

Condizioni generali

La Martin Bauer Spa opera nel settore delle piante aromatiche ed infusionali dal lontano 1854. La lunga esperienza nel settore e la profonda conoscenza delle problematiche ad esso legate, hanno portato ad evidenziare e chiarire alcuni aspetti che vengono affrontati nei seguenti paragrafi di questo capitolo.

1.	Contaminazione microbiologica:	<p>la contaminazione microbica delle materie prime di origine vegetale, è un tema ben conosciuto e affrontato da tempo all'interno del nostro Gruppo, anche per eventuali contaminazioni spot da germi patogeni, quali Salmonella, Escherichia coli e Staphylococcus aureus. E' opportuno tenere conto delle seguenti considerazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">a) I prodotti vegetali provenienti dalla raccolta spontanea o dalla coltivazione, pur in presenza di norme GACP (Buone Pratiche Agricole di Coltivazione e Raccolta) contengono naturalmente quantità significative di contaminanti microbiologici;b) Il processo di trasformazione (polverizzazione o sminuzzamento), pur nel rispetto delle GMP (Buone Pratiche di Fabbricazione), non consente l'abbattimento della contaminazione microbica senza l'applicazione di trattamenti specifici.c) Non si trovano, né a livello comunitario né nazionale, normative che regolano specificatamente la contaminazione microbica della nostra tipologia di materie prime vegetali. A questo proposito è quindi utile consultare i limiti proposti sia dall'THIE (Tea & Herbal Infusions Europe Association) per gli infusi a base di erbe e frutti, che della Farmacopea europea (ed. 9.0) per gli infusi a base di erbe (herbal drug).
-----------	---------------------------------------	--

		<p>Dopo questa panoramica sul tema possiamo aggiungere che il nostro Gruppo effettua trattamenti di riduzione della contaminazione microbiologica tramite vapore e temperatura per un volume di 50.000 ton./anno di merce dedicata alle infusioni in acqua bollente, al fine di prevenire queste problematiche.</p> <p>Tale trattamento, risolve i problemi legati alle spot contaminazioni microbiologiche ma inevitabilmente abbassa considerevolmente il contenuto di sostanze aromatiche presenti nelle erbe e deve essere attentamente valutato per gli impieghi delle industrie di aromi.</p>
2.	Fattori di disidratazione:	<p>la legislazione sui contaminanti (quali metalli pesanti, micotossine, IPA) prevede l'applicazione di fattori specifici di concentrazione per correggere le modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione.</p> <p>I dati inseriti nel nostro quality-conformity certificate riportano, ove vengano applicati, i fattori presi in considerazione.</p>
3.	Herbal tea:	<p>con tale definizione si intendono le referenze prodotte da Martin Bauer Group in Germania, destinate direttamente al confezionamento per il consumatore finale, senza bisogno di essere ulteriormente processate.</p>
4.	Indicazioni d'uso:	<p>salvo diversamente indicato nei data sheet, i nostri prodotti di rivolgono ad un uso industriale e non sono diretti al consumo diretto da parte del consumatore.</p>
5.	Materiale non processato:	<p>alcuni lotti di piante aromatiche vengono venduti in imballi originali (alle volte su espressa richiesta del cliente). Questo vuol dire che la merce è stata campionata e su tale campione sono state eseguite tutte le analisi previste dal nostro piano di autocontrollo, ma non sono stati aperti e controllati tutti i colli. Ne consegue che non è possibile garantire l'assoluta assenza di materiali e corpi estranei presenti accidentalmente all'interno di un collo.</p>

6.	Omogeneità delle miscele:	<p>le miscele grossolane di erbe non possono essere perfettamente omogenee per le intrinseche proprietà di miscibilità dei solidi. Inoltre bisogna tenere conto della tolleranza industriale di processo, funzione della tecnologia impiegata, delle eventuali imprecisioni degli strumenti di misura utilizzati (es. bilance), del materiale in lavorazione, etc.</p>
7.	Origine:	<p>l'indicazione di origine riferita a più nazioni è stata adottata in quanto non è possibile garantire un unico paese come zona di produzione dell'erba vegetale.</p> <p>Questo in virtù di tre considerazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) i lotti di lavorazione possono derivare da un blend di più materie prime (con origini diverse) al fine di ottenere una qualità omogenea e conforme del lotto; b) le erbe spontanee sono raccolte in vaste aree che possono estendersi oltre i confini geografici classici; c) una garanzia sulla tracciabilità della produzione è assicurabile solo per aree di vaste dimensioni ; d) il gruppo seleziona diverse aree geografiche per ovviare a disastri climatici che potrebbero compromettere il raccolto; e) informazioni più dettagliate(ove possibile) su ogni lotto sono disponibili a richiesta e riportate nei nostri "Plant Informations Document".
8.	Prodotto agricolo:	<p>La pianta aromatica come tale è da considerarsi un prodotto agricolo non trasformato. La pianta, pertanto, è una materia prima che, prima di essere utilizzata, per produrre alimenti, deve essere adeguatamente processata.</p>
9.	Tisane:	<p>per la propria indicazione d'uso devono essere consumate <u>esclusivamente</u> mediante infusione in acqua bollente, in quanto solo l'azione del calore può garantire la sicurezza del consumatore. E' quindi opportuno che le aziende confezionatrici di</p>

		questi prodotti controllino che tale indicazione sia presente nell'etichetta.
10.	Tolleranza sulle analisi:	<p>ai dati inseriti nei nostri quality-conformity certificate bisogna applicare una variabilità risultante da 3 cause:</p> <ul style="list-style-type: none"> - incertezza nel campionamento; - incertezza dell'operatore; - incertezza della tecnica analitica. <p>La sommatoria di tali fattori porta a considerare accettabile una variabilità oscillante $\pm 5-10\%$ sul dato attribuito.</p> <p>Un discorso a parte meritano i dati delle analisi dei pesticidi sui quali il regolamento SANTE considera accettabile un'incertezza del 50%.</p>
11.	Tolleranza sulle composizioni :	<p>al fine di mantenere lo standard sensoriale delle miscele, gli ingredienti possono variare come segue: max 2% gli ingredienti che non rappresentano più del 10% della miscela totale, max 5% gli ingredienti che costituiscono più del 10% della miscela totale. L'ordine decrescente degli ingredienti indicato è comunque mantenuto.</p>
12.	Identificazione botanica:	<p>tale identificazione viene eseguita mediante tecniche micro e/o macro e/o morfologiche e/o TLC e/o DNA fingerprint e sulla base delle informazioni fornite dal fornitore.</p>
13.	Peso dei colli:	<p>le nostre erbe sono prodotti naturali soggetti a calo peso variabile.</p>

Martin Bauer S.p.a.

Questa dichiarazione annulla e sostituisce le precedenti.

Questa dichiarazione è trasmessa elettronicamente ed è valida senza firma.