

Biologico: sbloccato il Decreto sui limiti di fosfonato nei prodotti bio

Il commento del CREA che ha fornito il supporto tecnico scientifico

“Alla luce delle indicazioni fornite dal CREA e con un attento confronto tecnico poniamo fine ad una controversa situazione su cui si ingeneravano numerosi falsi positivi e che rischiava, di fatto, di penalizzare le nostre imprese biologiche, rendendo vani i loro sforzi”. Così commenta **Giuseppe L’Abbate, Sottosegretario alle Politiche Agricole**, in una nota diffusa oggi dal Mipaaf, l’approvazione da parte della conferenza Stato Regioni del testo del Decreto Ministeriale, che fissa il limite massimo di residui di acido fosfonico (sali dell’acido fosforoso) non ammessi in agricoltura biologica. Il nuovo testo, redatto ad integrazione del decreto vigente (DM 309/2011, che stabilisce il limite inferiore pari a 0,01 mg/kg al di sopra del quale un prodotto non può essere certificato come biologico), sta per essere ufficialmente emendato e prevede una deroga per i residui di acido fosfonico a 0,5 mg/kg nei prodotti orticoli e 1,0 mg/kg nei frutticoli, e di acido etilfosfonico fino a 0,05 mg/kg nel vino fino al 31 dicembre 2022.

Il provvedimento in atto è il risultato di numerosi approfondimenti scientifici, dal 2016 ad oggi, grazie ai progetti Mipaaf “Strumenti per l’emergenza fosfiti nei prodotti ortofrutticoli biologici” (BIOFOSF) e “Strumenti per l’emergenza fosfiti nei prodotti vitivinicoli biologici” (BIOFOSF-WINE), coordinati da **Alessandra Trincherà, ricercatrice del CREA Agricoltura e Ambiente**. *«Attraverso il confronto tra gestione integrata e gestione biologica – ha spiegato Alessandra Trincherà – abbiamo verificato che il fosfonato non viene mai prodotto spontaneamente dalla pianta, ma deriva esclusivamente da apporti esterni, spesso involontari, a causa dell’uso di mezzi tecnici (fertilizzanti e prodotti a base di rame) ammessi in biologico, ma contaminati da fosfonato. Attraverso uno studio sistemico sugli alberi da frutto, abbiamo dimostrato che gli organi legnosi sono in grado di “stoccare” il fosfonato, inducendo così una contaminazione a lungo termine negli anni successivi. Per il vino, è stato evidenziato come alcuni coadiuvanti enologici possano talora contenere fosfiti, in grado di indurre alla successiva contaminazione del vino biologico, nonché alla formazione di acido etil-fosfonico (<0,05 mg/kg) durante il processo di vinificazione».*

In tal senso, il CREA, con i risultati fin qui ottenuti, ha fornito la base tecnico-scientifica per la revisione del DM n.309, che di fatto amplia i limiti di ammissibilità di fosfonato nei prodotti bio, tutelando non solo i produttori biologici da contaminazioni involontarie da mezzi tecnici, ma anche i consumatori, che potranno acquisire una maggiore fiducia verso gli operatori del settore.

UFFICIO STAMPA contatti

MICAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
<http://www.crea.gov.it/ufficio-stampa>

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA

<https://www.facebook.com/CREARicerca/>

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589

UFFICIO STAMPA contatti

**MICAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista**

**Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
<http://www.crea.gov.it/ufficio-stampa>**

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it
TWITTER [CREA_RICERCA](https://twitter.com/CREA_RICERCA)
<https://www.facebook.com/CREARicerca/>