

L'EMERGENZA DELLA CONTAMINAZIONE DA ACIDO FOSFONICO NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI



ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

STATO DELL'ARTE (PROBLEMATICI)

L'utilizzo di fosfito di potassio o di fosetyl derivati, entrambi fitofarmaci non ammessi in biologico, comporta una residua-rità di acido fosfonico nel prodotto biologico che, se maggiore del limite imposto dalla normativa del bio, ne comporta la immediata decertificazione. Dal 2015, sono state rilevate numerose contaminazioni in prodotti ortofrutticoli biologici, malgrado gli agricoltori dichiarassero di aver utilizzato esclusivamente mezzi tecnici ammessi in bio.

DOMANDA

Perché si rilevano residui di acido fosfonico in prodotti ortofrutticoli biologici se l'agricoltore utilizza i mezzi tecnici ammessi in bio?

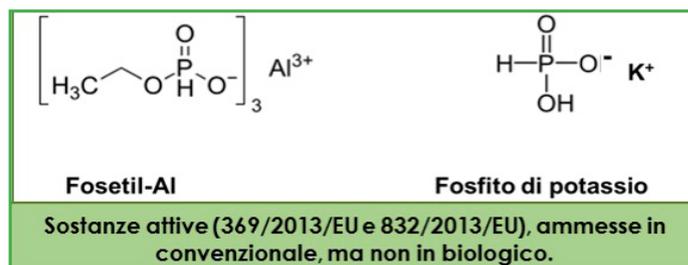
Può la pianta produrlo spontaneamente?

RICERCA...DELLA RISPOSTA

L'obiettivo progettuale BIOFOSF è stato quello di verificare ipotesi alternative in grado di spiegare la presenza di acido fosfonico nei prodotti ortofrutticoli biologici:

- i) utilizzo non dichiarato di mezzi tecnici non ammessi in bio;
- ii) produzione spontanea di fosfito da parte della coltura;
- iii) presenza naturale di fosfiti in taluni concimi fosfatici e/o organici ammessi in bio;
- iv) presenza di fosfiti/etilfosfonati non dichiarati nei fertilizzanti e prodotti per la fitoprotezione ammessi in bio.

Il CREA ha quindi operato con approccio partecipato con associazioni del biologico, approntando diverse prove sperimentali su diverse colture: patata, uva da tavola, rucola, pomodoro, kiwi, pere (var. Abate e var. Williams').



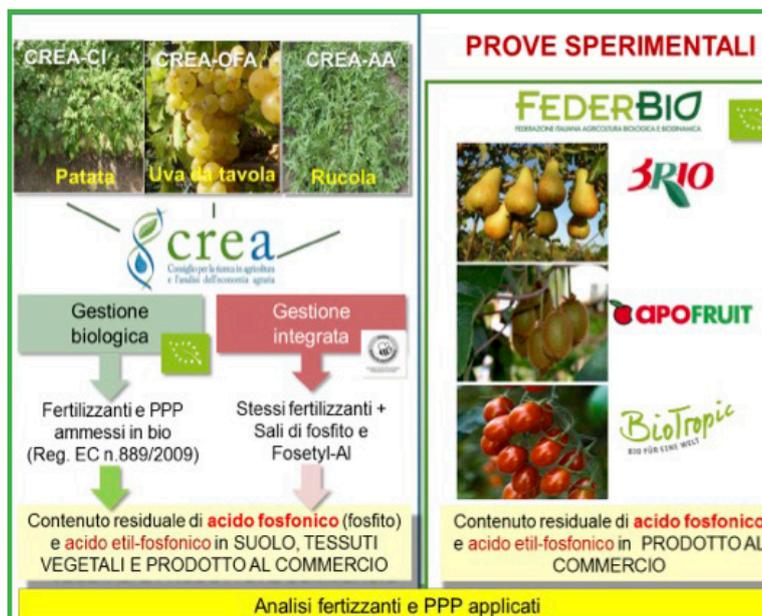
SOLUZIONE

L'acido fosfonico nei prodotti bio deriva esclusivamente da **input esterni** per uso improprio di mezzi tecnici non ammessi o di mezzi tecnici ammessi in bio, ma contaminati da fosfiti (poltiglie bordolesi, ossicloruri di rame, estratti di alghe). Anche le polline possono contenere fosfito, ma in tal caso non si ritrovano contaminazioni nella coltura (ossidazione fosfito-fosfato nel suolo).



RIEPILOGANDO... COSA FARE? / COSA NON FARE?

1 Prove «pilota» BIOFOSF in impianti sperimentali identici, gestiti alternativamente in integrato ed in biologico, hanno mostrato il ruolo giocato dai mezzi tecnici nella contaminazione di foglie, frutti, bacche, tuberi, nonché l'assenza di produzione spontanea di acido fosfonico da parte della coltura.



2 Test su 2 varietà di pero entro aziende certificate bio hanno fatto rilevare una contaminazione da fosfito a lungo termine, anche dopo i 3 anni di conversione del frutteto in biologico.

3 Per evitare contaminazioni indesiderate, si consiglia agli agricoltori di acquistare solo mezzi tecnici ammessi in bio che siano accompagnati da dichiarazione di assenza di fosfiti. E se non è disponibile, richiedetela al vostro fornitore!



PER APPROFONDIMENTI (PUBBLICAZIONI, LINK, ...)

<http://www.sinab.it/sites/default/files/Leaflet%20BIOFOSF.pdf>

http://www.sinab.it/sites/default/files/Presentazione%20BIOFOSF_SANA_2018.pdf

http://www.sinab.it/sites/default/files/Trinchera_BIOFACH18_ENG.pdf