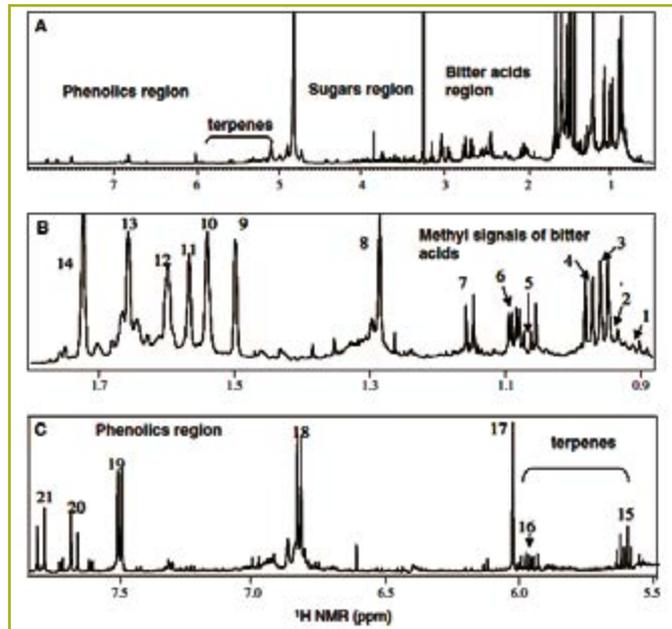
e distesa dalla secrezione di oleoresina internamente accumulata. La droga in ottimo stato di conservazione emana un aroma speziato mentre quella in fase di degradazione si riconosce per l'intenso odore di acido isovalerianico.

L'identificazione fitochimica del luppolo è confermata da analisi TLC/HPTLC di un estratto al 70% in metanolo (1g di droga in polvere con 10ml di metanolo estratta con ultrasuoni per 10 minuti) che mette in evidenza il calcione e i floroglucinioli (visualizzazione con molibdato fosforico). Come soluzione di riferimento si

utilizza una miscela composta da 3 g di curcumina e 2 mg di p-aminobenzolo solubilizzati in 10ml di metanolo) e come agente rivelatore si utilizza acido solforico al 5% in etanolo seguito da vanillina, 1% in etanolo. (per approfondimento su questi aspetti tecnico – analitici si può chiedere agli autori).

I coni del luppolo contengono non meno del 25% di sostanze estraibili in etanolo al 70%.

Spettro 1NMR della resina di luppolo.



Details of the ¹H-NMR spectrum of hop resin (HHT) demonstrating both signal richness and dynamic range of extract NMR spectra (A). Expanded spectral region from 0.90 to 1.75 ppm for bitter acids (B), and phenolics from 5.5 to 7.5 ppm (C) with assigned peaks: 1, adlupulone; 2, adhumulone; 3, humulone and lupulone; 4, humulone; 5, adhumulone; 6, colupulone and cohumulone; 7, cohumulone; 8, fatty acids; 9, humulones series; 10, lupulones series; 11, lupulones series; 12, humulones; 13, humulones and lupulones series; 14, humulones and lupulones series; 15, α-humulene; 16, linalool; 17, xanthohumol; 18, xanthohumol; 19, xanthohumol; 20, xanthohumol; 21, xanthohumol

Utilizzi e proprietà del luppolo

L'impiego più conosciuto è quello come componente nella preparazione della birra, ma sia nella tradizione erboristica che in quella moderna il luppolo trova un largo utilizzo. L'effetto sedativo venne osservato nei raccoglitori di luppolo, e poi confermato attraverso studi scientifici, riscontrando anche attività antidepressiva. Il luppolo manifesta anche proprietà estrogenica, è in grado di ridurre i sintomi della menopausa come le vampate, ma è consigliato anche come prodotto per aumentare il volume del seno.

È ampiamente riportato l'effetto estrogenico del luppolo sulle raccogliatrici affette da disturbi mestruali, probabilmente a causa di un principio attivo, l'8-prenilnaringenina che condivide con gli estrogeni una spiccata attività sugli stessi recettori. Recentemente si stanno valutando le proprietà estrogeniche del luppolo nelle sindromi da post menopausa. In passato sono stati riportati numerosi casi di precocità nel ciclo mestruale di giovani raccogliatrici.

Sono riconosciute ampiamente anche le proprietà androgeniche per la presenza di estrogeni ed antiandrogeni.

Il luppolo si contraddistingue anche per l'azione aperitiva, amaro tonica e digestiva. Per quanto riguarda il suo effetto sullo stomaco, uno studio riporta l'uso di una preparazione acquosa di *H. lupulus* L in pazienti affetti da gastrite iposecretiva cronica. Lo studio ha evidenziato che il trattamento stimolava la secrezione gastrica.

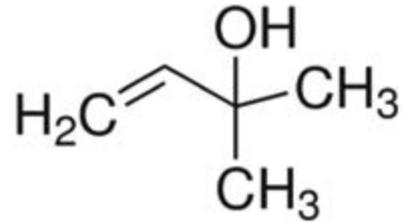
Inoltre è stato dimostrato che i flavonoidi prenilati xantumolo e isoxantumolo sono in grado di inibire la proliferazione di linee cellulari di carcinoma mammario, cancro al colon e carcinoma ovarico e di prevenire l'angiogenesi oltre ad inibire, *in vivo* la crescita di tumori vascolari. È stata inoltre testata ed evidenziata un'attività chemiopreventiva sul tumore polmonare attraverso la ipotizzata inibizione degli enzimi del citocromo P450 che in alcuni casi possono attivare sostanze cancerogene.

Il luppolo (xantumolo) possiede anche attività antibatterica nei confronti di *Gram positivi*, sullo *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus mutans*, antivirale su *Cytomegalovirus* ed *herpes simplex* tipo I e II e antifungina nei confronti di *Trichophyton spp.*, *Candida*, *Fusarium* e *Mucor*.

È stato inoltre evidenziato un potente effetto di inibizione sulla replicazione dell'agente eziologico della malaria, il *Plasmodium falciparum*.

È stato inoltre evidenziato, *in vitro*, che l'attività antibatterica del β-acido lupulone e dello xantumolo potenziano gli effetti di polimixina B, tobramicina e ciprofloxacina nei confronti di batteri patogeni *Gram-positivi* e alcuni *Gram-negativi*.

Studi in vivo evidenziano, nel topo, una certa attività sedativa ed ipnotica con l'estratto di luppolo correlata al contenuto di 2-metil-3-buten-2-olo. Tale compo-



sto, presente comunque a concentrazioni non molto elevate può formarsi durante il metabolismo degli α-acidi e come prodotto di decomposizione dei principi amari.

L'attività ipnotico-sedativa è amplificata dalla concomitante somministrazione di piante come la valeriana (Zanoli e Zavatti 2008).

La Commissione E tedesca riporta che il luppolo è utilizzato come sedativo per l'insonnia, negli stati ansiosi e di nervosismo.

La Commissione E suggerisce una dose singola al dì pari a 0.5 g di droga essiccata da assumersi sotto forma



di infuso, decotto o altre preparazioni equivalenti.

La stessa fonte consiglia l'utilizzo del luppolo insieme a valeriana nei casi d'insonnia nervosa, abbinato a menta e cicoria nelle forme dolorose di colecistiti croniche e con uva ursina nell'incontinenza urinaria.

Nella pratica fitoterapica si consiglia l'infuso della droga in ragione di 1-3 g per 200 ml di acqua bollente in infusione coperta per circa 30 minuti da assumersi due - tre volte al dì.

È bene che l'erborista ricordi di scuotere bene il contenitore delle infiorescenze di luppolo in quanto durante

la conservazione queste perdono i peli ghiandolari raccogliendosi sul fondo del contenitore. Stessa accortezza dovrebbe avere il consumatore prima di preparare la tisana onde evitare che le successive infusioni possano risultare eccessivamente amare.

Possono convenientemente essere utilizzate altre forme di preparazioni erboristiche quali l'estratto fluido 30 – 60 gocce 2 – 3 volte al dì, la tintura alcolica, 40 – 60 gocce due – tre volte al dì, l'estratto secco 150 – 200 mg due – tre volte al dì in capsule o compresse.

Sicurezza d'uso

Il luppolo è una droga sicura, gli unici effetti avversi sono quelli legati al contatto cutaneo, che può provocare dermatiti in soggetti sensibili o anche irritazione bronchiale, tosse secca, dispnea fino a crisi anafilattiche provocate inalando la droga. A questi problemi sono molto esposti i lavoratori dell'industrie di birra, i quali sono a contatto quotidiano con la droga.

Dermatiti ed infiammazioni cutanee possono verificarsi dal contatto con la pianta fresca o con la droga polverizzata come pure manifestazioni allergiche per inalazione della polvere di luppolo a causa della presenza del terpeno β -mircene.

Non risultano pubblicati casi clinici di allergia o anafilassi derivanti dall'uso terapeutico del luppolo.

Non esistono dati relativi all'uso di luppolo in gravidanza né sono riportate controindicazioni particolari. A li-

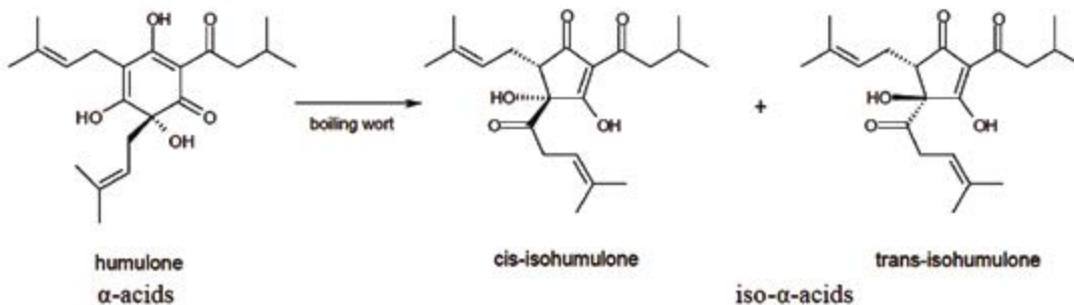
Utilizzo nella produzione della birra

La birra fa parte della cultura umana da 7.000 anni. Sono state ritrovate tracce preistoriche che mostrano che la produzione di birra è iniziata intorno al 5.400 a.C. ad opera dei Sumeri, ma poi trova la sua fortuna nel Nord Europa in alternativa al vino, per la difficoltà di coltivazione della vite in quelle zone. La pratica dell'aromatizzazione con il luppolo ebbe inizio intorno al IX secolo evidenziando inoltre la sua azione conservante tanto da sostituirlo ad una miscela di spezie denominata "gruit" fino ad allora utilizzata.

La birra viene preparata con acqua, cereali (orzo soprattutto), luppolo e lievito. Il primo passaggio è quello della macerazione dell'orzo in acqua per permettere la germinazione, fase fondamentale per la produzione di enzimi che scindono l'amido in zuccheri semplici ottenendo così il malto d'orzo. Nella seconda fase viene tostato o torrefatto il malto, poi macinato e miscelato con acqua e lievito. In questa terza fase avviene la fermentazione, che può essere alta (per ottenere una birra dal gusto forte e deciso) o bassa (per una birra più dissetante).

Durante il processo di bollitura del mosto, successivo alla filtrazione, avviene tra l'altro l'isomerizzazione degli α -acidi del luppolo moderatamente amari nei loro iso- α -acidi estremamente più amari.

Gli iso- α -acidi più solubili e stabili contribuiscono in misura maggiore al sapore amaro della birra.



vello precauzionale si sconsiglia la somministrazione del luppolo e dei suoi derivati in gravidanza, nelle neoplasie mammarie e nelle pazienti mastectomizzate, come pure nei bambini.

Il luppolo ed i suoi estratti potrebbero interagire con i medicinali ansiolitici (alprazolam) con gli antidepressivi triciclici, alfa e beta bloccanti, anestetici, analgesici, ipnotici, con antoconvulsivanti ed antiepilettici (acido valproico, fenitoina, fenobarbital, ecc.) provocando una ulteriore depressione del sistema nervoso che si può manifestare con sintomatologie varie come sonnolenza, difficoltà di concentrazione, vertigini.

I β -acidi sono ossidati durante l'ebollizione, piuttosto che isomerizzati. Questi prodotti di ossidazione dei β -acidi influenzano il gusto e l'aroma, ma in misura molto minore rispetto agli α -acidi.

Per i birrai è quindi molto importante capire il carattere delle diverse varietà di luppolo (Cascade, Hallertauer, Fuggles, Saaz, ecc.) che si aggiungono durante la produzione della birra, soprattutto per riuscire a prevedere l'amarezza finale di un lotto. L'amarezza di una miscela dipende principalmente dalla concentrazione di α -acidi contenuti nel luppolo, dalla quantità di luppolo utilizzata e il lasso di tempo in cui questo viene bollito.



Di seguito viene effettuata la maturazione, dove il composto si trova in appositi serbatoi. Infine va effettuata la filtrazione e la stabilizzazione in barile o bottiglia.

Sono stati messi a punto idonei metodi analitici che utilizzano la cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC) per determinare le concentrazioni di α e β acidi diversi campioni di luppolo.

Usi storici e tradizionali

Paracelso (1493-1541) usava il luppolo per aiutare la digestione e Mattioli (1501-1577) menzionava i suoi effetti diuretici e biliari. Questi autori non hanno specificato parti di piante utilizzate. Bock (1498-1554) e Lonicerus (1528-1586) lodarono l'uso dei giovani germogli di luppolo per pulire sangue, fegato e milza.

L'uso di fiori di luppolo fu descritto da Hecker nel 1814, che menzionò le sue forti caratteristiche toniche come amaro (*Amarum*) e notò le sue proprietà calmanti (senza però riscontrare particolari effetti sul sonno). Clarus (1864) usava i fiori femminili per curare l'anoressia dovuta a gastrite e insonnia. Altri autori di quel tempo, tra cui Osiander (1824), Stephenson, Churchill (1834) e Maton (1860), riportarono le proprietà favorevoli l'induzione del sonno delle infiorescenze femminili.

Nelle medicine tradizionali nordamericane, i Cherokee usavano il luppolo come leggero sedativo, antireumatico, analgesico, per problematiche ginecologiche, per il seno e l'utero, e come blando diuretico per litiasi renale e renella e nelle infiammazioni renali. I Delaware usavano il luppolo contro il mal d'orecchi e di denti. I Navajo lo usavano per la tosse e il freddo, e i Dakota per la guarigione delle ferite e contro i disturbi gastrointestinali. Come rilassante e favorente il sonno veniva usato dai Delaware e dai Fox.

Nella medicina indiana-ayurvedica, il luppolo è stato raccomandato per l'irrequietezza associata a tensione nervosa, mal di testa e indigestione. Sono riportati i suoi effetti sedativi, ipnotici e antibatterici.

Secondo un inventario di piante medicinali utilizzate in diversi paesi, commissionato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nel 1978, l'uso del luppolo è stato anche dimostrato in Asia, in Cina, Giappone e Co-

rea, oltre alla già citata India.

Il luppolo, che nei vari dialetti viene anche detto *luparo*, *lupari*, *lupapi*, *lupolo*, *luppola*, *opele*, *lupicini*, *lupri*, *bruscandolo* e tante altre denominazioni, ha trovato largo impiego anche negli usi tradizionali, usi poi confermati da studi scientifici. Nel campo alimurgico tradizionale sono ancora oggi utilizzati i germogli e i giovani steli (raccolti in primavera, prima della comparsa dei fiori) mangiati sia crudi in insalate, che cotti in zuppe e frittate. Prima che vada in fiore, quindi intorno al mese di aprile fino alla metà di maggio, si raccolgono i germogli (tagliati a 10 – 20 cm dalla cima), che si presentano come tenere testine a forma di pannocchia che spuntano dalle siepi dove il luppolo si aggroviglia. Assomigliano molto ai germogli degli asparagi. Gli steli nodosi hanno un colore violaceo.

Un trucco per riconoscere il luppolo è quello di toccare il fusto e le foglie, ricoperti da una fitta peluria che caratterizza questa pianta dalle molteplici ed eclettiche proprietà.

Le foglie del luppolo si adoperano come foraggio e i fusti secchi come lettiera per il bestiame o per ricavarne carta.

Una bevanda particolare, riportata in vecchi testi, veniva preparata riducendo in polvere grossolana le infiorescenze del luppolo insieme a frutti di anice e cortecce di cannella e arancio. Dopo una breve macerazione in alcol a 45° tale bevanda era consigliata a bicchierini prima dei pasti principali come eupeptico, per curare gli anemici, i nevrastenici e i depressi.

Il nome botanico attribuito alla pianta si deve a Linneo che unì quello medievale con quello più antico indicato da Plinio ricavando *Humulus lupulus* e inserendolo dopo aver osservato i fiori nella famiglia delle Urticaceae.

Plinio lo cita con il nome di *lupus salictarius*, "lupo dei salici" in quanto lo vedeva avviluppato a queste piante.

Con le infiorescenze femminili essiccate del luppolo, come consigliato dall'abate Kneipp, ancora oggi si confezionano cuscini utilizzati per conciliare il sonno, eventualmente in miscela con altre piante aromatiche ad azione rilassante come la lavanda (fiori). ■

Riferimenti bibliografici in redazione

REGISTRO NAZIONALE ERBORISTI PROFESSIONISTI R.N.E.P. - F.E.I.

Sei un erborista diplomato o laureato ai sensi delle normative vigenti?

**Sono aperte le iscrizioni al Registro Nazionale Erboristi Professionisti
Scarica il Regolamento e la domanda di iscrizione**

Per i colleghi Erboristi, titolari e dipendenti, che si iscriveranno alla F.E.I. e per coloro che rinnoveranno la loro iscrizione per il 2018 le iscrizioni al Registro Nazionale Erboristi Professionisti, saranno **GRATUITE**.

Rimane ovviamente **gratuita** l'iscrizione al Registro per i **Laureati** in Tecniche Erboristiche e denominazioni affini che si iscriveranno o rinnoveranno la loro iscrizione alla F.E.I.

Naturalmente anche quei colleghi che non intendono associarsi alla Federazione Erboristi Italiani possono di iscriversi al Registro Nazionale Erboristi Professionisti pagando un contributo.

Uno degli scopi del Registro è quello di dare visibilità all'area professionale e qualificata del settore erboristico e di valorizzare la professione offrendo nel contempo garanzie oggettive ai cittadini che



intendano utilizzare le piante officinali per la propria salute. È molto importante, soprattutto per i rapporti con le istituzioni, aderire a questa innovativa iniziativa promossa dalla F.E.I. a tutela della categoria e dei nostri clienti. La modulistica per l'iscrizione al Registro Nazionale Erboristi Professionisti completa di Regolamento e Codice Deontologico è a disposizione sul sito

www.feierboristi.org

La Segreteria F.E.I. **Tel. 06/5866345 - 305** - è comunque a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

CAMPAGNA ASSOCIATIVA 2018

Associarsi alla F.E.I. conviene agli Erboristi e alle Imprese

Erboristerie: € 180,00

Erboristi dipendenti in erboristeria / farmacia: € 100,00

Studenti e Laureati non praticanti: € 50,00

Imprese e laboratori di produzione: previo contatto con la Segreteria

**Estremi per il versamento: Bonifico a Federazione Erboristi Italiani - F.E.I.
Banco BPM SPA Ag. 9 - Roma**

IBAN: IT96Q0503403209000000016515

**Causale: iscrizione o rinnovo iscrizione F.E.I. anno 2018 - Indicando il nome dell'iscritto.
Dal sito www.feierboristi.org - si possono scaricare i moduli da utilizzare esclusivamente per le prime iscrizioni.**

(info: 0655280704 - 065866345-305)

Con l'iscrizione si ha in oltre diritto a ricevere le Newsletter di aggiornamento e F.E.I. - Phyto Journal l'organo Ufficiale della F.E.I. e, le credenziali per accedere all' area riservata del sito F.E.I. e per gli erboristi diplomati o laureati in attività, la spilla distintivo con il logo "Erborista".

Il socio F.E.I. può iscriversi gratuitamente al Registro Nazionale Erboristi Professionisti

LA QUOTA ANNUALE E' UN ONERE INTEGRALMENTE DEDUCIBILE DAI COSTI AZIENDALI

Soci sostenitori

Soci sostenitori



AI SOCI SOSTENITORI

Ringraziamo le numerose società che hanno premiato questa nostra iniziativa con la loro adesione. L'EDITORE è lieto di segnalare all'attenzione di tutti gli erboristi questo nuovo elenco arricchito dalla presenza di quelle Aziende che hanno creduto nel nostro progetto. Mancano ancora molte Ditte di grande qualità che ci auguriamo si uniscano presto alle altre già presenti. Da parte della redazione di "FEI Phyto Journal" un caloroso invito a tutti gli erboristi a voler manifestare apprezzamento e simpatia per chi ha contribuito alla realizzazione e alla diffusione di questo periodico.



INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30.06.03 - "Codice in materia di protezione di dati personali", informiamo i lettori che i loro dati sono conservati nel nostro archivio informatico e saranno utilizzati da questa redazione e da enti e società esterne collegati solo per l'invio della rivista "FEI Phyto Journal" e di materiale promozionale relativo alla professione di Erborista. Informiamo inoltre che, ai sensi dell'art. 7 del succitato decreto, i lettori hanno diritto di conoscere, aggiornare, cancellare e rettificare i propri dati e di opporsi all'utilizzo degli stessi, se trattati in violazione di legge, mediante comunicazione scritta al titolare della gestione dei dati personali e cioè a: "FEI Phyto Journal" c/o Federazione Erboristi Italiani - Commercio Imprese per l'Italia - Piazza G. G. Belli, 2 00153 Roma

www.feierboristi.org

DALLA RICERCA SCIENTIFICA SPECCHIASOL

NoCist

Una linea completa per il benessere delle **vie urinarie**.



Proteggendo la mucosa, aiuta a prevenire le infezioni ed alleviare le irritazioni.

È un dispositivo medico **CE**.
Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni d'uso.
Aut. Min. del 22/11/2016



INTEGRATORI ALIMENTARI



IN ERBORISTERIA, FARMACIA E PARAFARMACIA

www.specchiasol.it - seguici su:     


SPECCHIASOL
Natura Scienza Salute

NEW

PROBLEMI DI MEMORIA?



Ginkgo (240 mg)
+
Bacopa (300 mg)

favoriscono:

- ✓ funzioni cognitive
- ✓ concentrazione
- ✓ memoria

...ti aiuta a ricordare

