

CONTAMINAZIONI DA FOSFITI NEL VINO BIO



Cosa cambia con la nuova normativa

L'attesa firma della ministra Teresa Bellanova, a fine luglio, ha dato il via libera al Decreto 7264 del 10 luglio di modifica del DM 309 del 13 gennaio 2011 ("Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica"), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 224 del 9 settembre, che aggiorna i limiti delle contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili da fosfiti in frutticoltura e viticoltura biologica, ponendo fine a una situazione di ambiguità normativa che danneggiava i produttori biologici in buona fede costretti a decertificare i loro prodotti pur non avendo impiegato sostanze attive non ammesse. Il provvedimento del Mipaaf fa seguito a specifiche attività di ricerca finanziate dal Ministero, condotte dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), avviate già nel 2016 con la collaborazione di FederBio e riprese nel 2018, specificamente per il comparto vitivinicolo, con la collaborazione di Unione Italiana Vini.

Con l'obiettivo di comprendere tutti gli elementi utili di questa novità normativa - i cui cambiamenti riguardano l'aggiunta di un allegato 2 specificamente dedicato alle contaminazioni di prodotti di origine vegetale da acido fosfonico e acido etilfosfonico in agricoltura biologica - e le loro ricadute sul comparto produttivo, si è tenuto di recente il webinar "LMR fosfiti nel biologico: i passi avanti del nuovo decreto" organizzato da Unione Italiana Vini e FederBio, alla presenza dei rispettivi segretari generali, **Paolo Castelletti** e **Paolo Carnemolla**.

Una questione molto complessa

I diversi aspetti di una questione molto complessa, sia dal punto di vista normativo che scientifico, sono stati affrontati in maniera esauriente grazie alla complementarità dei profili dei relatori che rappresentavano le diverse parti interessate. A **Daniele Fichera**, coordinatore del Comitato tecnico e normativo di FederBio, il compito di ricostruire la problematica generale e la sua evoluzione nel corso degli anni. "Tra il 2013 e il 2014 - ha raccontato Fichera - l'Unione europea ha riconosciuto come sostanze attive con attività fungicida i fosfonati di sodio e di potassio, che non sono ammessi in biologico, con la conseguenza che per la determinazione di queste sostanze negli alimenti si deve ricercare anche la presenza di acido fosforoso. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha iniziato a ricevere numerose segnalazioni di irregolarità per la presenza di acido fosfonico nei prodotti ortofruttilicoli biologici, non solo nel settore vitivinicolo ma in primis in quello ortofruttilicolo. Per individuare le cause del problema il Mipaaf ha incaricato il CREA di realizzare due progetti sui fosfonati: Biofosf e Biofosf Wine".

Il contributo di Biofosf e Biofosf Wine

Se il progetto Biofosf (2016-2018) è stato dedicato a identificare le cause di contaminazione da fosfiti dei prodotti ortofruttilicoli biologici, Biofosf Wine (2018-2020), che ha visto la partecipazione anche di Unione Italiana Vini, è stato specificamente incentrato sul vino biologico. "La presenza di questi residui - ha spiegato **Alessandra Trinchera**, ricercatrice del CREA e coordinatrice di entrambi i progetti - può infatti avere diverse origini. Può essere determinata dall'uso di prodotti per la difesa e fertilizzanti autorizzati in agricoltura convenzionale e non in agricoltura biologica, ma anche dall'applicazione inconsapevole di mezzi tecnici ammessi in biologico, ma non conformi per la presenza di fosfonati o di fosfiti-derivati. Tale presenza può derivare da addizione volontaria di fosfonati/fosfiti-derivati non dichiarata nel mezzo tecnico, oppure da contaminazione accidentale o da formazione spontanea entro



La modifica del DM 309/2011 aggiorna i limiti delle contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili da fosfiti e porrà fine a una situazione di ambiguità che danneggiava i produttori in buona fede. Nel webinar UIV-FederBio si è fatto il punto sulle novità introdotte e le loro ricadute sul comparto produttivo

alcune matrici organiche, causando così una contaminazione da fosfonati o etil-fosfonati prima del mezzo tecnico e poi nel prodotto biologico. Nelle colture arboree, e quindi anche nella vite, queste sostanze si possono accumulare nel tempo e quindi è possibile rilevare residui di acido fosfonico nelle uve e, di conseguenza, nei vini anche diversi anni dopo l'interruzione del loro utilizzo, come ad esempio in vigneti ancora in conversione biologica o appena convertiti in bio. Per le arboree esiste un rischio di contaminazione a lungo termine che deve essere preso in considerazione ed è necessario verificare se il tempo di conversione sia sufficiente alla decontaminazione completa dei diversi organi della pianta (tronco, rami, foglie e frutti). Per quanto riguarda il vino bio, anche gli adiuvanti enologici possono avere un'importanza nodale nella positività, in particolare i prodotti a base di fosfato biammonico e i lieviti. L'analisi di diversi campioni di vino - ha concluso - ha permesso di definire i limiti che, pur garantendo la qualità e la sicurezza del vino biologico, sono compatibili con i vincoli che devono rispettare i produttori. È risultato infatti evidente che il limite di 0,01 mg/kg, già fissato uniformemente per tutti i residui di fitofarmaci ammessi in agricoltura convenzionale e vietati in agricoltura biologica, non fosse coerente e che fosse opportuno incrementarlo".

Il contenuto normativo

Il nuovo Decreto di modifica del DM 309 rappresenta dunque un importante passo in avanti su un tema molto critico per il settore che rischiava di causare danni ingenti alla produzione biologica in agricoltura. Sono stati in particolare **Roberta Cafiero**, dirigente Ufficio POAI Agricoltura biologica e sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali (Mipaaf), e **Giacomo Mocchiari** (Mipaaf) ad analizzare in dettaglio il contenuto normativo. "I limiti massimi di residui di acido fosfonico e di acido etilfosfonico - hanno specificato - sono stati considerati separatamente e per entrambi è stato stabilito un periodo transitorio fino al 31 dicembre 2022 che dovrà essere sfruttato dai produttori per monitorare la presenza di residui e cercare di ridurli nel corso del tempo. Nel vino, per quanto riguarda l'acido fosfonico, il valore ammesso a titolo transitorio è di 1,0 mg/kg ed il valore in assenza di deroga sarà di 0,05 mg/kg, mentre per l'acido etilfosfonico è di 0,05 mg/kg e diventerà 0,01 mg/kg. Inoltre, per i prodotti trasformati, il nuovo Decreto prevede la possibilità di applicare i fattori di trasformazione (concentrazione o diluizione) ai residui riscontrati nel prodotto finito, in modo da riportarli alla materia prima.

In conclusione, Mocchiari ha sottolineato che "L'obiettivo del nuovo

decreto non è punitivo ma è di garantire la demarcazione tra il biologico e il convenzionale e i valori fissati attualmente potrebbero essere ulteriormente modificati. I due anni del periodo transitorio devono essere utilizzati per studiare i diversi aspetti particolari della problematica complessa della contaminazione che dovrebbe avere come conseguenza una revisione del testo attuale al 31 dicembre 2022".

Le ricadute sulle cantine
Quali dunque le ricadute per le cantine attive nella produzione biologica, nell'ambito della loro operatività, nell'implementazione e gestione ottimale dei sistemi di qualità? "La conoscenza da parte delle aziende dei contenuti di fosfiti nei loro prodotti biologici, così come la valutazione corretta degli esiti analitici - ha specificato **Katia Guardini**, responsabile del Laboratorio UIV di Verona - è fondamentale per poter attuare scelte aziendali oculate. L'orientamento da seguire è il miglioramento continuo, ovvero utilizzare il sistema qualità già in essere integrandolo con le attività da svolgere per raggiungere l'obiettivo della riduzione dei livelli. Per far questo, devono analizzare i processi aziendali per individuare le possibili fonti di contaminazione. È necessario uno screening dei mezzi tecnici e un'ideale qualifica dei fornitori, nonché l'analisi dei possibili inquinamenti generati dal processo di vinificazione, dovuti a materiali ausiliari contaminati. Infine, devono prevedere una fase di monitoraggio analitico periodico dei residui".

Ma non solo. Sarà essenziale che le cantine bio - spesso realtà con una forte propensione all'export - siano informate dell'impatto che i limiti massimi di residui (LMR) di fosfiti possono avere nei principali mercati internazionali. "Quando il vino biologico italiano arriva sul mercato statunitense - ha spiegato **Elisabetta Romeovareille**, policy officer UIV - si applica infatti l'accordo di equivalenza, che prevede alcune restrizioni e alcuni requisiti specifici. Per quanto riguarda la tematica dei residui di sostanze fitosanitarie, i vini Ue certificati bio possono essere esportati in Usa come bio (organic) solo se sono stati prodotti in base ai seguenti criteri: le sostanze autorizzate sono soltanto quelle elencate nel § 205.605 del NOP (National Organic Programme); nel caso si trovi una sostanza fitosanitaria non autorizzata, la soglia tollerata da non oltrepassare è il 5% dell'EPA (Environmental Protection Agency); qualsiasi sia il livello di residui, il certificatore deve effettuare un'indagine per chiarire quali siano le cause di contaminazione. In Germania - ha proseguito - non esiste invece una legge che fissa dei limiti. Tuttavia esiste una linea guida, stabilita dalla Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) - Associazione federale tedesca dei trasformatori, grossisti e rivenditori al dettaglio di prodotti biologici - che ha fissato a 0,05 mg/kg il valore di riferimento per i livelli di acido fosfonico e per valori superiori riscontrati raccomanda che siano controllate in ogni caso le cause di contaminazione".

La varietà dei quesiti posti dai numerosi partecipanti - sono stati infatti oltre 170 gli iscritti al webinar - nel dibattito finale ha permesso di misurare l'estremo interesse degli operatori verso le tematiche trattate e il bisogno di fornire alcuni chiarimenti interpretativi del testo in corso di pubblicazione. Il metodo basato su un fitto scambio di comunicazioni e di concertazione fra le parti interessate, su cui è stato improntato il lavoro di elaborazione del nuovo decreto, ha permesso di compiere progressi significativi. Il lavoro di squadra ha portato i suoi frutti e sarà proseguito in futuro per realizzarne altri su queste e altre tematiche.