

IL LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE FUTURI ASPETTI NORMATIVI

THE WHITE BOOK ON FOOD SECURITY. FUTURE RULES

GIULIA BIAGI ⁽¹⁾, SANDRA NANNIPIERI ⁽²⁾, GIANCARLO SIGNORINI ⁽³⁾

RIASSUNTO

Il Libro Bianco si basa sul principio che la politica della sicurezza alimentare deve prendere in considerazione l'intera catena alimentare, tanto che la Commissione, nella sua stesura, ha già delineato più di 80 azioni necessarie ad integrare ed ammodernare l'attuale normativa, per renderla più coerente, comprensibile e flessibile, per farla rispettare meglio e per garantire una maggiore trasparenza. L'impegno primario è di definire i ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare: i produttori di mangimi, gli agricoltori ed i produttori/operatori del settore che devono avere la responsabilità primaria riguardo la sicurezza degli alimenti; le autorità competenti negli Stati membri e nei Paesi terzi che devono avere compiti di monitoraggio e devono far sì che tutte le responsabilità vengano rispettate attuando sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza; la Commissione che deve avere il compito di valutare la capacità che hanno le autorità competenti di attuare tutti i sistemi di controllo (audit e ispezioni a livello nazionale); infine, i consumatori che devono essere coscienti che sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

Parole chiave: Libro Bianco, sicurezza alimentare.

SUMMARY

The white paper base itself on the principle that the politic on food security must consider the whole food chain. For this reason the Commission, during the drawing up of the White Book, has already outlined more than 80 necessary actions: to integrate and to modernize the present provisions, to make the provisions more coherent understandable and flexible, to make the provisions better observable, and to guarantee a greater transparency. The primary objective of the book is to determine the role of every people

⁽¹⁾ Dipartimento di Clinica Veterinaria - Direttore Prof. Fabio Carlucci.

⁽²⁾ Veterinario Dirigente - AzUSL n. 3 Pistoia.

⁽³⁾ Scuola di Specializzazione in Diritto e Legislazione Veterinaria - Università di Parma.

Il lavoro spetta in parti uguali agli Autori.

Lavoro eseguito con Fondi di Ateneo dell'Università di Pisa.

involved in the food chain. The feed producers, the farmers and the producers/workers of the chain must have the primary responsibility of the food safety. The competent Authorities, in each European Country, and also in the so called Third Countries, must monitor the productive process and must perform random checkups and controls, to evaluate their systems and, eventually, to detect faults of every kind of operator. The European Commission must evaluate the Authorities of each European Country and also of the trading foreigner Countries (by audit and inspections on the national markets). The consumers must storage, handle and cook the food with the correct methods.

Key words: White Book, food security.

INTRODUZIONE

La politica alimentare dell'Unione Europea è ormai da molti anni fondata su livelli elevati di sicurezza in modo da poter garantire, tutelare e proteggere la salute dei consumatori, che deve sempre essere considerata il fattore prioritario, senza dimenticare o sottovalutare le ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali che derivano dalla produzione e consumo di alimenti.

Il settore agro-alimentare è di grande importanza per l'economia europea nel suo complesso: la presenza indispensabile e continua dei prodotti alimentari nella nostra vita ci fa comprendere quanto forte debba essere l'interesse per la sicurezza alimentare della società nel suo complesso ed in particolare quello delle autorità pubbliche e dei produttori.

Il ruolo essenziale del mercato interno è quello di poter offrire ai consumatori la più ampia gamma possibile di prodotti sicuri e di alta qualità provenienti non solo da tutti gli Stati membri ma anche importati da Paesi terzi. Oggi giorno la catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa ed ogni suo singolo anello deve offrire tante garanzie di sicurezza quanto tutti gli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Pertanto, per mettere in atto un'efficace politica di sicurezza alimentare occorre adottare misure idonee alla valutazione ed al monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti. Per essere in grado di gestire tali rischi diviene indispensabile disporre di efficaci disposizioni normative affiancate dalla messa in atto e dalla gestione di sistemi di controllo per sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali

norme. Ciascun fattore è parte integrante di un ciclo che deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard prefissati di sicurezza alimentare.

Premesso che l'UE non possa e non debba essere l'unica responsabile di tutti gli aspetti della sicurezza alimentare – la responsabilità dell'applicazione delle norme rimane competenza nazionale, regionale e locale anche se si trascendono le singole responsabilità di ciascuno Stato membro che, per gli alimenti prodotti sul suo territorio, è responsabile non solo nei confronti dei propri cittadini, ma anche di tutti quelli dell'UE e dei paesi terzi – è a livello di UE che devono essere affrontati tutti gli aspetti della sicurezza alimentare.

Ribadiamo che sin dalla nascita della Comunità le misure per la sicurezza alimentare sono state considerate prioritarie ed hanno trovato immediato inserimento nel corpus legislativo comunitario. Lo sviluppo normativo è stato all'inizio essenzialmente su base settoriale; successivamente, la crescente integrazione delle economie nazionali con il mercato unico, gli sviluppi dell'agricoltura e della lavorazione degli alimenti, i nuovi sistemi di manipolazione e di distribuzione hanno portato a pensare ed a studiare una nuova strategia.

Le recenti emergenze che hanno interessato gli alimenti e i mangimi hanno messo in luce punti deboli del sistema comunitario "sicurezza alimentare": è opportuna un'azione decisa e risolutiva da parte di tutte le autorità responsabili, quali la Commissione, gli Stati membri e il Parlamento dal momento che è necessario ed indispensabile ristabilire la fiducia del pubblico negli approvvigionamenti alimentari, nella scienza degli alimenti, nella normativa in materia alimentare e nei controlli degli alimenti.

L'UE ha identificato numerose misure per migliorare gli standard in vigore e l'emanazione del Libro Bianco sulla sicurezza alimentare è servita a delineare tutta una serie di azioni, più di 80, necessarie per integrare e ammodernare l'attuale normativa, per renderla più coerente, comprensibile e flessibile, per farla rispettare meglio e per garantire una maggiore trasparenza ai consumatori. La Commissione ha stabilito che l'attuazione delle azioni delineate nel Libro Bianco deve avere carattere di priorità tanto che in base al calendario che è stato stilato le proposte più importanti dovrebbero essere state presentate dalla Commissione entro la fine del 2000 in modo da far sì che un corpus coerente e aggiornato di norme in campo alimentare, supportato

da una nuova Autorità alimentare europea, fosse in vigore entro la fine del 2002.

PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il principio ispiratore del Libro bianco è che la politica della sicurezza alimentare deve considerare l'intera catena alimentare, intesa "dai campi alla tavola".

Devono essere chiaramente definiti i ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare: i produttori di mangimi, gli agricoltori ed i produttori/operatori del settore devono avere la responsabilità primaria riguardo la sicurezza degli alimenti; le autorità competenti negli Stati membri e nei paesi terzi devono avere compiti di monitoraggio e devono far sì che tutte le responsabilità vengano rispettate attuando sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza; la Commissione deve avere il compito di valutare la capacità che hanno le autorità competenti di attuare tutti i sistemi di controllo (audit e ispezioni a livello nazionale); infine, i consumatori devono essere coscienti che sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

Se tutte le figure coinvolte svolgeranno correttamente il loro ruolo, la politica definita "dai campi alla tavola" coprirà tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione dei mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio e verrà attuata sistematicamente e in modo coerente.

Uno dei punti cardine per attuare una politica alimentare efficace è la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti, basata su adeguate procedure, quali, ad esempio, l'obbligo per le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti di dotarsi di sistemi idonei al ritiro di mangimi o di alimenti dal mercato qualora essi rappresentino un rischio per la salute dei consumatori e l'obbligo per gli operatori di tenere aggiornati i registri dei fornitori di materie prime e di ingredienti per poter identificare immediatamente la fonte di un problema. Tuttavia, l'identificazione chiara dei percorsi dei mangimi e degli alimenti e dei loro ingredienti è una questione complessa che deve tenere conto della specificità di diversi set-

tori e prodotti. Nonostante queste difficoltà oggettive, è necessario affrontare le carenze che si sono rese evidenti durante le ultime e recenti situazioni di crisi nel settore alimentare dovuti anche all'attuale sistema, settoriale e rigido, limitato nella sua capacità di affrontare in modo rapido ed efficace i rischi per la salute umana. È indispensabile un corpus normativo flessibile ed elastico, da poter sottoporre ad una costante revisione e, se del caso, da poter esser adattato per colmare le carenze, per affrontare le emergenze e per riconoscere i nuovi sviluppi intervenuti nella catena della produzione. Di fondamentale importanza è la trasparenza ed il coinvolgimento fattivo di tutte le figure coinvolte.

La politica di sicurezza degli alimenti dell'UE deve basarsi sull'analisi del rischio, applicando correttamente le sue tre componenti fondamentali: la valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi dell'informazione), la gestione del rischio (norme e controlli) e la comunicazione del rischio. Già la Commissione si avvale, e continuerà ad avvalersi, delle migliori conoscenze scientifiche disponibili tanto da prevedere la creazione di nuova Autorità alimentare europea destinata a fornire pareri espressi sulla base di criteri di indipendenza, eccellenza e trasparenza.

La Commissione ritiene che nelle decisioni di gestione del rischio si dovrà valutare la possibilità di applicare il principio di precauzione. A proposito del principio di precauzione, sottolineiamo che, nonostante la sua prima menzione faccia riferimento esclusivamente alla politica ambientale, sia le istituzioni comunitarie che la Corte di Giustizia hanno a più riprese sottolineato che tale principio debba essere considerato un principio di applicazione generale ed essere preso in considerazione e trovare applicazione in tutti quei settori considerati ad elevato livello di protezione: fra questi la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori non sono certo all'ultimo posto.

Nel processo politico decisionale nel settore alimentare, l'UE dovrà tenere conto di altri fattori legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Non vanno sottovalutate infatti, considerazioni di tipo ambientale, il benessere degli animali, l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori riguardo la qualità dei prodotti, un'adeguata informazione e precise definizioni delle

caratteristiche essenziali dei prodotti nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

ASPETTI NORMATIVI

Sia la produzione primaria dei prodotti agricoli che la produzione industriale degli alimenti lavorati, nel quadro della creazione del mercato interno, nell'ultimo trentennio è stato oggetto di numerose disposizioni normative da parte dell'UE tanto che l'ampio corpus legislativo trova fondamento su elementi scientifici, societari, politici ed economici, anche se risulta non essere sufficientemente coerente e complessivo. Pertanto, negli ultimi anni, si è avvertita la necessità di una revisione della legislazione in campo alimentare preannunciata dalla pubblicazione del Libro Verde sui principi generali della legislazione in materia alimentare nell'Unione europea.

Premesso che sia il quadro giuridico che il sistema operativo attualmente in vigore hanno assicurato ai consumatori dell'UE un elevato livello di protezione della salute, è tuttavia noto come i prodotti di origine animale e vegetale possano presentare rischi intrinseci dovuti alla contaminazione microbiologica e chimica data l'estrema complessità della produzione degli alimenti. Fra i problemi da dover affrontare e risolvere quelli che riguardano la difformità degli strumenti a disposizione per rispondere a certe situazioni in settori specifici, quelli che dipendono dalla molteplicità delle azioni da intraprendere là dove un problema passi da un settore ad un altro, quelli derivanti dalla mancanza di un chiaro impegno da parte di tutti gli interessati a dare un allarme preventivo in caso di un rischio potenziale per poter intraprendere tempestivamente la necessaria valutazione scientifica e le misure protettive e per affrontare il problema a livello europeo direttamente all'origine.

Nuovo quadro giuridico per la sicurezza alimentare

La Commissione, che nel 1997 ha pubblicato il Libro Verde sulla legislazione in materia alimentare, ritiene ormai improrogabile la necessità di dare vita ad un corpus coerente e trasparente di norme in materia di sicurezza alimentare per fissare i principi comuni che sottendono la legislazione in campo alimentare e per fare della sicurezza

degli alimenti l'obiettivo primario della normativa dell'UE in campo alimentare.

Le proposte delle singole norme, dopo ampie consultazioni con tutti gli interessati, dovranno fissare i principi, gli obblighi e le definizioni da applicare in questo ambito, dovranno essere chiare, semplici e comprensibili per tutti gli operatori se si vuole che esse vengano applicate e dovranno essere applicate in stretta cooperazione con le autorità competenti ai livelli appropriati negli Stati membri. Inoltre, queste proposte costituiranno anche il quadro generale per gli ambiti non coperti da norme specifiche armonizzate, ma in relazione ai quali il funzionamento del mercato interno è assicurato mediante il riconoscimento reciproco (Corte di Giustizia europea, sentenza "Cassis de Dijon": nell'assenza di un'armonizzazione comunitaria gli Stati membri possono limitare la commercializzazione di prodotti legittimamente commercializzati in un altro Stato membro soltanto là dove e nella misura in cui ciò possa essere giustificato da un interesse legittimo come ad esempio la protezione della salute pubblica e a condizione che le misure adottate siano proporzionate). Alla Commissione rimane il compito di risolvere le dispute in materia di ostacoli al commercio usando tutti gli strumenti a sua disposizione, formali (procedure d'infrazione) o informali (reti di rappresentanti degli Stati membri e riunioni, ecc.) e applicando misure comunitarie allo Stato inadempiente se viene ritenuto giustificato per ragioni di sicurezza alimentare un ostacolo agli scambi.

Nuovo quadro giuridico per i mangimi

La sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi.

È ovvio che la legislazione non può prevenire del tutto gli incidenti lungo la catena degli alimenti e dei mangimi, tuttavia essa può fissare prescrizioni e controlli appropriati per la rilevazione precoce dei problemi e il tempestivo avvio di interventi correttivi. Fra gli aspetti che dovranno essere chiariti da un punto di vista legislativo uno è quello che riguarda le responsabilità dei produttori dei mangimi per costituire un'ampia clausola di salvaguardia; un altro è quello che riguarda l'emanazione di definizioni chiare ed incontrovertibili dei materiali che possono essere impiegati o meno nella produzione di mangimi, compresi i sottoprodotti di origine animale ampliando prima l'attuale

elenco negativo e pubblicando successivamente un elenco positivo di ingredienti di mangimi; infine la necessità di ammettere come unici materiali da usare nei mangimi i materiali derivati da animali dichiarati adatti al consumo umano escludendo animali morti (carcasse) e materiali di scarto dalla catena dei mangimi.

La Commissione presenterà proposte legislative per la valutazione, l'autorizzazione e l'etichettatura dei nuovi alimenti, in particolare degli organismi geneticamente modificati e dei mangimi da essi derivati chiarendo quali sono le diverse categorie di prodotti usati nell'alimentazione animale (additivi, prodotti medicinali, integratori) per evitare zone grigie e definendo i requisiti che si applicano in ciascun caso. Verrà portato avanti il divieto o il progressivo ritiro nell'UE degli antibiotici usati quali fattori di crescita, tenendo conto del loro possibile uso nella medicina umana e in quella veterinaria, contestualmente alla sua ampia strategia di controllo e di contenimento della resistenza agli antibiotici.

Dopo gli ultimi incresciosi episodi (la crisi della diossina si è sviluppata ed ha interessato tutta l'intera catena alimentare), anche l'industria dei mangimi dovrà adeguare le proprie strutture per ovviare alla mancanza di controlli interni (buone prassi produttive, autocontrolli, piani di emergenza) ed alla mancanza di meccanismi per la rintracciabilità. Occorrerà emanare una normativa che permetta l'approvazione ufficiale di tutti gli impianti di produzione dei mangimi come del resto l'effettuazione di controlli ufficiali a livello nazionale e di UE insieme all'inserimento di sistema di allarme rapido per i mangimi che dovrà affiancare il sistema di allarme rapido per gli alimenti.

Salute e benessere degli animali

La salute e il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e la protezione dei consumatori.

La tubercolosi, la salmonellosi (problema emergente nel campo della salute pubblica) e la listeriosi (che provoca encefalite e aborti spontanei), sono zoonosi trasmissibili attraverso alimenti contaminati, e possono essere particolarmente gravi per certe categorie della popolazione. La Commissione dovrà avere un quadro corretto della situazione attraverso un monitoraggio comunitario per poter fissare obiettivi e prendere misure più efficaci per ridurre la prevalenza delle

malattie veicolate dagli alimenti e delle zoonosi che dovranno essere notificate con un sistema di prescrizioni armonizzate in tutti i Paesi dell'UE.

I programmi di eradicazione e di controllo della tubercolosi e della brucellosi dovranno continuare e se possibile essere rafforzati, soprattutto in quegli Stati membri il cui status, per quanto concerne queste malattie, rimane problematico.

Per quanto riguarda la BSE/TSE non dovranno più essere adottate misure di salvaguardia emanate in seguito a fatti contingenti, ma dovranno essere emanate disposizioni che affrontino il problema in maniera completa, basandosi sul disposto dell'art. 152 del Trattato, che copre tutte le misure di controllo della BSE e delle altre encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE). Le norme promulgate dovranno riguardare l'eliminazione di determinati materiali a rischio in combinazione con una classificazione provvisoria a seconda dello status di BSE, il rafforzamento del sistema epidemiologico di sorveglianza sottoponendo a test gli animali ad alto rischio (animali morti, animali oggetto di macellazione d'emergenza), l'aggiornamento degli embarghi e del divieto di mangimi di origine animale alla luce di pareri scientifici aggiornati. Naturalmente nel frattempo le misure d'emergenza continueranno per assicurare un elevato livello di protezione. Inoltre, si dovrà procedere a programmare ulteriori test per accertare l'incidenza della BSE nell'Unione in funzione della disponibilità di adeguati test post-mortem.

Il Libro Bianco riconosce infine che le questioni del benessere degli animali devono essere maggiormente integrate nella politica alimentare tenendo in particolare conto dell'impatto sulla qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Igiene

L'igiene è un elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti. Numerose sono le disposizioni emanate negli anni dalla Comunità destinate a garantire la sicurezza degli alimenti prodotti e immessi in commercio, adottate quale risposta alle esigenze del mercato interno, tenendo conto di un elevato livello di protezione che hanno però provocato una serie di regimi diversi in materia d'igiene a seconda che gli alimenti siano di origine animale o vegetale.

La Commissione si propone di emanare un nuovo regolamento per

introdurre coerenza e chiarezza lungo tutta la catena della produzione alimentare basandosi sul principio che gli operatori del settore alimentare sono pienamente responsabili della sicurezza degli alimenti da essi prodotti: la sicurezza dovrà essere garantita attraverso la realizzazione di analisi del rischio e l'attuazione di principi di controllo nonché attraverso il rispetto di regole igieniche che devono essere applicate a tutti i livelli della catena degli alimenti.

Contaminanti e residui

Per contaminanti si intendono sostanze che non vengono intenzionalmente aggiunte agli alimenti che possono provenire da una contaminazione ambientale o da prassi agricole, dalla produzione, dalla lavorazione, dall'immagazzinamento, dal confezionamento, dal trasporto o anche da pratiche fraudolente. L'UE ha legiferato solo per alcuni di questi poiché a livello dei diversi Stati membri sono state prese molte misure specifiche, anche se molto spesso differenti fra loro. Proprio per queste differenze si è verificata una disparità nella tutela dei consumatori e notevoli difficoltà pratiche per le autorità di controllo e l'industria.

La Commissione dovrà perciò provvedere a definire standard per i contaminanti lungo l'intera catena che va dai mangimi agli alimenti tenendo conto di dati scientifici per fissare tali limiti.

Per quanto riguarda le sostanze che compaiono negli alimenti a seguito di un uso intenzionale (residui di pesticidi negli alimenti di origine animale e vegetale e medicinali veterinari negli alimenti di origine animale) la legislazione comunitaria ha già fissato norme per la definizione di limiti massimi di residui di tali sostanze negli alimenti e nei prodotti agricoli che gli Stati membri hanno l'obbligo di far rispettare. Mancano prescrizioni armonizzate e le attività di controllo sono diverse tra Stato e Stato con un numero limitato di laboratori accreditati in grado di eseguire il monitoraggio.

La Commissione ha intenzione di fissare limiti per tutte le combinazioni pesticida/prodotto ovviando alle carenze in materia di monitoraggio e di test di laboratorio.

Inoltre, dovranno essere valutati a livello comunitario pesticidi che già si trovano sul mercato, accelerando da una parte l'autorizzazione alla commercializzazione di nuovi prodotti e, dall'altra, snellendo il riesame dell'autorizzazione di quelli esistenti per eliminare rapida-

mente i prodotti sulla cui sicurezza non vi sono dati o la cui sicurezza è risultata discutibile.

Infine, la legislazione sulla contaminazione radioattiva degli alimenti e dei mangimi si basa sull'art. 13 del Trattato Euratom e, nel caso di importazioni, sull'art. 133 dello stesso Trattato. In tale contesto, si terrà sotto costante revisione la legislazione post Cernobyl.

Nuovi alimenti

Le disposizioni comunitarie in materia di nuovi alimenti devono essere razionalizzate e rese più rigorose. In particolare dovrà essere rivista e resa più trasparente la procedura che autorizza l'immissione sul mercato e l'etichettatura di nuovi alimenti (ad esempio alimenti ed ingredienti di alimenti che non sono ancora stati usati per il consumo umano, in particolare quelli contenenti o derivanti da organismi geneticamente modificati) riesaminando le esenzioni a tali disposizioni. La Commissione dovrà chiarire le procedure fissate nel regolamento sui nuovi alimenti (CE) n. 258/97 e cercherà di migliorarlo conformemente al quadro normativo riveduto per quanto concerne l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati in virtù della direttiva n. 90/220/CEE.

Additivi, sostanze aromatizzanti, condizionamento e irradiazione

La normativa comunitaria esistente in materia di additivi, sostanze aromatizzanti, condizionamento e irradiazione è necessario che venga aggiornata e completata.

Devono essere compilati elenchi comunitari di additivi autorizzati e deve essere chiarito lo status degli enzimi; devono essere aggiornati gli elenchi comunitari dei coloranti, degli edulcoranti e di altri additivi; devono essere modificati i criteri di purezza degli edulcoranti, dei coloranti e di altri additivi e si devono fissare appropriati criteri di purezza per gli additivi alimentari ricavati da nuove fonti. Le disposizioni legislative non devono riguardare solo sostanze aromatizzanti definite chimicamente ma sono necessarie nuove conoscenze sugli effetti tossicologici delle sostanze naturalmente presenti nella sostanze aromatizzanti, aggiornandone il registro, fissando un programma per la loro valutazione e stabilendo un elenco di additivi autorizzati all'uso nelle sostanze aromatizzanti.

La Commissione proporrà una direttiva onde completare l'elenco

di prodotti alimentari autorizzati ad un trattamento mediante irradiazione e pubblicherà i dati degli impianti di irradiazione attivi negli Stati membri nonché un elenco degli impianti dei Paesi terzi approvati in quanto equivalenti. Essa elaborerà inoltre una direttiva sui componenti delle acque minerali naturali e sulle condizioni d'uso nel trattamento di certe acque minerali naturali mediante aria arricchita di ozono.

CONCLUSIONI

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare ha delineato più di ottanta azioni da attuare nei prossimi anni per migliorare gli standard di sicurezza alimentare e se queste verranno attuate sarà possibile garantire un elevato livello di protezione della salute dei consumatori che hanno il diritto di ricevere informazioni, utili e chiare, sulla qualità degli alimenti e sui loro ingredienti in modo che sia possibile effettuare scelte oculate e consapevoli e che dovranno essere sensibilizzati sull'importanza di una dieta equilibrata e sulle sue ripercussioni a livello sanitario.