

**SCHEDA DI AUTOCERTIFICAZIONE  
PRODOTTI ERBORISTICI**

Tipologie di prodotti	
Quantità media prodotta annuale (specificare per ogni tipo di prodotto)	
Tipologia di coltivazione o raccolta (biologico, biodinamico, sinergico con o senza certificazione)	
Tipologia, provenienza, modalità di compravendita degli ingredienti utilizzati NON autoprodotti (luogo, nome produttore/azienda, zona e certificazione se esistente)	
Utilizzo di additivi (quali/q.tà e provenienza)	
Utilizzo di coloranti (quali/q.tà e provenienza)	
Utilizzo di conservanti (quali/q.tà e provenienza)	
Utilizzo di aromi (quali/quantità e provenienza)	
Elenco ingredienti del prodotto finale	
Modalità e tempo di conservazione	

Modalità di lavorazione	
Luogo e modalità di confezionamento	
Tipologie di confezioni disponibili	
Luogo e modalità di vendita (mercati, gas, azienda, negozi, etc.)	
Pezzo sorgente al litro per prodotto	
Prezzo di ogni prodotto	
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato	
<p><b>IN CASO DI COLTIVAZIONE:</b></p> <p>Trattamenti a cui è sottoposto il terreno</p> <p>Cicli di irrigazione (specificare la provenienza dell'acqua)</p> <p>Eventuali insetticidi/diserbanti/concimi</p> <p>Caratteristiche del suolo e dell'area geografica</p>	
<p><b>IN CASO DI RACCOLTA SPONTANEA:</b></p> <p>Indicare la macchia di raccolta o il luogo di raccolta per ogni pianta</p> <p>Indicare il periodo di raccolta (mese/anno)</p>	

<p>Indicare l'altezza del luogo di raccolta</p> <p>Caratteristiche del suolo e dell'area geografica</p>	
<p>Indicare le caratteristiche dell'<b>alcol</b> usato per la macerazione (tinture madri, fiori di bach, liquori, amari) e il periodo di macerazione</p>	
<p>Indicare le caratteristiche dell'<b>olio</b> usato per la macerazione (pesti, trasformati alimentari, oleoliti, creme, unguenti) e il periodo di macerazione</p>	
<p>Indicare le caratteristiche della <b>glicerina</b> usata per la macerazione (gemmoderivati) e il periodo di macerazione</p>	
<p>Indicare le caratteristiche dello <b>zucchero</b> usato per la macerazione (sciroppi, liquori, marmellate) e il periodo di macerazione</p>	
<p>Indicare le caratteristiche del <b>vino</b> usato per la macerazione (enoliti, vini speziati) e il periodo di macerazione</p>	
<p>Tipologia di addensanti utilizzati per la produzione di <b>creme e unguenti</b> (cera</p>	

<p>d'api, burro di karitè, burro di cocco, lanolina, soia, ecc...)</p>	
<p>Modalità di essiccazione per tipologia di pianta raccolta</p> <p>(essiccatore solare, essiccatore elettrico, essiccazione naturale)</p>	
<p>Indicare benefici, posologia, e modalità di somministrazione di ogni prodotto con ricetta composta formulata</p> <p>(non necessario in caso prodotto composto da pianta singola ma solo in caso di ricetta composta dalla sinergia di più piante)</p>	
<p>Breve storia formativa del/della trasformatore/trasformatrice, raccoglitore/raccogliitrice, erborista</p> <p>(titoli accademici e non, autodidatta, corsi frequentati, mentori (riferimenti degli stessi), bibliografia, tirocini)</p>	
<p>Modelli di riferimento adottati per la scelta della formulazione e la consulenza del rimedio opportuno. Specificare l'iter formativo.</p> <p>(fitoterapia, floriterapia, MT mediterranea, MT cinese, MT ayurvedica, MT tibetana, MT sciamanico-ancestrale ecc..)</p>	