

PRODUZIONE A RESIDUO ZERO IN PIEMONTE

OBIETTIVO

Tutela della salute umana, dell'ambiente e sostenibilità per le produzioni frutticole piemontesi



COSA S'INTENDE PER RESIDUO ZERO?

1. Produzione di frutta esente da residui analiticamente rilevabili
2. Direttiva Europea 2006/125/CE del 05 dicembre 2006: limite di residuo dei diversi principi attivi non superiore a 0.01 mg/kg

PRODUZIONE A RESIDUO ZERO IN PIEMONTE

RESIDUO ZERO NELLA PRATICA DI CAMPO

1. Adozione di **specifici protocolli di strategia di difesa** definiti dai singoli buyers
2. **Presenza di tecnici qualificati** che seguono passo passo le produzioni
3. Impiego della **confusione sessuale obbligatoria**
4. Utilizzo di **prodotti fitosanitari IPM consentiti** ma con un timing d'impiego limitato
5. Utilizzo **prodotti biologici** (in particolare dalla fase di allegagione)
6. **Sostanze attive sconsigliate** o non consentite in alcuni protocolli. Es. Glyphosate, Fosetyl-Al, Captano ecc
7. Non devono essere presenti **micotossine** sulle produzioni

PRODUZIONE A RESIDUO ZERO IN PIEMONTE

- ✓ Primi protocolli a residuo zero a partire dagli anni '90



- ✓ In Piemonte il progetto residuo zero interessa principalmente le pomacee melo e pero
- ✓ Superficie odierna condotta a residuo zero in Piemonte:

PER TRASFORMAZIONE



260 ha



120 ha

PRODOTTO FRESCO



70 ha