



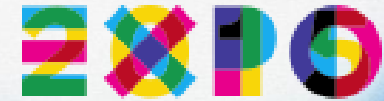
the nature network®

Martin Bauer Group

Expertise

in Teas, Extracts and Botanicals

Martin Bauer Group



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

La qualità delle Piante Officinali

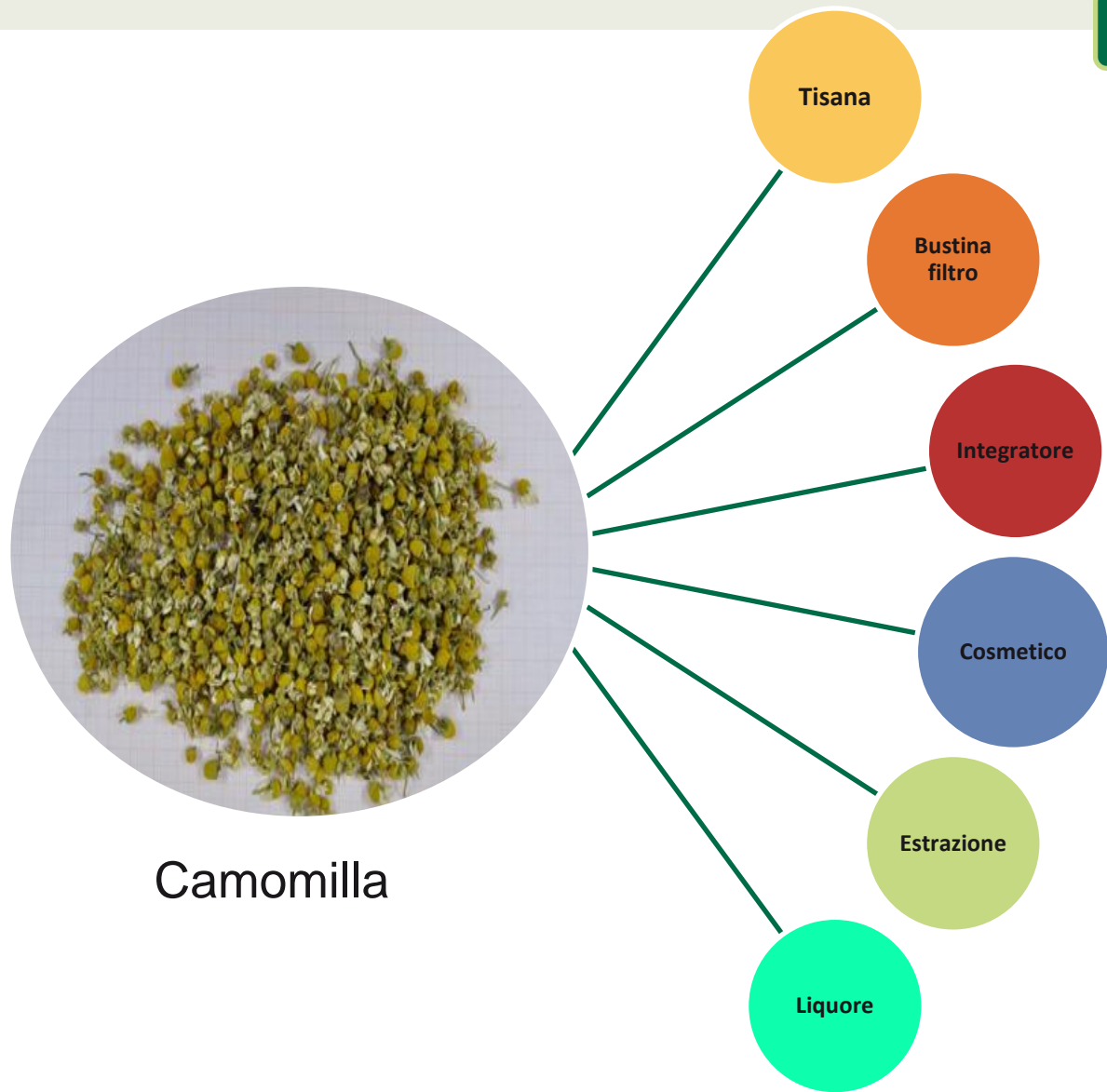
Cosa sono le PIANTE OFFICINALI ?

La definizione “**pianta officinale**” deriva da una tradizione culturale e storica del nostro paese ed è per la prima volta inserita nel contesto normativo nel 1931 indicando le piante medicinali, aromatiche e da profumo .

Il termine “officinale” deriva dal latino officina, ossia il laboratorio dove le piante venivano sottoposte alle varie lavorazioni (essiccazione, triturazione, macerazione, estrazione di essenze, ecc.) in modo da renderle utilizzabili ai diversi scopi.

Attualmente a livello europeo tale dizione può trovare una corrispondenza (a seconda dell’ambito) con i seguenti termini:

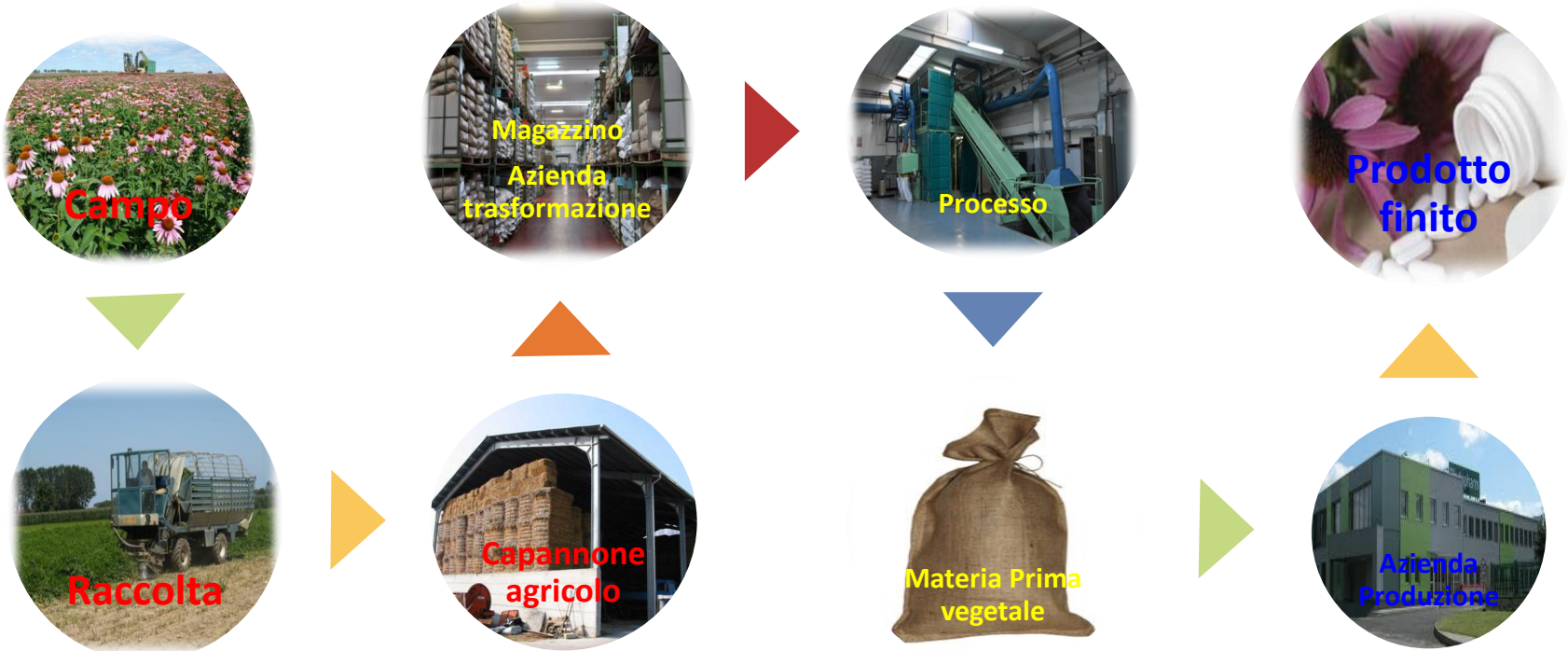
- Botanicals (Integratori)
- Herbal Drug (Farmacopea Europea)
- Herbal infusion (Legislazione pesticidi)



L'INIZIO DEL CAMMINO

I BOTANICALS nascono dalla produzione agricola come materie prime vegetali allo stato grezzo che, in quanto tali, sono dei prodotti naturali con insite delle problematiche legate alla loro condizione.

Esistono una serie di rischi (patogeni, micotossine, allergeni, etc) la cui contaminazione a spot è difficilmente rilevabile e costante in un prodotto solido non omogeneizzabile.



Dal campo alla capsula



Dal campo alla capsula

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

CAPO II

LEGISLAZIONE ALIMENTARE GENERALE

1. Il presente capo si applica a tutte le fasi della **produzione**, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.

Linee guida europee

- Scientific Opinion on a Qualified Presumption of Safety (QPS) approach for the safety assessment of botanicals and botanical preparations (EFSA Journal 2014)
- Compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements (EFSA Journal 2012)
- Linee guida sulla documentazione a supporto dell'impiego di sostanze e preparati vegetali (botanicals) negli integratori alimentari di cui al DM 9 luglio 2012 (Ministero della Salute – Gennaio 2015).
- Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions dell'EHIA (European Herbal Infusions Association – 26.06.2014)
- Guidance for the manufacture of safe and high quality botanical food supplements across the EU (European Botanical Forum – July 2011)

Linee guida europea

- Farmacopea Europea 8th (Monografia generale “Herbal drugs”)
- List of Substances of the Competent Federal Government and Federal State Authorities Category “Plants and plant parts” (BLV – 2014)
- Arrêté du 24 juin 2014 établissant la liste des plantes, autres que les champignons, autorisées dans les compléments alimentaires et les conditions de leur emploi (Journal Officiel de La République Française – 27/07/14)
- Qualità delle erbe medicinali: sfide e soluzioni (Complementary Therapies in Medicine 2012 20,1-11)

PERCHE' un manuale sulle materie prime vegetali ?

ASSOERBE

Associazione italiana fra coltivatori, raccoglitori, trasformatori, importatori, esportatori, produttori e rappresentanti di esse estese di piante officinali, aromatiche e da profumo



Linee guida



qualità piante officinali

Edizione 2014

- *Linee guida per gli operatori del settore sugli aspetti riguardanti la qualità e la sicurezza delle materie prime vegetali per uso alimentare, cosmetico, ecc.*
- *Chiave interpretativa della vasta legislazione esistente utile per aziende e organi di controllo.*
- *Realizzato da ASSOERBE in collaborazione con la segreteria tecnica S.I.S.T.E*

Le “Linee guida sulla qualità delle piante officinali” si propone come **un disciplinare** di comportamento sia per gli operatori del settore che per gli organi di controllo, affrontando gli aspetti della qualità e della sicurezza di piante non destinate al consumo alimentare tal quali, ma soggette a lavorazioni successive.

L'approccio alla problematica

Per redigere il documento siamo partiti dalla considerazione delle problematiche esistenti sulla qualità di queste erbe vegetali.

- ***Errori di identificazione delle piante***
- ***Contaminazioni da:***
 - *Metalli pesanti (Pb, Cd, Hg e As)*
 - *Residui di fitofarmaci*
 - *Micotossine (Aflatossine e Ocratossina A)*
 - *Microrganismi patogeni (salmonella, E. coli, ecc.)*
- ***Adulterazioni / presenza di sostanze estranee***

Quality guidelines botanicals raw materials

ASSOERBE

Italian association of growers, collectors, processors, importers, exporters, wholesalers and representatives of foreign companies of medicinal, aromatic and perfume plants



Quality guidelines



botanicals raw materials



Edition 2014

E' suddiviso in 5 capitoli:

1. *Glossario*
2. *Valutazione del rischio*
3. *Identificazione delle piante*
4. *Contaminanti*
5. *Regolamento C.I.T.E.S*

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 1 – Glossario

Raccoglie una definizione dei termini più comunemente usati quando si fa riferimento alle piante officinali nei primi processi di lavorazione successivi alla raccolta (es. pianta officinale, pianta essiccata, pianta taglio tisana, pianta taglio filtro ecc.).

Non ha l'intenzione di sovrapporsi o sostituire altre definizioni scientifiche presenti, ma piuttosto quello di esplicitare una terminologia usata commercialmente.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 2 – Valutazione del rischio

Tale capitolo se sviluppato adeguatamente richiederebbe da solo una sua pubblicazione separata. In tale ambito fornisce utili spunti per una valutazione dei rischi durante le varie fasi di approvvigionamento delle piante: raccolta, trasporto ai siti di stoccaggio, importazione di materie prime da Paesi terzi.

Martin Bauer Group



Coltivatore

Processo di essiccamento

Prima trasformazione



Trasporto

Analisi contaminanti

Seconda trasformazione



Immagazzinamento

Produttore prodotto finito

Punto vendita

Consumatore



La pianta può essere contaminata in ogni punto della catena di approvvigionamento dal coltivatore al consumatore.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 3 – Identificazione della pianta

La corretta identificazione di una pianta è uno step molto importante per determinare la corretta attribuzione del nome botanico alla pianta utilizzata.

Metodi utilizzati:

Analisi macroscopica e microscopica (farmacopea)

Analisi chimica per determinare purezza e titolo in principi attivi (farmacopea)

Analisi genetica: identifica in modo univoco e riproducibile genere, specie e varietà di una pianta anche processata (essiccata, triturrata, polverizzata, ecc.); identifica la presenza di specie estranee.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 4 – Contaminanti

Sono state considerate le seguenti contaminazioni: metalli pesanti, pesticidi, IPA, micotossine (aflatossine e ocratossina A), microrganismi patogeni, materiale e corpi estranei, sostanze radioattive, radiazioni ionizzanti e allergeni/glutine

Per ciascun contaminante, vi è un elenco esaustivo delle normative vigenti in Europa e in Italia, che stabiliscono limiti per spezie, piante essiccate, tè, infusioni di erbe essiccate, ecc.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 4 – Contaminanti

In mancanza di limiti legali per le materie prime vegetali, sono stati considerati:

- I limiti proposti dall'EHIA (European Herbal Infusions Association) nel Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions;
- Limiti sono stati proposti nelle linee guida redatte sulla base delle banche dati storiche delle aziende aderenti ad ASSOERBE.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali

Capitolo 5 – C.I.T.E.S.

- C.I.T.E.S. (Convention on International Trade of Endangered Species): convenzione internazionale sul controllo del commercio (importazione, esportazione, riesportazione, transito, ecc.) di esemplari vivi o morti, loro parti o prodotti derivati, delle specie selvatiche di flora e fauna in via di estinzione.
- C.I.T.E.S. garantisce lo sfruttamento equilibrato delle risorse naturali, nel rispetto del patrimonio ambientale del pianeta, attraverso il controllo delle specie di flora e fauna protette.

Linee guida sulla qualità delle piante officinali



“Progettare” la natura

Malgrado tutti gli sforzi, la prevenzione ed i controlli effettuati lungo la catena di approvvigionamento delle Piante Officinali, non dobbiamo dimenticare che si tratta di prodotti agricoli, per i quali non si potranno annullare difetti dovuti alla natura o alla accidentalità delle operazioni di coltivazione.

Non possiamo **PROGETTARE** un prodotto perfetto ma comprendere che il mondo vegetale è ricco e complesso nelle caratteristiche positive e negative che esso comporta.

Grazie per l'attenzione!

Fulvio De Caro
Martin Bauer Spa
Via C. Pisacane 9
10042 Nichelino (TO)

Tel.: +39 011 6898411
Fax.: +39 011 625893
decaro@martin-bauer.it

Copyright and liability

We emphasise that the contents of this presentation constitute works subject to protection under the laws of copyright. Any reproduction, dissemination, further processing or other use of the presentation, of the information and contents thereof, or of corresponding excerpts thereof, shall be subject to our express consent.

The presentation was drawn up to the best of its authors' knowledge and belief and is offered for information purposes. Absent further agreement, any information or contents found therein shall serve as non-binding indications only and shall represent no promise or pledge. The authors of the presentation cannot accept liability for damage that may arise as a result of utilisation of the information and contents of which the presentation consists, unless information and contents of which the presentation consists have been made part of a concrete agreement as between our customer and us.