



[AGROFARMACI] Nuove etichette in forte ritardo. Ma la riduzione degli Lmr è in vigore dal 1° settembre

Sali rameici, i nuovi residui Ue innescano l'effetto Babele

[DI TERESA CARBONE,
GIAN PAOLO PONZI]

Armonizzazione
a metà del guado.
Impieghi differenti e
periodi di sicurezza
più lunghi
per molti formulati

Armonizzazione e revisione: due partite "fitosanitarie" che l'Unione europea intendeva chiudere entro il 2008, e che invece sono tuttora aperte. In particolare i nuovi limiti di residuo, uguali in tutta Europa, sono in vigore dallo scorso 1° settembre 2008, ma le etichette non sono ancora aggiornate.

Quali sono i tempi previsti?

«Sono 50 le sostanze attive

[TAB. 1 - ACRINATRINA, ADEGUAMENTI AI NUOVI LMR

MODIFICHE	CAMPI DI IMPIEGO
Impieghi eliminati:	Melo, pero, pomodoro, cetriolo, melone, cocomero, zuccchino.
Intervalli di sicurezza	da 7 a 14 gg. su lattuga, crescione, dolcetta, scarola, indivia, cicoria, radicchio, rucola.
Limitazioni	Per la vite contro gli acari e <i>Calepitrimerus vitis</i> i trattamenti non oltre la fase del germogliamento.
Etichetta invariata	Cipolla

per cui è diminuito il valore di residuo già fissato a livello nazionale - risponde **Elisa Conte**, del Cra-Centro di Ricerca per la Patologia vegetale di Roma -, variazioni che interessano circa 1.440 formulati (il 38% di quelli autorizzati). L'aggiornamento delle etichette, malgrado gli sforzi, procede lentamente. L'attività di armonizzazione dei residui, conseguente al Reg. 396/05, si intreccia infatti con la

revisione dei formulati (Dir. 91/414). Per sostenere i prodotti le società hanno presentato studi residui e in loro mancanza si è perso l'impiego. Il rallentamento dipende dal numero elevato di modifiche e dall'impegno che gli uffici ministeriali devono affrontare quotidianamente, in diretto contatto con la Comunità europea.

Ad oggi sono stati emanati 87 decreti di adeguamento, rela-

[**Piccoli frutti.** I produttori chiedono l'aumento dell'Lmr del rame da 5 a 10 ppm.

tivi a 474 formulati variati (il 43% del totale di quelli da modificare) e 61 sono stati revocati per rinuncia della società produttrice. I decreti escono quindi alla spicciolata, ma riportano ognuno la data del 28 agosto 2008, proprio perché le situazioni dovevano essere adeguate entro il 1 settembre».

Cosa cambia nelle etichette?

«In qualche caso i dossier hanno potuto dimostrare che la vecchia etichetta era compatibile con i nuovi limiti di residuo, nella maggior parte dei casi ciò ha invece comportato modifiche d'impiego: allungamenti dei tempi di carenza, limitazioni del numero dei trattamenti, abbassamenti di dose (con valutazione dell'efficacia che doveva comunque essere presente), rinuncia all'utilizzo su alcune colture. Una variabilità di situazioni da

cui deriva un ulteriore problema: i formulati armonizzati avranno etichette fortemente differenziate».

Cioè?

«L'esempio più evidente è quello del rame. L'utilizzo sulle colture per cui è stato abbassato l'Lmr (si veda l'elenco a pag. 39) è condizionato dalla presentazione di prove residui. Per alcune (ad esempio pomodoro, melanzana) le prove sono state condotte dalle aziende che fanno parte della *task force* che ha sostenuto in Francia l'iscrizione del rame in Annex I della Dir. 91/414. Per il resto ogni società ha compiuto le proprie valutazioni: ci saranno formulati che manterranno, ad esempio, l'utilizzo su patata. Pochi che avranno la carota o l'asparago, ancor meno sui frutti di bosco e questo fa sì che l'attenzione degli utilizzatori dovrà essere alta».

Rame che rimane una delle molecole ancora in *stand by*.

«Ad oggi sono stati emessi decreti di adeguamento relativi a 81 formulati, 21 dei quali sono andati a revoca per rinuncia del produttore. Alla data dell'entrata in vigore del regolamento i formulati registrati a base di rame erano 683».

Un lavoro ancora lungo, ci saranno differenze tra i diversi sali cuprici?

«I dossier presentati dalla *task force* rame hanno dimostrato che non ci sono differenze nei residui (espressi come rame) tra i diversi sali. Quello che cambia rispetto al passato, lo ripeto, è che prima ogni formulato aveva in etichetta tutte le autorizzazioni del rame e adesso in molti casi saranno differenziate».

Ci sono colture rimaste "scoperte"?

«Dipende ovviamente dalla disponibilità di prove residui. Alcuni utilizzi critici, come quello per i trattamenti invernati

[TAB. 2 - IMPIEGHI ELIMINATI]

Azadiractina	Bietola da zucchero
Bupirimate	Carciofo
Buprofezin	Fruento
Etossichina	Melo
Fosetil	Pesco, kiwi
Fluazinam	Vite da tavola
Spinosad	Fragola di bosco, more di gelso
Tetraconazolo	Pomodoro in serra
Teflubenzuron	Funghi coltivati

li sulle drupacee sono stati concessi su specifica richiesta del Mipaaf.

I rischi maggiori sono per le orticole minori a radice o tubero, come rafano, bietole rosse, rapanelli. Sembrava che si perdessero alcuni impieghi, come quello sui piccoli frutti, invece un formulato si è salvato. Un'associazione di produttori è intenzionata a chiedere un innalzamento dell'Lmr da 5 a 10 ppm per queste produzioni. Significa attivare una nuova procedura comunitaria di fissazione residui presso il paese *rappporteur* del rame (la Francia). Le Società

hanno già documentazione pronta per attivare la procedura comunitaria di modifica dei residui relativamente a pirimetanil (su aglio); piraclostrobin (carciofo, spinaci, bietola, cucurbitacee); boscalid (carciofo) acetamiprid (piccoli frutti, erbe fresche, carciofo, legumi), cipermetrina (spinacio, bietola)».

Si riduce così la disponibilità di mezzi tecnici. Si prevedono ripercussioni sui prezzi?

«È presumibile che si vada verso una gestione della difesa più costosa, anche per motivi tecnici. Tempi di carenza più lunghi nei prodotti ad ampio

spettro possono significare il ricorso obbligatorio a prodotti più selettivi, più innovativi (e più costosi). Le strategie di difesa si dovranno comunque adeguare, anche perchè l'effetto dell'armonizzazione si accavalla a quello della revisione europea, che ha già determinato la revoca dei due terzi delle sostanze attive registrate in Europa. L'obiettivo della Comunità di una maggiore sicurezza per consumatori, utilizzatori e ambiente è certamente condivisibile. Il rovescio della medaglia è il maggiore impegno anche economico richiesto agli agricoltori nella protezione delle colture».

Un impegno che spesso non viene riconosciuto. L'attenzione ai residui rischia anzi di trasformarsi in un boomerang: **cosa succederà in caso di irregolarità nell'osservanza dei nuovi Lmr, se le etichette non sono ancora state adeguate?**

«Per i prodotti con sostanze attive che hanno subito abbassamenti di limite le etichette esistenti non sono più adeguate e, almeno per il momento, anche quelle modificate (relative ai 474 variati) non vengono pubblicate. Il rischio di contenziosi è ancora maggiore per i formulati per cui non è ancora stato emesso il decreto di adeguamento. Il Reg. 149/2008 (che applica il precedente Reg. 396/2005) prevede però espressamente che ci deve essere un'attività di comunicazione e informazione presso gli utilizzatori delle modifiche di residuo a carico delle società che producono e distribuiscono i prodotti. Non si può quindi parlare di una vera e propria *vacatio legis*. Per quanto riguarda il ministero dell'agricoltura, le modifiche delle etichette vengono tutte inserite nella banca dati (www.sian.it/fitovis) sotto forma di post-it sui pdf delle etichette degli agrofarmaci».

[TAB. 3 - ALTRE MODIFICHE]

Fluquinconazolo	
Intervallo di sicurezza	da 21 a 45 gg. su melo e pero
Trattamenti	Su melo, pero da 5 a 3 dosi da 300 g/hl
Dosi	da 300-450 g/ha a 250 g/ha su pesco
Tau-Fluvalinate	
Impieghi eliminati	Vite, mandorlo, cavoli (esclusi cappucci e a infiorescenza), sedano, fava, peperone, melanzana, cocomero, zucca, zucchini, carciofo, soia e scarola
Intervalli di sicurezza	Arancio e mandarino da 21 a 28 gg.; barbabietola da zucchero: da 7 a 42; lattuga e simili: da 7 a 14; cetriolo e melone: da 7 a 10; pomodoro: da 7 a 3.
Limitazioni	Su melo, pero e pesco trattamenti solo a fine fioritura
	Su tutte le colture non effettuare più di due trattamenti/anno
Propargite	
Impieghi eliminati:	noce, nocciolo, melone, fagiolino.
intervallo di sicurezza	da 30 a 60 gg. su soia