

Coldiretti chiede l'uso d'emergenza di fitofarmaci a difesa di fragola e pomodoro bio

Coldiretti, attenta a promuovere un modello di agricoltura sostenibile, ha chiesto ai Ministeri competenti l'estensione d'impiego e l'uso d'emergenza dell' *Aureobasidium pullulans* contro la *Botrytis cinerea* della fragola e del pomodoro coltivati secondo il metodo di produzione biologico di cui al reg. CE 834/2007, ai sensi degli artt. 51 e 53 del reg. CE 1107/2009. L'estensione d'impiego è richiesta per pomodoro e fragola coltivati sia in serra che in pieno campo, mentre per l'uso d'emergenza si richiede per il pomodoro solo l'uso in serra e per la fragola l'uso sia in serra che in pieno campo.

Coldiretti ha evidenziato la mancanza di mezzi di difesa adeguati per la lotta alla *Botrytis cinerea* o muffa grigia sulla fragola ed il pomodoro biologici. Si tratta di un fungo che si sviluppa in presenza di acqua ed umidità, estremamente polifago ad attività saprofitaria, ovvero si sviluppa su tessuti vegetali compromessi attraverso lesioni già presenti che non è in grado di causare direttamente. In agricoltura biologica, infatti, in caso di andamento stagionale piovoso, si possono avere ingenti perdite di produzione poiché mancano mezzi di difesa efficaci.

In Italia si coltivano con metodo di produzione biologico, in totale, 126 ettari di fragole di cui 26 sono in conversione e 98 ha biologici, mentre di pomodoro si coltivano, in totale, 1.967 ettari, di cui 287 sono in conversione e 1.680 biologici (Fonte: Sinab 2014)

La fragola è importante nel mercato dei prodotti bio in quanto si tratta di una coltura di pregio non estensiva, per la quale la domanda è superiore all'offerta ed è in ulteriore aumento grazie al crescente interesse dimostrato dai consumatori verso produzioni prive di residui di antiparassitari e ottenute con processi di produzione rispettosi dell'ambiente. E' stato dimostrato che le fragole biologiche generalmente hanno una qualità, intesa come contenuti in nutraceutici, superiore al prodotto convenzionale.

Per quanto concerne il pomodoro biologico, nel 2013 si è registrato un ridimensionamento della superficie investita che risulta in calo del 5,8 per cento, rispetto al 2012. Secondo i dati del Sinab, tra gli ortaggi bio, la produzione maggiore in termini quantitativi è rappresentata dal pomodoro, coltura che fornisce il 52,5 per cento dell'offerta bio di orticole monitorate. Le superfici destinate a pomodoro bio incidono per l'1,3 per cento sulle superfici totali nazionali investite a pomodoro.

La produzione complessiva di pomodoro si concentra per il 75 per cento in quattro regioni: Puglia, Emilia Romagna, Sicilia e Campania; mentre la produzione bio risulta provenire per l'80 per cento da tre regioni, l'Emilia Romagna, il Lazio e la Sicilia. Fra queste regioni, è il Lazio a detenere la quota maggiore di incidenza della produzione bio sul totale complessivo (7 per cento).

La perdita di produzione dovuta alla presenza della *Botrytis cinerea* ha ricadute immediate

e convenzionale mostrano variazioni cicliche: nei periodi di maggior produzione reagiscono in modo totalmente differente.

I pomodori biologici freschi risentono positivamente della stagionalità delle produzioni e mostrano un aumento considerevole del premium price, probabilmente facendo leva sull'immagine che il consumatore lega a un prodotto fresco ottenuto rispettando i cicli naturali.

Come già sottolineato, sia per quanto concerne le fragole che il pomodoro, la presenza della Botrytis cinerea comporta una perdita di prodotto in quanto il marciume che comporta come effetto secondario rende impossibile la commercializzazione del prodotto destinato sia al consumo fresco che al trasformato.

Al momento, per la lotta alla Botrytis cinerea, in biologico, gli studi sperimentali condotti hanno evidenziato l'elevata efficacia dell' Aureobasidium pullulans un agrofarmaco già registrato (n. 14951 del 22.05.2012), autorizzato per la medesima patologia con riferimento alla coltura della vite, ottenuta con metodo di produzione biologico che, entra di diritto in tutti i disciplinari di difesa integrata regionali.

In alternativa all' Aureobasidium pullulans, esistono solo due bacilli, (B. subtilis e amyloliquefaciens) che, tuttavia, a differenza dell'Aureobasidium pullulans, non possono essere usati a ridosso della raccolta poiché sporcano il frutto. Inoltre, non hanno nessun effetto sulla shelf life oltre al fatto che quest'ultimo ha il vantaggio di non avere un tempo di carenza.

Coldiretti ha sottolineato ai Ministeri che la mancanza di mezzi di difesa autorizzati per il metodo di produzione biologico contro la Botrytis cinerea sta causando una perdita tra il 30 per cento e il 40 per cento per la fragola, mentre per il pomodoro la perdita di prodotto si attesta tra il 20 per cento e il 30 per cento.

Pertanto, visto che è necessario prevedere una strategia efficace per evitare che i produttori italiani di fragole e pomodori ottenuti con metodo di produzione biologico subiscano danni economici tali da compromettere la campagna agraria in corso, con seguente rilevanti sotto il profilo occupazionale degli addetti, si è ritenuto opportuno presentare l'istanza proveniente dai produttori biologici associati.