



Cocktail di pesticidi

Come la mela di Biancaneve, così rossa e allettante. La frutta e la verdura che portiamo a tavola tutti i giorni è altrettanto bella, come nella famosa favola, può celare una brutta sorpresa. Ad esempio residui di pesticidi. La chimica nel piatto non è un fenomeno nuovo, anzi: è una delle preoccupazioni più diffuse. Per quantificare quanto sia fondata abbiamo portato in laboratorio 89 campioni di frutta e verdura. Bene, quasi la metà dei campioni contiene residui di pesticidi. Ma la cosa grave è che molto spesso queste sostanze superano i limiti previsti dalla legge, o sono un cocktail di più fitofarmaci. L'esempio più eclatante? In un campione di uva da tavola abbiamo contato i residui di ben dieci pesticidi diversi, tutti pre-

senti contemporaneamente sui chicchi.

La nostra indagine, pur limitata se paragonata ai risultati dei controlli ufficiali che nel 2005 hanno riguardato più di seimila campioni di frutta e verdura, rappresenta una fotografia di ciò che effettivamente troviamo nei negozi e nei supermercati quotidianamente.

Il test boccia l'uva

■ Abbiamo analizzato 40 campioni di frutta: albicocche, fragole, uva e 49 di ortaggi: bietole da costa, pomodori, prezzemolo, basilico e lattuga. Tutti prodotti particolarmente a rischio pesticidi, perché si lavano con una certa difficoltà e, nel caso della frutta, si mangiano senza togliere la buccia.

■ Il Paese di produzione è quasi sempre l'Italia, ad eccezione di due campioni di uva da tavola ac-

quistati fuori stagione, che provenivano dal Cile.

■ Abbiamo acquistato frutta e verdura sia nella grande distribuzione, sia nei negozi tradizionali di ortofrutta.

■ Abbiamo cercato la presenza di 153 pesticidi diversi, in tutti i prodotti. Molti dei pesticidi che abbiamo cercato coincidono con quelli più ricercati dai controlli dei laboratori pubblici.

■ Su 89 prodotti, quasi la metà (41) contiene residui di pesticidi. Tra questi, 9 sono fuori legge per la presenza di residui sopra i limiti consentiti. Inoltre 9 campioni su 43 contengono più di 4 pesticidi diversi; in un caso si arriva addirittura al record di 10 sostanze presenti contemporaneamente; in tre casi i residui sono 7 e 8.

■ Abbiamo verificato se con i valori presenti nei campioni vi



I residui di pesticidi sono ancora molto presenti nella frutta e nella verdura che mangiamo. Dalle nostre analisi, un altro dato inquietante: la presenza, piuttosto frequente, di residui di più fitofarmaci in un unico campione. Un miscuglio di cui ancora non si conoscono le conseguenze per la salute, ma che continuiamo a “bere” inconsapevolmente.

sia il rischio di superare la dose giornaliera accettabile, cioè la dose che può essere assunta ogni giorno per l'intera esistenza senza che ci siano rischi per la salute. Abbiamo considerato il valore sia nel caso di un adulto sia nel caso di un bambino, supponendo che entrambi consumino 500 grammi di frutta e verdura ogni giorno, cosa che corrisponde alla porzione raccomandata dall'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Inran). In genere i valori osservati non pongono problemi, cioè non superano quasi mai questa soglia. Fanno eccezione due uve da tavola italiane, il cui consumo porterebbe al superamento della razione raccomandata prevista per i bambini per quanto riguarda un pesticida (il *Clorpirifos*, un insetticida ad ampio spettro).

■ Nella tabella (a pagina 12) abbiamo assegnato un giudizio pessimo sia ai prodotti che contengono un residuo sopra il limite di legge, sia ai prodotti che contengono più di due residui diversi, sia quando abbiamo trovato residui di pesticidi non previsti per quel tipo di prodotto. La situazione non è particolarmente brillante, soprattutto per quanto riguarda l'uva da tavola, anche quella italiana acquistata in stagione, nella quale abbiamo spesso trovato residui di molti fitofarmaci diversi, e a volte anche livelli di pesticidi superiori ai limiti consentiti dalla legge.

■ Superano il limite massimo di residuo previsto dalla legge: un campione di fragole, tre di uva (tutta italiana), uno di bietole, due di prezzemolo (in un caso sono ben due i pesticidi che superano il limite). ▶

Bio, la soluzione?

Molti di noi, preoccupati più per la questione dell'uso dei pesticidi nelle coltivazioni convenzionali e dei conseguenti residui nel piatto, che per mettere in pratica un sentimento ecologico, si affidano ai prodotti biologici. Pensiamo così di metterci al riparo da ogni rischio per la salute. In parte è vero: la produzione biologica, infatti, vieta l'uso dei pesticidi di sintesi e ricorre ad altri metodi di tipo naturale per la lotta ai parassiti e alle erbe infestanti. Tuttavia, anche il mondo del biologico ha i suoi problemi, che non possono essere trascurati e devono essere conosciuti da chi è tentato di rivolgersi a questa via alternativa.

- I prodotti bio non possono essere puliti al cento per cento dalla chimica: anche le coltivazioni biologiche risentono dell'inquinamento ambientale.
- Questi prodotti possono essere soggetti ad altri problemi, per esempio la possibile presenza di maggiori quantità di nitrati e micotossine, sostanze naturali dannose per la nostra salute, che possono proliferare proprio per la mancanza di protezione chimica del raccolto.
- La certificazione biologica garantisce il tipo di produzione, ma non il prodotto finale: una contaminazione è sempre possibile, magari all'interno del punto vendita tra frutta e verdura di diversa provenienza.

PESTICIDI: I PRODOTTI CON RESIDUI

Negozi di acquisto	Paese di origine	Numero di pesticidi	Rispetto limite di legge
Albicocche			
Esselunga via Suzzani, 221 Milano	Italia	1 +	☐
Ortofrutticola Alessandrino Via Alessandrino, 319/923 Roma	Italia	1 +	☐
Frutteto Monterosa Via Paglianico, 1/B Milano	Italia	1 +	☐
Bietole			
Coop via Prenestina, 940 Roma	Italia	1 +	●
Basilico			
Esselunga Viale delle Industrie, 4 Corsico (MI)	Italia	1 +	☐
Agrumi del Sole via Murat Milano	Italia	1 +	☐
Prezzemolo			
Auchan Via Don Sturzo, 1 Cesano Boscone (MI)	Italia	3 ☐	●
Modica Gaetano Via Taranto, 166/170 Roma	Italia	1 +	●
Vincenzo Fruits Via Enea, 46/48 Roma	Italia	1 +	●
Fragole			
Carrefour SS 35 Giovi Località Serviane Paderno Dugnano (MI)	Italia	2 +	☐
Esselunga Viale Zara, 123 Milano	Italia	2 +	☐
GS Via Cesare Baronio, 167 Roma	Italia (Campania)	2 +	●
Lidl Via Valassina Milano	Italia	1 +	☐
Ortofrutticola Alessandrino Via Alessandrino, 319/923 Roma	Italia (Terracina)	1 +	☐
Modica Gaetano Via Taranto, 166/170 Roma	Italia (Terracina)	1 +	☐
Vincenzo Fruits Via Enea, 46/48 Roma	Italia (Terracina)	7 ●	☐
Frutta e verdura di Pagani Giuseppe via Primaticcio, 217 Milano	Non indicata	1 +	☐
Frutta e verdura di Preziosa Antonio via Inganni, 40 Milano	Non indicata	3 ☐	☐
Frutta e verdura di Troisi Mauro p.zza M. Da Forlì, 7 Milano	Non indicata	4 -	☐
Lattughe			
Coop via Prenestina, 940 Roma	Italia	1 +	☐
GS via Giorgio de Chirico, 78/88 Roma	Italia	1 +	☐
Standa Via Appia Nuova, 181/183 Roma	Italia	2 +	☐
Ortofrutta Mohamed Khaled via dell'Acqua Donzella, 50/52 Roma	Italia	3 ☐	☐
Vincenzo Fruits Via Enea, 46/48 Roma	Italia (Lazio)	3 ☐	☐
Pomodori			
Coop via Prenestina, 940 Roma	Italia	1 +	☐
Agrumi del Sole via Murat Milano	Italia (sicilia)	1 +	☐
Uva da tavola			
Auchan Via Don Sturzo, 1 Cesano Boscone (MI)	Cile	3 ☐	☐
Auchan Via Don Sturzo, 1 Cesano Boscone (MI)	Italia (Puglia)	2 +	☐
Carrefour SS 35 Giovi Località Serviane Paderno Dugnano (MI)	Cile	5 ●	●
Carrefour SS 35 Giovi Località Serviane Paderno Dugnano (MI)	Italia	2 +	☐
Coop Viale Agosta, 8/20 Roma	Italia	5 ●	☐
Esselunga via Vigliani, 59 Milano (1)	Italia (Puglia)	5 ●	☐
GS Via Cesare Baronio, 167 Roma	Italia	9 ●	●
In's Viale Marche, 97 Milano	Italia	3 ☐	☐
Standa Via Appia Nuova, 181/183 Roma	Italia	6 ●	●
Ortofrutticola Alessandrino Via Alessandrino, 319/923 Roma	Italia	3 ☐	☐
Frutteto di De Feudis Nicola via P. Borsieri, 39 Milano	Italia (Puglia)	1 +	☐
Modica Gaetano Via Taranto, 166/170 Roma	Italia	10 ●	●
Frutta e verdura di Porcelli Giuseppe piazza Dergano, 9 Milano	Italia (Puglia)	5 ●	☐
Frutteto di Pugliese Lucia via Stelvio, 39 Milano	Italia (Puglia)	4 -	☐
Vincenzo Fruits Via Enea, 46/48 Roma	Italia	7 ●	☐

(1) Uva a marchio Naturama, cioè prodotta con il metodo della lotta integrata, che prevede il minor uso possibile di sostanze non naturali.

■ In un campione di uva da tavola proveniente dal Cile e in due campioni di prezzemolo abbiamo trovato la presenza di un pesticida vietato per quel tipo di prodotto.

■ Molti, come abbiamo visto, anche i prodotti con più di un residuo: spiccano in particolare un'uva da tavola italiana con dieci pesticidi diversi, un'uva con 9 residui, due uve con 7 e 6 residui; un campione di fragole con 7 residui. Da segnalare anche un'uva da tavola prodotta con il metodo della lotta integrata, una tecnica di produzione agricola che dovrebbe consentire di ridurre i residui di fitofarmaci nei prodotti agricoli, perché integra tecniche biologiche con l'uso della chimica, che conteneva i residui di ben 5 pesticidi diversi.

■ Anche i nostri colleghi di Belgio, Spagna e Portogallo hanno svolto la medesima inchiesta. Confrontando i loro risultati con i nostri abbiamo rilevato alcuni problemi comuni, per esempio il fatto che l'uva anche negli altri Paesi contiene molti residui, spesso sopra i limiti consentiti dalla legge (alcuni campioni provengono proprio dall'Italia). Molto contaminate anche le erbe aromatiche, come basilico e prezzemolo. Non hanno dato particolari problemi, invece, pomodori e insalata, da loro come da noi.

Ecco cosa fare

Visti questi risultati è difficile non pensare ai pesticidi quando si portano in tavola frutta e verdura. Ma cosa possiamo fare concretamente per limitare la loro presenza nella nostra alimentazione? La risposta non è semplice e non basta orientarsi verso la produzione biologica, perché anche questa non è esente da problemi importanti, anche se di diversa natura (ne parliamo nel riquadro *Bio, la soluzione?* a pagina 11).

Il consiglio di base per limitare l'assunzione di pesticidi mangian-

do è sicuramente quello di avere una dieta il più possibile variata. Bisogna dire, poi, che molte delle semplici procedure di preparazione che siamo abituati a fare in cucina bastano per eliminare gran parte dei residui.

■ **Lavare.** Già lavando la frutta e la verdura con cura sotto l'acqua corrente si compie un'opera di ripulitura abbastanza efficace dei residui di pesticidi che si sono depositati in superficie. Il nostro consiglio, però, è quello di aggiungere all'acqua di lavaggio un po' di bicarbonato, utile anche per rimuovere i batteri, soprattutto quando si mangia anche la buccia. In un test pubblicato nella rubrica Consigli Utili (vedi AC 159, aprile 2003) abbiamo dimostrato che questo metodo di pulizia tradizionale è anche più efficace dei detergenti specifici oggi in commercio (per esempio Fresh&Clean Nature).

■ **Sbucciare.** La sbucciatura elimina quasi completamente i residui di fitofarmaci ed è quindi fortemente consigliata, soprattutto quando non si ha la possibilità di lavare. Sappiate, però, che è proprio nella buccia che si trovano gran parte delle sostanze utili presenti in frutta e verdura, in particolare le fibre, e che quindi sbucciando le si elimina.

■ **Cuocere.** Normalmente durante la cottura il calore è in grado di degradare alcuni pesticidi mentre l'acqua di cottura ne dissolve altri (bisogna però buttarla). Purtroppo però non tutti i residui vengono eliminati, perché esistono pesticidi molto resistenti al calore.

A cosa servono

Facciamo un passo indietro e cerchiamo di capire perché l'uso di queste sostanze chimiche è ormai praticamente inevitabile.

■ I pesticidi sono composti chimici studiati per impedire che le coltivazioni vengano attaccate da vari infestanti come insetti, muffe, parassiti, erbe spontanee,

topi. In poche parole da qualsiasi specie vivente capace di nuocere alle colture.

■ I pesticidi si sono imposti negli anni come parte insostituibile dell'agricoltura in seguito alla sua standardizzazione. La monocoltura, cioè la coltivazione di una sola specie di piante, adottata in vaste aree, e l'omologazione delle varietà di piante destinate alla coltivazione sono tutti elementi che hanno reso più vulnerabile l'ecosistema delle zone coltivate, rendendo di fatto necessario l'uso della chimica.

■ L'uso di pesticidi garantisce una produzione senza perdite e soprattutto una migliore qualità commerciale dei prodotti, nel senso che i prodotti sono esteticamente più belli, perché non presentano i segni tipici e naturali degli attacchi parassitari.

■ I pesticidi sono moltissimi, di origine naturale (per esempio estratti di piante come il piretro) o sintetica, e si distinguono in vari modi, come la classificazione chimica cui appartengono o il tipo di utilizzo (insetticida, diserbante,

fungicida e così via). Tuttavia, la classificazione più significativa per noi consumatori è quella che prende in considerazione il grado di tossicità per l'uomo.

Sorvegliati speciali

Poiché queste sostanze sono velenose non soltanto per le colture, ma anche per l'uomo e l'ambiente, tutti i pesticidi sono tenuti sotto controllo e devono essere autorizzati per legge prima dell'immissione in commercio.

L'uva è a rischio, anche quella di stagione

Inoltre l'agricoltore non può farne un uso libero, ma deve attenersi strettamente ad alcune regole precise, come la registrazione di tutti i trattamenti effettuati, il divieto di usare determinati pesticidi in alcune colture, o ancora il rispetto



PESTICIDI: I PRODOTTI SENZA RESIDUI

Prodotto	Punto vendita
lattuga, bietole	Agrumi del Sole via Murat Milano
fragole, albicocche, pomodori, radicchio, bietole	Auchan Via Don Sturzo, 1 Cesano Boscone (MI)
albicocche, pomodori, radicchio, bietole	Carrefour SS 35 Giovi Località Serviane Paderno Dugnano (MI)
bietole, basilico, prezzemolo	Conad via Cefalonia, 10 Milano
pomodori, lattuga	Conad Via Gonin, 71 Milano
albicocche	Conad Via Nocera Umbra, 146 Roma
fragole	Coop Via Casilina, 1011 Roma
albicocche, basilico, prezzemolo	Coop via Prenestina, 940 Roma
bietole	Esselunga Viale delle Industrie, 4 Corsico (MI)
albicocche	Frutta e Verdura di D'Ambrosio Pantaleo Piazza Gambara, 4 Milano
pomodori, lattuga, bietole	Frutteto di Gregorio V. via Albani, 71 Milano
bietole, pomodori	GS via Casilina, 288 ang. Via Filarete Roma
pomodori	GS via Giorgio de Chirico, 78/88 Roma
pomodori	In's Viale Marche, 97 Milano
albicocche, pomodori, lattuga, bietole	Modica Gaetano Via Taranto, 166/170 Roma
pomodori, bietole	Ortofrutta Mohamed Khaled via dell'Acqua Donzella, 50/52 Roma
lattuga	Penny market via Espinasse, 137 Milano
lattuga, bietole, pomodori, basilico, prezzemolo	Frutteto di Pugliese Lucia via Stelvio, 39 Milano
fragole, albicocche, pomodori, bietole, basilico, prezzemolo	Standa Via Appia Nuova, 181/183 Roma
albicocche, pomodori, bietole	Vincenzo Fruits via Enea, 46/48 Roma

Acquistare e conservare frutta e verdura

La frutta e la verdura sono alimenti fondamentali nella dieta di tutti i giorni, una fonte di preziose sostanze che aiutano a prevenire disturbi e gravi malattie.

Per approfittare dei loro benefici occorre scegliere non solo la varietà desiderata, ma anche prodotti sani e di qualità.

Quanta mangiarne e perché

Le linee guida dell'Inran, l'Istituto nazionale di ricerca sugli alimenti e la nutrizione, indicano un consumo quotidiano ideale di frutta pari a 450 grammi e di verdura pari a 500 grammi.

Oltre a rappresentare buone fonti di fibra alimentare, cosa che conferisce loro la caratteristica di saziare e un basso potere ca-

lorico, ortaggi e frutta sono ricchi di alcune vitamine e minerali e contengono diverse altre sostanze con azione antiossidante. Le più comuni sono:

la vitamina c (acido ascorbico);

i carotenoidi, pigmenti responsabili del colore rosso, arancione e giallo;

i composti fenolici, presenti in elevata concentrazione in tutti gli alimenti di origine vegetale; i tocoferoli, presenti nei semi oleosi e negli ortaggi a foglia verde.

Come sceglierla

Al momento dell'acquisto occorre verificare che frutta e verdura siano sane, senza lesioni o danni, mature e pulite. Meglio,



inoltre, controllare

l'etichetta o il cartellino, che devono essere obbligatoriamente esposti, per conoscere:

- il Paese d'origine;
- la categoria commerciale, che è stabilita in base alla qualità del prodotto (extra, I e II);
- il nome e indirizzo del produttore o imballatore e peso, per i prodotti confezionati;
- i trattamenti per la conservazione, come cere, gommalacca, fungicidi o conservanti negli agrumi.

In genere troviamo anche:

- ▶ dei tempi di sospensione, cioè il lasso di tempo che deve intercorrere tra il trattamento chimico e il raccolto, per far sì che i pesticidi usati abbiano il tempo di andarsene prima che frutta e verdura arrivino sulle nostre tavole.

Anche rispettando tutte queste precauzioni, però, il rischio nell'uso dei pesticidi rimane molto alto. Purtroppo resta ancora difficile valutare l'entità del pericolo, soprattutto se parliamo di danni a lungo termine dovuti all'assunzione occasionale di residui di pesticidi sui cibi.

Esistono infatti tre tipi di tossicità:

- quella acuta, ben conosciuta, che si manifesta in caso di incidenti nelle persone che ne fanno uso, come gli agricoltori. L'inhalazione e il contatto diretto con i pesticidi possono provocare disturbi immediati, che si manifestano a poche ore dall'esposizione;
- quella a lungo termine, sempre nelle persone che per lavoro entrano in contatto con queste sostanze tossiche, di cui si stanno

studiando tutte le possibili manifestazioni. Per esempio, si sa che l'esposizione prolungata ad alte concentrazioni di organofosforici, una classe di pesticidi molto usata in agricoltura, può provocare a lungo andare gravi neuropatie.

Uno studio pubblicato su *Annals of Neurology* ha documentato come il 5 per cento di chi era esposto per lavoro ai pesticidi rischiasse il Parkinson, una malattia neurologica degenerativa, contro il 3 per cento della popolazione generale;

- quella a lungo termine dovuta all'assunzione occasionale di residui nei cibi, di cui si sa ancora molto poco. Ai livelli attuali, i pesticidi non costituiscono un rischio immediato per la salute, ma ciò non significa che si debba sottovalutare la loro presenza, anche in minima quantità, in ciò che mangiamo. Esistono limiti consentiti dalla legge, entro i quali gli studi dimostrano che non ci sono pericoli per la salute. Tuttavia, questi limiti non tengono conto di due fattori critici: l'orga-

nismo dei bambini e il problema dei residui di pesticidi diversi.

Bambini più a rischio

I limiti di residui consentiti per ogni tipo di pesticida sono calcolati in tutto il mondo in base alla pericolosità del loro consumo da parte di una persona adulta.

Questo modello non tiene in considerazione due fattori molto importanti:

- gli effetti calcolati su organismi diversi da quello dell'adulto, in particolare sui bambini, che assorbono maggiori quantità di residui perché mangiano di più in proporzione al loro peso corporeo e i cui organi sono ancora in fase di sviluppo, quindi più vulnerabili;
- la compresenza di residui di più fitofarmaci contemporaneamente, detta tecnicamente *multiresiduo*, che produce un effetto cocktail dalle conseguenze ancora sconosciute.

Alcuni istituti di ricerca, statunitensi ed europei, ritengono che

- la varietà, per esempio arance “moro” o “tarocco”;
- il calibro, cioè la dimensione;
- la natura del prodotto, se necessario, per esempio noci “secche”, zucchine “con fiore” e così via.

Come conservarla

Dopo l'acquisto è bene rispettare alcune regole per una buona conservazione: per la maggior parte dei prodotti l'ambiente deve essere fresco, con sufficiente umidità.

Per la verdura e la frutta

che richiedono una bassa

temperatura il posto

più adatto

è il cassetto del frigo-

rifero indica-



to per i prodotti vegetali. In genere, la temperatura è di circa 7-8°C, ma può essere regolata con l'apposito termostato. Nel cassetto per i vegetali, inoltre, la percentuale di umidità è maggiore e garantisce una conservazione ottimale.

Alcuni prodotti, come le patate, non devono però essere conservati a basse temperature, ma in un ambiente fresco e possibilmente senza luce, per evitare la nascita di germogli.

Quando la frutta è acerba è bene lasciarla a temperatura ambiente, per far sì che si completi il processo di maturazione.

Congelare

La congelazione, se avviene velocemente,



mantiene inalterato l'aspetto e il valore nutritivo dei vegetali.

Alcuni prodotti possono essere congelati allo stato naturale, ma per la maggior parte è consigliabile un breve trattamento termico che consiste nell'immergere per pochi minuti la verdura, pulita e tagliata, in una soluzione di acqua e aceto in ebollizione. Questa procedura, chiamata tecnicamente sbianchitura, riduce la carica batterica, e inattiva gli enzimi allungando così i tempi di conservazione.



le procedure per la valutazione del rischio sulla salute dovrebbero considerare al posto del maschio adulto, l'organismo di una bambina (per la maggiore sensibilità agli effetti sugli organi riproduttivi) nella fascia d'età che va dalla nascita alla pubertà. Una posizione, a nostro parere, da condividere.


Legge da uniformare

Un altro punto piuttosto critico riguarda la mancanza di uniformità della legge all'interno dell'Unione Europea.

I limiti consentiti per i pesticidi, infatti, sono ancora calcolati in modo differente da Paese a Paese. Uno dei motivi di queste diversità riguarda le presunte abitudini alimentari delle popolazioni che, poiché cambiano, fanno variare anche i livelli accettabili di pesticidi.

Per esempio, i limiti italiani definiti per frutta e verdura sono più stringenti di quelli di una nazione del Nord Europa, perché si stima che da noi il consumo

di questi alimenti sia maggiore. Purtroppo, però, in un mercato comune come il nostro, dove la merce circola senza difficoltà da un Paese all'altro, questo principio non vale più. Ecco perché è stato recentemente approvato un Regolamento europeo che obbli-

gherà tutti gli Stati membri ad applicare limiti uniformi e designa l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, come l'ente che dovrà stabilire i criteri che permetteranno l'armonizzazione dei livelli massimi consentiti di residui in tutta Europa. 

Uso necessario, ma più controllato

Non si possono eliminare completamente i pesticidi dall'agricoltura, ma il loro uso deve essere maggiormente limitato e controllato.

Le nostre analisi, infatti, dimostrano che è piuttosto frequente trovare anche più di un residuo di queste sostanze chimiche nella frutta e nella verdura, compresa quella di stagione. Su 89 campioni di ortaggi e frutta che abbiamo acquistato, infatti, quasi la metà contiene tracce di pesticidi, a volte in quantità superiori ai limiti di legge, a volte in numero assai elevato: fino a 10 pesticidi diversi in uno stesso frutto.

Per questo è necessario:

- definire limiti accettabili più rigidi, considerando l'effetto combinato delle varie sostanze e considerando l'impatto dei residui di pesticidi sui bambini, più vulnerabili per peso ed età;

- non permettere la presenza di più di due residui diversi nello stesso prodotto;

- armonizzare la legislazione, in modo che le stesse regole valgano in tutta Europa. Solo così i consumatori avranno la garanzia di consumare frutta e verdura sicure, a prescindere dalla loro provenienza;

- intensificare i controlli, sia in campo sia nei prodotti in commercio;

- incentivare la rotazione delle colture e l'utilizzo di altri metodi di prevenzione dei parassiti, come l'uso di predatori naturali;

- incentivare la ricerca, per capire gli eventuali rischi sul lungo periodo dell'ingestione di residui di pesticidi con l'alimentazione e per valutare l'impatto combinato di più sostanze assorbite insieme nel tempo.