

**ACIDO FOSFONICO E ACIDO ETILFOSFONICO (FOSETIL)  
nel Settore VITIVINICOLO BIO  
“USO VOLONTARIO O CONTAMINAZIONE INEVITABILE ?”**

✓ **IL CASO**

Frequentemente viene rilevato Acido fosfonico, e in alcuni casi anche l'Acido etilfosfonico (Fosetil), nei Trasformati dell'Uva da Vino.

Questa situazione produce frizioni nelle compravendite dei prodotti in quanto il confezionatore finale, per giusta autotutela e in mancanza di regole chiare, evita l'acquisto.

✓ **La situazione ad oggi (Settembre 2019) per i TRASFORMATI nel COMPARTO VITIVINICOLO BIO**

I trasformati nel settore vitivinicolo sono svariati: Mosto, Vino, Mosto concentrato, MCR, Mosto cotto, Aceto di Vino, Aceto balsamico.

L'RT-16 rev.05 definisce che non sussistono attualmente evidenze scientifiche che permettano di escludere il “falso positivo”. Per tali prodotti, tuttavia, l'Organismo Di Controllo (OdC) è tenuto, qualora fosse rilevato Acido fosfonico, ad avviare un'indagine volta ad accertare il possibile impiego di mezzi tecnici contenenti fosfito o di derivati dell'Acido etilfosfonico, anche da parte di eventuali fornitori della materia prima.

Per questi prodotti la sola presenza di Acido fosfonico non è condizione sufficiente per la decertificazione del lotto indagato in quanto dev'essere appurato se tale presenza sia imputabile alla volontà del produttore o se possa trattarsi di “falso positivo”.

✓ **COSA DICE IL MONDO SCIENTIFICO?**

➤ **ACIDO FOSFONICO**

Nel 2017 si è concluso il progetto MIPAAFT “BIOFOSF” che ha studiato le cause della presenza di Acido fosforoso/fosfonico in colture ortofrutticole. Ne è risultato che la contaminazione sembra colpire principalmente le colture arboree e meno le orticole e che alcuni Mezzi tecnici, seppure consentiti per l'uso in ambito BIO, risultavano contaminati da Acido fosfonico e a volte anche da Fosetil.

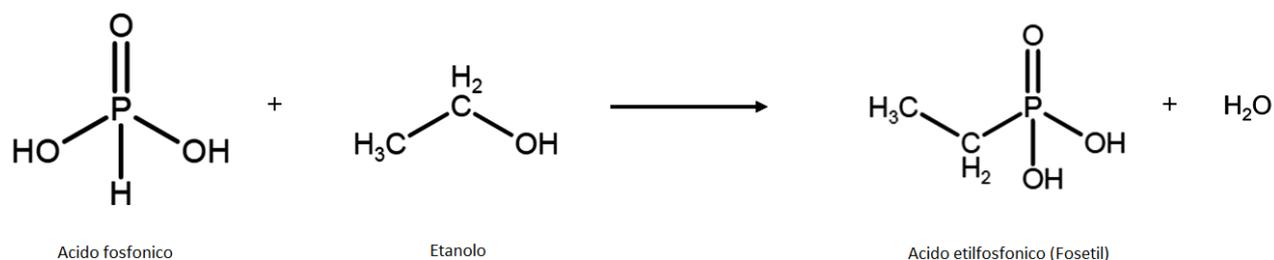
Nel 2018, sempre il MIPAAFT, ha attivato il progetto “BIOFOSF WINE” dedicato al settore vitivinicolo con lo scopo di dare spiegazione alla frequente presenza di Acido fosforoso e Acido etilfosfonico in Mosti e in Vini. Lo studio è attualmente in corso per cui bisognerà attendere la conclusione prima che il MIPAAFT possa esprimersi in merito ai criteri di accettabilità da applicare ai trasformati del settore vitivinicolo.

➤ **ACIDO ETILFOSFONICO (FOSETIL)**

Nel 2014 in occasione dell'EPRW (European Pesticide Residue Workshop) è stato pubblicato un poster del Dr. Michelangelo Anastassiades, massimo esperto in analisi di residui di fitofarmaci, dal titolo “Acido fosfonico: pesticida o fertilizzante fogliare?”; tra tutti i prodotti biologici analizzati l'unico in cui è stato riscontrato il **Fosetil in 10 casi su 13 era il VINO.**

Nel 2015 il reparto R&S di VASSANELLI LAB ha effettuato una sperimentazione di micro-vinificazione di 10 diversi Mosti per monitorare Acido fosfonico e Fosetil nelle varie fasi della vinificazione. Tutti i mosti erano risultati esenti di Fosetil mentre 5 dei 10 vini ne presentavano valori variabili da 0,010 a 0,040 mg/kg.

Siamo quindi giunti all'ipotesi che l'acido fosforoso presente in Uva/Mosto potesse legarsi all'etanolo prodotto in vinificazione come da seguente schema:



A conferma della nostra ipotesi, durante l'EPRW del 2016 è stata pubblicata una ricerca dal titolo “Fosetil e Acido fosfonico – situazione dei residui e fattori di interesse” in cui gli autori sospettavano che il Fosetil nel Vino si formasse nella fase di vinificazione o durante lo stoccaggio/affinamento.

Nel 2018 il MIPAAFT ha attivato il progetto “BIOFOSF WINE” che si propone di studiare anche il caso della formazione dell'Acido etilfosfonico nel Vino.

A settembre 2018, durante il EURL-SRM METHOD workshop, il Dr. Michelangelo Anastassiades ha presentato uno studio interno della formazione di Fosetyl in un vino monitorato dal 05/2016 al 05/2018 dove è stata evidenziato l'aumento di acido etilfosfonico nel vino nel tempo.

In aprile 2019 RELANA pubblica il documento Position Paper N° 19-01 “Sorgenti di contaminazione di campioni per analisi” in cui, al p.to 4 viene riportato il Fosetil nel Vino come “Sostanza accidentalmente generata o rilasciata da altri processi”.