

# **BOLLETTINO UFFICIALE**

n. 15 Dell' 8 aprile 2020



20\_15\_1\_DPR\_51\_1\_TESTO

# Decreto del Presidente della Regione 26 marzo 2020, n. 051/Pres.

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

#### **IL PRESIDENTE**

RICHIAMATI | Regolamenti CE del Parlamento europeo e del Consiglio, costituenti il "pacchetto igiene", che disciplinano le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e, in particolare:
- il Regolamento (CE) 28 gennalo 2002, n. 178/2002 il quale stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare da applicare all'interno dell'area comunitaria e nazionale, istituisce l'Autorità

europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 il quale stabilisce le norme generali propedeutiche in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate a tutti gli operatori del settore alimentare;

- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004 n. 853/2004 il quale detta norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

RICHIAMATE le linee guida-regionali applicative del Regolamento CE n. 852/2004 e del Regolamento CE n. 853/2004 approvate, rispettivamente, con le deliberazioni della Giunta regionale n. 815 del 13 maggio 2016 e n. 2564 del 19 novembre 2009;

**DATO** ATTO che l'obiettivo fondamentale delle norme comunitarie, sia generali che specifiche, riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari è quello di garantire un elevato livello di tutela della salute con riguardo alla sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, nonché degli interessi dei consumatori;

VISTO l'articolo 8, comma 40 della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 "Disposizioni per la formazione del bilancio pluriennale ed annuale della Regione (Legge finanziaria 2011)" il quale prevede che "Con regolamento regionale sono disciplinati i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta, in ambito locale, da parte del produttore primarlo al consumatore, di piccoli quantitativi di carni sulne, sia trasformate che stagionate, nonché di carni avicole e cunicole, sia fresche che trasformate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda, denominate piccole produzioni locali, nel rispetto degli obiettivi di tutela e igiene alimentare previsti dalla vigente normativa comunitaria in materia di sicurezza di prodotti alimentari";

PRESO ATTO che il successivo comma 41, prevede che "Nel rispetto degli obiettivi di tutela e igiene alimentare previsti dalla vigente normativa comunitaria in materia di sicurezza di prodotti alimentari, con regolamento regionale possono essere definiti, altresì, i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta, in ambito locale, di piccoli quantitativi di altri prodotti derivanti dalla produzione primaria";

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

VISTO l'articolo 42 dello Statuto speciale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;

VISTO l'articolo 14 della legge regionale 18 giugno 2007, n. 17;

SU CONFORME deliberazione della Giunta regionale n. 272 del 28 febbraio 2020;

#### **DECRETA**

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

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

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

Allegato A Allegato B Allegato C

#### art. 1 oggetto

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

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

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

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

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

15

tegrante e sostanziale del presente decreto. 2. È fatto obbligo a chiunque di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione.

Il presente decreto verrà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**FEDRIGA** 

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### art. 13 entrata in vigore

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

Allegato A (rif. art. 11)

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

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

BOLLO euro 16,00

### DOMANDA DI ADESIONE

alle Piccole Produzioni Locali (PPL)

	All'Azienda Sanitaria n.	
	Via	n
e,	, ρ.с.,	
	al Comune di	
sottoscritto		
egale rappresentante della ditta:		
artita IVA	Codice Fiscale	
on sede legale in		111-
elefono:	fax:	
ndirizzo e-mail:	51	
	CHIEDE	
per il <b>proprio impianto sito in</b>		

29

DATI ATTIVITA'  Lavorazione prodotti a base di carne  specie animale  n. animali allevati all'anno:  n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL:  Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all'art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fi un max di 8500 capi/anno  Macellazione e vendita carni cunicole di cui all'art. 3, comma 1, lett. k) - max 3 capi/anno  Macellazione di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j), - max 3000 capi/anno
DATI ATTIVITA'  Lavorazione prodotti a base di carne specie animale n. animali allevati all'anno: n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL:  Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - da 3901 fi un max di 8500 capi/anno  Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art, 3, comma 1, lett, k) - max 3 capi/anno
DATI ATTIVITA'  Lavorazione prodotti a base di carne specie animale n. animali allevati all'anno: n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL:  Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - da 3901 fi un max di 8500 capi/anno  Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art, 3, comma 1, lett, k) - max 3 capi/anno
□ <u>Lavorazione prodotti a base di carne</u> • specie animale • n. animali allevati all'anno: • n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL: □ <u>Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - da 3901 fi un max di 8500 capi/anno</u> □ <u>Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - max 3 capi/anno</u>
□ Lavorazione prodotti a base di carne  • specie animale • n. animali allevati all'anno: • n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL: □ Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - da 3901 fi un max di 8500 capi/anno □ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - max 3 capi/anno
<ul> <li>specie animale</li></ul>
<ul> <li>n. animali allevati all'anno:</li></ul>
<ul> <li>n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL:</li> <li>Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - da 3001 fi un max di 8500 capi/anno</li> <li>Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett, k) - max s capi/anno</li> </ul>
un max di 8500 capi/anno  Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art, 3, comma 1, lett. k) – max 3 capi/anno
<u>capi/anno</u>
Macellazione di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j), – max 3000 capi/anno
n. di volatili da cortile allevati all'anno:
specie di volatili da cortile allevati:
n. volatill da cortile che si intendono macellare all'anno per la vendita:
<ul> <li>n. di conigli allevati all'anno:</li></ul>
Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, fr secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'al comma 1, lettera n)
Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
☐ <u>Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3. comma 1. lettera r)</u>
Lumache vive di cui all'art, 3, comma 1, lettera w)
Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)
Lumache vive di cui all'art, 3, comma 1, lettera w)
Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

Allegato B (rif. art. 12)

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

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

#### **VERBALE DI SOPRALLUOGO**

Piccole Produzioni Locali (PPL)

II/ I sottoscritto/i di	in qualità dell'AAS n.
in seguito alla comunicazione di adesion	ne per la produzione di
piccole produzioni locali presentata dalla ditta sotto riportata in data, con il n	*
DICHIARA	
di ayer effettuato, in data, sopralluogo	presso l'Azienda:
sita nel Comune di prov: (	
vlannn	
codice fiscale /P.IVA	=)
di cui risulta   titolare   legale responsabile	:1
Il signato a	prov ( )
viann.	
codice fiscale	,
accertando che sono disponibili locali destinati a:	8
Lavorazione prodotti a base di carne	
Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da	3001 fino a un max di
8500 capi/anno	
☐ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) — ma ☐ Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) —	
Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con	
propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'a	
n)	
Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)	
Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)	
☐ Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)	
Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)	
Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)	
☐ Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)	
FSPRIMF il seguente giudizio:	

·
☐ FAVOREVOLE in quanto la struttura risponde al requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per attività di (segnare le voci che interessano): ☐ Lavorazione prodotti a base di carne ☐ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno ☐ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - max 3000 capi/anno ☐ Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) - max 3000 capi/anno ☐ Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)  Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
☐ Vegetall/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)
■ NON FAVOREVOLE in quanto la struttura non risponde ai requisiti igienico - sanltari e strutturali previsti per:
☐ Lavorazione prodotti a base di came
Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 3001 fino a un max di
8500 capi/anno
☐ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) – max 3000 capi/anno ☐ Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o
propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)
□ CONDIZIONATO all'adeguamento ed alla rimozione delle carenze riscontrate entro i termini stabiliti (specificare e comunicare al richiedente la registrazione le carenze da rimuovere ed i termini entro cui provvedere all'adeguamento), per attività di (segnare le voci che Interessano): □ Lavorazione prodotti a base di carne
Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art, 3, comma 1, lett. K) - da 3001 fino a un max di
8500 capi/anno  Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) – max 3000 capi/anno
Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) – max 3000 capi/anno
Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o
propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera
n) 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)
Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)
☐ Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)

<ul> <li>□ Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)</li> <li>□ Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)</li> <li>□ Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)</li> </ul>
<u>Deve essere compilata una relazione tecnico – descrittiva per ogni locale secondo le seguenti indicazioni:</u>
DESCRIZIONE GENERALE DEL LOCALE destinato a:
□ Lavorazione prodotti a base di carne □ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) - da 3001 fino a un max di 8500 capi/anno □ Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. K) - max 3000 capi/anno □ Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j) - max 3000 capi/anno □ Miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n) □ Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) □ Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera r) □ Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w) □ Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x) □ Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera y)

DATI DELL'AZIENDA:		
	SI	NO
Tipologia di animali allevati:  suini   conigli   polli   tacchini   anatre   oche faraone		
Tipologia di alimento prodotto: elenco  iprodotti a base di carne		
Superficle del locale di lavorazione mq		
Superficie del locale di macellazione mq		
Altezza m. ALANDINA		
Adeguata separazione dall'allevamento		

eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Adeguata distanza da concimale/vasche liquami		
un massimo di 100 capi per specie alla settimana  Direttamente accessibile dall'esterno  Porte di accesso diretto dall'esterno n	Annesso all'abitazione del produttore primario		
Porte di accesso diretto dall'esterno n			
Pavimento in cemento Pavimento piastrellato Pavimento in altro materiale – specificare :  Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico Pareti piastrellate Pareti rivestite di materiale lavabile Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato Finestre apribili, munite di retine anti-mosche : Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature Tavoli da lavoro n	Direttamente accessibile dall'esterno		
Pavimento piastrellato Pavimento in altro materiale – specificare :  Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico Pareti rivestite di materiale lavabile Pareti rivestite di materiale lavabile Soffitto facilimente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato Finestre apribili, munite di retine anti-mosche Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non adonabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere Lavello fornito di acqua calda e freeda per il lavaggio delle attrezzature Tavoli da lavoro n  Tavolo per impasto cami sulne Contenitore per raccolta del sangue Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione Implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,) Storditore Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia Armadio per i vestiti da lavoro Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C Locale stagionatura annesso al locale lavorazione Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Porte di accesso diretto dall'esterno n		
Persenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico  Pareti piastrellate  Pareti rivestite di materiale lavabile  Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato  Finestre apribili, munite di retine anti-mosche  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n  Tavolo per impasto cami suine  Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione  implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  lidonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato ai deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di poliarne e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Pavimento in cemento	1	
Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico  Pareti piastrellate  Pareti rivestite di materiale lavabile  Soffitto facilimente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato  Finestre apribili, munite di retine anti-mosche  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n	Pavimento piastrellato		
Pareti piastrellate Pareti rivestite di materiale lavabile Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato Finestre apribili, munite di retine anti-mosche Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature Tavoli da lavoro n		i i	
Pareti rivestite di materiale lavabile  Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato  Finestre apribili, munite di retine anti-mosche  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n	Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico	Î	
Pareti rivestite di materiale lavabile  Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato  Finestre apribili, munite di retine anti-mosche  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n	Pareti piastrellate	ĺ	
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche :  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n  Tavolo per impasto cami sulne  Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione  implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Vendita in locale riservato, separato del locale di lavorazione o macellazione			
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche :  Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asclugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n  Tavolo per impasto cami sulne  Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione  implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Vendita in locale riservato, separato del locale di lavorazione o macellazione	Soffitto facilmente lavablle e disinfettabile, anche in legno verniciato		
Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere  Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature  Tavoli da lavoro n  Tavolo per impasto cami suine  Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione  Implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle cami in vendita			
Tavoli da lavoro n	Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore		
Tavolo per impasto cami suine  Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione implanto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Lavello fornito di acqua calda e fredda per Il lavaggio delle attrezzature		
Contenitore per raccolta del sangue  Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione Implanto frigorifero Idoneamente Identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale di lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Tavoli da lavoro n		
Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione  Impianto frigorifero Idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Tavolo per impasto carni suine		
macellazione  Implanto frigorifero Idoneamente Identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione  Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Contenitore per raccolta del sangue		
sottoprodotti della macellazione idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)  Storditore  Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita			
Storditore Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita			
Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere,)		
eviscerazione  Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni  Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Storditore		
Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia  Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione		
Armadio per i vestiti da lavoro  Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni		
Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di poliame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia		
grado di mantenere la temperatura di +4°C  Locale stagionatura annesso al locale lavorazione  Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Armadio per i vestiti da lavoro		
Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione  Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita			
Reparto Separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Locale stagionatura annesso al locale lavorazione		
macellazione  Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle cami in vendita	Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione		
macellazione  Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita	Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione		
	Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione		
Impianto argazione ner allontanamento fumi variori ecc	Banco frigorifero di esposizione delle cami in vendita		
imparito areazione per anontanamento runni, vapon ecc.	Impianto areazione per allontanamento fumi, va pori ecc.		

	Ē				
altus					
altro:	MENTI RICHIESTI		Termine	per esecuzione d	degli adeguamenti
Data		3	FIRM	4	
	<del></del>		****		_
		8			

Allegato C (rif. art. 9)

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

#### **ALLEGATO F**

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

		Parte Implegata	destinate alla vendita come		
Nome scientifico	Nome volgare		singole	anche miscele secondo tabella B	
Achillea millefolium L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	sì	si	
Agrimonia eupatoria	Agrimonia	Foglie-Parte aerea -Sommità	si	si	
Alchemilla vulgaris L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	si	si	
Althaea officinalis L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	si	si	
Anethum graveolens L.	Aneto	Frutti – Foglie	s	si	
Angelica archangelica L.	Angelica	Frutti -Foglie -Parte aereaRadici	s)	si	
Artemisia dracunculus L.	Dragoncello	Parte aerea	si	sì	
Calendula officinalis L.	Calendula	Fiorl	si	si	
Carum carvi L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	sì	si	
Centaurea cyanus L.	Flordaliso	Flori	si	sì	
Centaurium erythraea Rafn	Centaurio maggiore	Parte aerea	si	si	
Chamaemelum nobile All.	Camomilla romana	Flori	si	si	
Cichorium Intybus L.	Cicoria	Parte aerea	5)	si	
Coriandrum sativum L.	Coriandolo	Frutti -Fogile	si	si	
Crocus sativus	Zafferano	Fiori	si	no	
Cydonia oblonga Mill.	Melo cotogno	Frutti	si	si	
Foeniculum vulgare Mill.	Finocchio	Frutti	si	şi	
Fragraria vesca L.	Fragolina	Foglie -Frutti	si	si	
Hieracium pilosella L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	si	si	
Hyssopus officinalis L.	Issopo	Parte aerea	sl	sl	
Laurus nobilis L.	Alloro	Foglie	si	si	
Lavandula angustifolia Mill.	Mill. Lavanda	Fiori -Olio -Sommità	sl sl	sì	
Lavandula x intermedia Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori -Olio -Sommità	si	si	
Lippia triphylla Kuntze	Erba Luigia	Foglie	51	sl	
Malus domestica Borkh.	Melo	Frutti -Fiori	si	si	
Malva sp. pl.	Malva	Flori -Foglie	si	si	
Marrubium vulgare L.	Marrubio	Foglie-Sommità	sl	sl	

Matricaria chamomilia L.	Camomilla	Prod.		
		Flori	5)	sl
Melissa officinalis L.	Melissa	Foglie	si	si
Mentha x piperita L.	Menta piperita	Foglie	si	si
Monarda didyma L.	Monarda	Flori	si	sì
Nepeta cataria L. ssp. citriodora	Erba gatta	Flori-Parte aerea	sì	Si
Oenothera biennis L.	Enotera	Fiori .	s)	si
Qriganum majorana L.	Magglorana	Fiori -Foglie -Olio	s	si
Origanum vulgare L.	Origano	Fogile -Fiori -Parte aerea	si	si
Pimpinella anisum L.	Anice	Frutti	sl	si
Pinus mugo Turra	Mugo	Gemme	sl	si
Plantago lanceolata L.	Plantaggine lanceolata	Parte aerea	sl	sl
Prunus armeniaca L.	Albicocco	Frutti	si	si
Prunus avium L.	Cillegio	Frutti	sl	sl
Prunus domestica L.	Susino	Frutti	si	sl
Ribes nigrum L.	Ribes nero	Foglie -Frutti -gemme	sl	si
Rosa canina L.	Rosa canina	Frutti	sl	si
Rosmarinus officinalis L.	Rosmarino Foglie-Ollo	Foglie-Olio	sl	si
Rubus fruticosus L. s.l.	Royo	Foglie -Frutti	si	si
Rubus Idaeus L.	Lampone	Foglie	sl	sī
Salvia officinalis L.	Salvia	Foglie-Olio	si	Si
Saturela hortensis L.	Santoreggia	Foglie -Flori	si	si
Saturela montana L.	Santoreggia perenne	Foglie -Fiori	sì	si
Solidago virgaurea L.	Verga d'oro	Flori	5)	sí
Taraxacum officinale aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	sì	sl
Thymus vulgaris L.	Timo	Foglie -Fiori	si	sl
Tilia sp.pl.	Tiglio	Flori	si	sl
Urtica diolca L.	Ortica	Foglie -Parte aerea -Radici	si	sl
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	sl	si
Verbascum phiomoides L.	Tasso barbasso	Fiori -Foglie	si	Si Si
Verbascum thapsus L.	Tasso barbasso	Flori -Foglie	si	si
Satematata santat M/-b	maggiore	P. A.		
Artemisla genipi Weber	Genepl	Parte aerea	sì	no
Artemisia umbelliformis Lam.	Genepì nero	Parte aerea	. Si	no .
Cnicus benedictus L.	Cardo benedetto	Parte aerea	si	no
Crataegus sp. pl.	Biancospino	Flori -Foglie	si	. no
Filipendula ulmaria Maxim.	Olmaria	Parte aerea -Radici	si	no
Gentiana lutea L.	Genziana magglore	Radici	sl	no
Primula veris L.	Primula officinale	Flori-Radici	si	no
Salvia sclarea L.	Sclarea	Flori-Foglie-Olio	sl	no
Silybum marianum Gaertn.	Cardo mariano	Frutti	si	no
Allium schoenoprasum L.	Erba cipolina	Foglie	si	si
Arctium lappa L.	Bardana ,	Radicì -Fogile	si	si
Armoracia rusticana P.				
Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici	sì	si
Chenopodium				
bonushenricus L.	Buon-enrico	Foglie	sì	si
Cicerbita alpina Wallr.	Radicchio dell'orso	Germogli	sl	sl sl
Cornus mas L.	Cornicio	Frutti	si	si
Humulus lupulus L.	Luppolo	Germogli	si	si
Nasturtium officinale R. Br.	Crescione	Foglie	si	sl
Sambucus nigra L.	Sambuco	Fiori -Frutti	sl	si
Silene vulgaris Garke	Silene	Germogli	si	si