

FOSFITI: LA RICERCA DEL CREA PER VINO E ORTOFRUTTA BIO CHE SIANO DAVVERO SENZA

Al Biofach, la più importante fiera mondiale sul bio, i primi risultati dei progetti Biofosf-Wine

I consumatori che scelgono il bio, si aspettano un prodotto sicuro e privo di residui. Per questo, sta crescendo sempre di più l'attenzione al tema dei fosfiti (sali dell'acido fosforico), residui talvolta inaspettatamente presenti nel vino e nell'ortofrutta biologici, pur essendo in realtà, ammessi solo in agricoltura convenzionale. Di questo si è discusso oggi, in occasione del Workshop internazionale del CREA, intitolato "Why phosphonic acid residues in organic wine? The Italian **BIOFOSF-WINE** project" (*Perché residui dell'acido fosfonico nel vino biologico? Il progetto italiano **BIOFOSF-WINE***) nell'ambito del Biofach 2020 a Norimberga. Sono stati presentati due progetti specifici, coordinati dal CREA: il primo **BIOFOSF**, conclusosi nel 2018, il secondo, a cui tra l'altro è dedicato il workshop, focalizzato sul vino e ancora in corso.

I ricercatori del CREA hanno indagato prima di tutto le possibili cause di questa presenza indesiderata nei prodotti bio: dall'uso improprio di fosetyl e/o di fosfito di potassio/sodio per la difesa fitosanitaria, all'aggiunta non dichiarata di fosfiti o fosetyl-Al ai mezzi tecnici, alla naturale presenza di fosfiti nei concimi e negli ammendanti o, infine, alla loro produzione spontanea da parte delle colture arboree.

Nel progetto **BIOFOSF**, dedicato alle contaminazioni da fosfito delle colture orticole e frutticole, sono state realizzate prove sperimentali di campo su colture bio (patata, uva, rucola, pere, pomodoro e kiwi), applicando concimi organici, inorganici e prodotti per la protezione ammessi in biologico, valutandone la potenziale fonte nascosta di acido fosfonico. È stato, quindi, effettuato uno screening dei mezzi tecnici (fertilizzanti) ammessi in bio, per verificare l'assenza di acido fosfonico/etilfosfonico ed uno studio sulla degradazione dei prodotti a base di fosetyl.

È emerso che, nelle colture considerate, l'acido fosfonico non viene prodotto spontaneamente dalla pianta, ma si rileva esclusivamente in seguito ad applicazioni di fosetyl-derivati o sali di fosfito, che possono essere effettuate anche inconsapevolmente, tramite l'uso di mezzi tecnici ammessi in biologico, ma contaminati in fase produttiva o irregolari per aggiunte non dichiarate di fosfito o di fosetyl. Inoltre, a causa di diversi tempi di degradazione, è possibile riscontrare o entrambi gli acidi, etilfosfonico e fosfonico insieme, o, se trascorre più tempo, solo quest'ultimo, che degrada più lentamente. La rilevazione del solo acido fosfonico, pertanto, è di per sé sufficiente per indurre a verificare l'applicazione di sali di fosfito, non ammessi in biologico, e, quindi, di eventuali irregolarità.

*"La contaminazione da fosfonato – ha dichiarato **Alessandra Trinchera**, ricercatrice del CREA Agricoltura e Ambiente e coordinatrice di entrambi i progetti - è un problema molto sentito dai produttori biologici italiani, penalizzati per la contaminazione di alcuni loro prodotti, pur avendo seguito correttamente i disciplinari. **BIOFOSF** ha, di fatto, chiarito sia la dinamica di degradazione del fosetyl, un fitosanitario con ampi residui di acido fosfonico, sia la capacità delle specie frutticole di accumulare il fosfonato nelle loro parti legnose per rilasciarlo successivamente alle foglie ed ai frutti, impattando sui tempi di conversione degli arboreti in bio. Vista la presenza di fosfonato in prodotti a base di rame e di alghe, è, inoltre, necessario implementare adeguatamente il sistema di registrazione e di controllo qualità dei mezzi tecnici per la protezione e la fertilizzazione in biologico. I risultati presentati oggi al Biofach 2020 del progetto **BIOFOSF-WINE** hanno dimostrato come a volte i 3 anni di conversione in biologico non sono sufficienti a garantire la decontaminazione da fosfiti di un vigneto convenzionale. Nel vino, poi, giocano un ruolo determinante anche i coadiuvanti di fermentazione: abbiamo infatti verificato che il fosfato biammonico e alcuni lieviti possono contenere fosfito, elemento che sottolinea ulteriormente l'importanza di prevedere ulteriori restrizioni per i mezzi tecnici da utilizzare in biologico non solo in campo, ma anche in cantina".*

I due progetti di ricerca dedicati, ossia **BIOFOSF** "Strumenti per la risoluzione dell'emergenza fosfiti nei prodotti ortofrutticoli biologici" e **BIOFOSF-WINE** "Strumenti per la risoluzione dell'emergenza fosfiti in uve e vini biologici",

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

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
FACEBOOK: CREA – RICERCA

finanziati dal Mipaaf e coordinati dal Crea, con il suo centro Agricoltura e Ambiente, hanno entrambi operato seguendo un approccio ampiamente partecipato. Nel progetto BIOFOSF sono stati coinvolti altri centri CREA (Cerealicoltura e Colture Industriali e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura), le associazioni del biologico (Federbio), produttori del comparto (BRIO, Apofruit, BioTropic) e la principale associazione italiana di produttori di fertilizzanti (Federchimica-Assofertilizzanti). Nel progetto BIOFOSF-WINE invece collaborano a vario titolo con il CREA - Agricoltura e Ambiente - la Fondazione E. Mach, Federbio, Alleanza Cooperative, l'Unione Italiana Vini, con l'importante supporto dei Laboratori Vassanelli.

Contatto stampa: Micaela Conterio 3358458589