

Środa, 12 marca 2014 r.

P7_TA(2014)0211

Europejskie dziedzictwo gastronomiczne: aspekty kulturowe i edukacyjne**Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 12 marca 2014 r. w sprawie europejskiego dziedzictwa gastronomicznego: aspekty kulturowe i edukacyjne (2013/2181(INI))**

(2017/C 378/11)

Parlament Europejski,

- uwzględniając sprawozdanie swojej Komisji Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności w sprawie wniosku dotyczącego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (COM(2008)0040),
- uwzględniając raport UNESCO z 2002 r. dotyczący odżywiania,
- uwzględniając raport Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) dotyczący polityki żywieniowej dla szkół,
- uwzględniając białą księgę Komisji z dnia 30 maja 2007 r. pt. „Strategia dla Europy w sprawie zagadnień zdrowotnych związanych z odżywianiem, nadwagą i otyłością” (COM(2007)0279),
- uwzględniając konkluzje zorganizowanej przez WHO europejskiej konferencji ministerialnej w sprawie odżywiania i chorób niezakaźnych w kontekście programu Zdrowie 2020, która odbyła się w Wiedniu w dniach 4–5 lipca 2013 r.,
- uwzględniając konwencję UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego z dnia 17 października 2003 r.,
- uwzględniając wpisanie diety śródziemnomorskiej na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO w dniu 16 listopada 2010 r. oraz w dniu 4 grudnia 2013 r.,
- uwzględniając wpisanie francuskiej gastronomii na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO (decyzja 5.COM 6.14),
- uwzględniając art. 48 Regulaminu,
- uwzględniając sprawozdanie Komisji Kultury i Edukacji (A7-0127/2014),

Aspekty edukacyjne

- A. mając na uwadze, że zarówno obecny, jak i przyszły stan zdrowia oraz samopoczucie ludności są uzależnione od sposobu odżywiania się i środowiska, a więc od rodzaju rolnictwa, rybołówstwa i hodowli;
- B. mając na uwadze, że Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) w swojej ogólnoświatowej inicjatywie promocji zdrowia w szkole uznaje placówki oświatowe za ważną przestrzeń, w której zdobywa się wiedzę teoretyczną i praktyczną na temat zdrowia, żywienia, żywności i gastronomii;
- C. mając na uwadze, że złe odżywianie może mieć dramatyczne konsekwencje; mając na uwadze, że europejscy ministrowie zdrowia podczas europejskiej konferencji ministerialnej zorganizowanej przez WHO w lipcu 2013 r. zaapelowali o powszechną mobilizację „w zwalczaniu otyłości oraz złego odżywiania”, które są przyczyną epidemii chorób niezakaźnych, takich jak choroby sercowo-naczyniowe, cukrzyca lub rak;
- D. mając na uwadze, że obraz ciała i jedzenia przedstawiany w społeczeństwie jako norma może prowadzić do poważnych zaburzeń żywieniowych i psychologicznych, takich jak anoreksja czy bulimia; mając zatem na uwadze konieczność poruszania tych kwestii zwłaszcza wśród nastolatków;
- E. mając na uwadze, że według Europejskiej Rady Informacji o Żywności (EUFIC) w 2006 r. w Europie około 33 mln osób były zagrożone niedożywieniem; mając na uwadze, że od początku kryzysu sytuacja uległa jeszcze pogorszeniu;

Środa, 12 marca 2014 r.

- F. mając na uwadze, że dzieciństwo to decydujący okres w nauczaniu zdrowych nawyków i przekazywaniu wiedzy pozwalającej na przyjęcie zdrowego stylu życia, oraz mając na uwadze, że szkoła jest jednym z miejsc, w których można skutecznie kształtować nawyki zdrowotne przyszłych pokoleń w długofalowej perspektywie;
- G. mając na uwadze, że placówki oświatowe dysponują przestrzenią oraz narzędziami, które mogą pomóc w zdobywaniu wiedzy na temat żywności oraz jej przygotowywania, a także mogą służyć wpajaniu nawyków żywieniowych, które, w połączeniu z regularną, umiarkowaną aktywnością fizyczną, pozwolą na prowadzenie zdrowego stylu życia;
- H. mając na uwadze, że informowanie, edukacja i podnoszenie świadomości to elementy strategii UE mającej pomagać państwom członkowskim w zmniejszaniu szkodliwych skutków spożywania alkoholu (COM(2006)0625) oraz że strategia ta promuje odpowiednie zachowania konsumpcyjne, oraz mając na uwadze, że w dniu 5 czerwca 2001 r. Rada wydała zalecenie dotyczące spożycia alkoholu przez osoby młode, w szczególności dzieci i młodzież, w którym mowa jest o promowaniu edukacji przy zachowaniu międzysektorowego podejścia;
- I. mając na uwadze, że podczas spotkania europejskiej sieci fundacji na rzecz żywienia (European Nutrition Foundations Network) pt. „Odżywianie w europejskich szkołach: rola fundacji” stwierdzono potrzebę włączenia do programu nauczania wiedzy o żywieniu, zarówno jeśli chodzi o odżywianie się, jak i o gastronomię, oraz jednymyślnie postanowiono przedstawić tę potrzebę Parlamentowi Europejskiemu i Komisji;
- J. mając na uwadze, że różne instytucje krajowe niektórych państw wystąpiły z inicjatywą uznania diety śródziemnomorskiej za niematerialne dziedzictwo kulturowe ludzkości UNESCO, co oznacza promowanie i ustanawianie wzorców zachowań mających na celu zapewnienie zdrowego stylu życia, przy zachowaniu w pełni przekrojowego podejścia uwzględniającego aspekty edukacyjne, żywieniowe, szkolne, rodzinne, żywieniowe, terytorialne, krajobrazowe itd.;
- K. mając na uwadze, że dieta śródziemnomorska to zrównoważony i zdrowy sposób żywienia i styl życia, związany bezpośrednio z zapobieganiem przewlekłym chorobom oraz promowaniem zdrowia zarówno w środowisku szkolnym, jak i rodzinnym;
- L. mając na uwadze, że celem europejskich programów „Food at School” jest zapewnienie, by jedzenie serwowane w szkolnych stołówkach zawierało wszystkie niezbędne składniki wartościowej i zrównoważonej diety; mając na uwadze, że szeroko rozumiana edukacja uwzględniająca także aspekt żywieniowy popularyzuje wśród uczniów zdrowy styl życia opierający się na zrównoważonej diecie;
- M. mając na uwadze, że solidna edukacja w zakresie żywienia zapewnia obywatelom również wiedzę o związkach między żywnością a zasadami trwałego rozwoju w produkcji żywności i stanem naszej planety;
- N. mając na uwadze, że w licznych przypadkach wzrost cen posiłków w szkolnych stołówkach oraz cen żywności utrudnia pewnej liczbie gospodarstw domowych, a w szczególności dzieciom, dostęp do zrównoważonego i wartościowego pożywienia;
- O. mając na uwadze, że media i reklama wpływają na wzorce konsumpcyjne obywateli;
- P. mając również na uwadze, że w zdobywaniu właściwej wiedzy na temat używanych produktów oraz ich właściwości i walorów smakowych kluczowym elementem jest rozwój systemów odpowiedniego i jasnego dla wszystkich konsumentów etykietowania z podawaniem składu produktów i ich pochodzenia;
- Q. mając na uwadze, że kształcenie pracowników sektora gastronomicznego ma swój wkład w przekazywanie wiedzy o gastronomii europejskiej, podkreślanie jej wartości, zapewnianie jej trwałości i jej rozwój;

Aspekty kulturowe

- R. mając na uwadze, że gastronomia stanowi połączenie wiedzy, doświadczenia, sztuki oraz rzemiosła, które pozwalają odżywiać się zdrowo i przyjemnie;
- S. mając na uwadze, że gastronomia stanowi część naszej tożsamości oraz jest istotnym elementem dziedzictwa kulturowego Europy i państw członkowskich;
- T. mając na uwadze, że Unia Europejska promuje identyfikację, obronę i międzynarodową ochronę oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia oraz tradycyjnych specjalności wytwarzanych z produktów rolno-spożywczych;

Środa, 12 marca 2014 r.

- U. mając na uwadze, że gastronomia nie jest tylko elitarną sztuką przygotowywania pożywienia, lecz zaangażowanym sposobem doceniania wartości i jakości wykorzystywanych surowców oraz dostrzegania potrzeby doskonałości na wszystkich etapach przetwarzania produktów spożywczych, w tym poszanowania zwierząt oraz przyrody;
- V. mając na uwadze, że gastronomia jest ściśle powiązana z rolnictwem poszczególnych regionów europejskich i z ich lokalnymi produktami;
- W. mając na uwadze, że konieczna jest ochrona rytuałów i zwyczajów związanych z lokalną i regionalną gastronomią oraz zachęta do rozwoju gastronomii europejskiej;
- X. mając na uwadze, że gastronomia stanowi jedną z najważniejszych form wyrazu kulturowego oraz że ten termin nie odnosi się jedynie do haute cuisine, lecz do wszelkich form kulinarnych w różnych regionach i w różnych warstwach społecznych, w tym również do form tradycyjnej kuchni lokalnej;
- Y. mając na uwadze, że tradycyjna kuchnia stanowi dziedzictwo kulinarne i kulturowe, którego przetrwanie jest bardzo często zagrożone w związku z inwazją ustandaryzowanej żywności;
- Z. mając na uwadze, że jakość, renoma i różnorodność gastronomii europejskiej wymagają europejskiej produkcji żywności odpowiedniej jakości i w wystarczającej ilości;
- Aa. mając na uwadze, że gastronomię utożsamia się z różnymi aspektami żywienia oraz że opiera się ona na trzech podstawowych filarach: zdrowiu, nawykach żywieniowych i przyjemności; mając na uwadze, że znajomość zwyczajów obowiązujących przy stole jest w wielu krajach nośnikiem zażyłości oraz ważnym elementem wychowania społecznego; mając ponadto na uwadze, że poznawanie różnych kultur gastronomicznych stanowi rodzaj wymiany międzykulturowej; mając na uwadze, że pozytywnie wpływa to na relacje społeczne i rodzinne;
- Ab. mając na uwadze doniosłość uznania diety śródziemnomorskiej za niematerialne dziedzictwo kulturowe UNESCO, rozumianej jako zbiór informacji, umiejętności, praktyk, rytuałów, tradycji i symboli związanych z uprawą rolną, rybołówstwem, hodowlą zwierząt, a także z formą przechowywania, przetwarzania, gotowania, dzielenia i spożywania żywności;
- Ac. mając na uwadze, że zwyczaje żywieniowe mieszkańców Europy stanowią bogatą spuściznę społeczno-kulturową, którą należy przekazywać z pokolenia na pokolenie, oraz mając na uwadze, że szkoła, tak samo jak rodzina, jest idealnym środowiskiem do przekazywania tej wiedzy;
- Ad. mając na uwadze, że gastronomia staje się jednym z głównych czynników przyciągających ruch turystyczny, a wzajemne oddziaływanie pomiędzy turystyką, gastronomią i odżywianiem ma bardzo pozytywny wpływ na promocję turystyki;
- Ae. mając na uwadze, że przyszedł pokolenia trzeba uwrażliwić na bogactwo gastronomii z ich regionu i, w ujęciu ogólnym, gastronomii europejskiej;
- Af. mając na uwadze, że gastronomia przyczynia się do promocji dziedzictwa wielu regionów;
- Ag. mając na uwadze znaczenie promowania produktów lokalnych i regionalnych w celu zachowania z jednej strony dziedzictwa gastronomicznego, a z drugiej strony zagwarantowania producentom uczciwego wynagrodzenia oraz dostępności tych produktów dla jak największej liczby osób;
- Ah. mając na uwadze, że gastronomia jest źródłem bogactw kulturowych oraz gospodarczych dla regionów Unii Europejskiej;
- Ai. mając na uwadze, że dziedzictwo europejskie to zbiór elementów materialnych i niematerialnych, do którego w przypadku gastronomii i żywności zaliczają się również kształtowany krajobraz oraz obszary, z których pochodzą spożywane produkty;
- Aj. mając na uwadze, że trwałość, różnorodność i bogactwo kulturowe gastronomii europejskiej zależy od dostępności lokalnych produktów wysokiej jakości;

Środa, 12 marca 2014 r.

Aspekty edukacyjne

1. wzywa państwa członkowskie do wprowadzenia wiedzy o żywności, zdrowym odżywianiu i nawykach żywieniowych oraz związanych z tym praktycznych doświadczeń do programów nauczania obowiązujących od najmłodszych lat, z uwzględnieniem aspektów historycznych, terytorialnych i kulturowych, a także w oparciu o doświadczenie, dzięki czemu poprawiłby się stan zdrowia oraz samopoczucie ludności i jakość żywności, a także wzrosłby szacunek dla środowiska; pochwała programy nauczania gastronomicznego realizowane przez szkoły w niektórych państwach członkowskich, z których część zakłada współpracę z renomowanymi szefami kuchni; podkreśla wagę połączenia edukacji na temat zdrowego żywienia ze zwalczaniem stereotypów mogących prowadzić do poważnych zaburzeń żywieniowych i psychologicznych, takich jak anoreksja lub bulimia;
2. podkreśla również znaczenie wprowadzenia w życie zaleceń WHO dotyczących zwalczania otyłości i niewłaściwego odżywiania; wyraża zaniepokojenie problemem niedożywienia w Europie i jego pogłębieniem się od początku kryzysu i nalega, by państwa członkowskie umożliwiły wszystkim zdrowe żywienie, na przykład zapewniając powszechny dostęp do szkolnych lub miejskich stołówek oferujących wysokiej jakości posiłki;
3. podkreśla konieczność wzbogacenia programu nauczania o informacje dotyczące kultury kulinarnej (zwłaszcza lokalnej), procesu przygotowania, produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności, społeczno-kulturowego znaczenia żywności oraz praw konsumenta; sugeruje państwom członkowskim wprowadzenie do programów nauczania warsztatów mających na celu rozwój zmysłów, zwłaszcza smaku, przez połączenie walorów odżywczych produktów spożywczych z regionalnym i krajowym dziedzictwem gastronomicznym;
4. zaznacza, że w niektórych państwach europejskich wiedza o odżywianiu znajduje się już w programach nauczania, a w innych nie jest obowiązkowa, jednak przekazuje się ją za pomocą różnych środków, takich jak programy przygotowane przez władze lokalne czy podmioty prywatne;
5. zwraca uwagę na potrzebę edukowania w szkołach w zakresie odżywiania oraz nauczania o odpowiednim, jednocześnie zdrowym i przyjemnym, żywieniu;
6. wskazuje, że należy położyć większy nacisk na uprawianie sportów i aktywność fizyczną w szkołach podstawowych i średnich w całej Europie;
7. przypomina, że dobre odżywianie dzieci wpływa korzystnie na ich samopoczucie oraz ułatwia przyswajanie wiedzy, a także wzmacnia ich odporność i sprzyja prawidłowemu rozwojowi;
8. wskazuje, że nawyki żywieniowe wykształcone w dzieciństwie mogą wpływać na preferencje i wybory żywieniowe – a także sposoby przygotowywania i spożywania posiłków – w dorosłym życiu; dzieciństwo jest więc momentem kluczowym dla wykształcenia smaku, a szkoła ważnym miejscem odkrywania przed uczniami różnorodności produktów i gastronomii;
9. uważa, że należy realizować programy edukacyjne i uświadamiające na temat skutków niewłaściwego spożywania alkoholu oraz promować właściwe, inteligentne zachowania konsumpcyjne, upowszechniając znajomość specyfiki win, ich oznaczeń geograficznych, odmian winorośli, procesów produkcji oraz znaczenia tradycyjnych określeń;
10. zwraca się do Komisji o wspieranie projektów obejmujących wymianę informacji i praktyk w obszarze odżywiania, żywności i gastronomii, na przykład w ramach sektora Edukacja szkolna (Comenius) programu Erasmus+; wzywa ponadto UE i państwa członkowskie do promowania wymiany międzykulturowej w sektorach zaopatrzenia w żywność, żywności i gastronomii z wykorzystaniem możliwości oferowanych przez program Erasmus+ w zakresie wysokiej jakości szkoleń, mobilności i praktyk zawodowych dla osób uczących się i wykwalifikowanych pracowników;
11. zauważa, że edukacja w dziedzinie odżywiania i gastronomii, w tym poszanowania przyrody i środowiska, powinna zakładać udział rodzin, nauczycieli, wspólnoty edukacyjnej i wszystkich osób zawodowo zajmujących się edukacją, a także wykorzystanie stosownych kanałów informacyjnych;
12. zwraca uwagę na przydatność technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT) jako dobrego narzędzia do wspierania nauki; zachęca do tworzenia interaktywnych platform mających ułatwiać dostęp do europejskiego, krajowego i regionalnego dziedzictwa gastronomicznego oraz jego rozpowszechnianie, aby promować zachowanie oraz przekazywanie tradycyjnych umiejętności wśród profesjonalistów, rzemieślników i obywateli;

Środa, 12 marca 2014 r.

13. wzywa Komisję, Radę i państwa członkowskie do rozważenia przyjęcia surowszych wytycznych odnośnie do treści oraz reklam na temat produktów spożywczych, zwłaszcza pod kątem żywienia;
14. przypomina państwom członkowskim, by zadbały o zakaz reklamowania i sponsorowania niezdrowej żywności w szkołach;
15. wzywa państwa członkowskie do zorganizowania we współpracy z dietetykami i z lekarzami odpowiednich szkoleń dla nauczycieli, dzięki którym będą oni mogli poprawnie przekazywać wiedzę o żywieniu w szkołach i na uczelniach; zauważa, że żywienie i środowisko są współzależne, i w związku z tym wzywa również do aktualizacji wiedzy na temat środowiska naturalnego;
16. wzywa Komisję oraz Radę do przeanalizowania systemów szkolenia pracowników sektora gastronomicznego; zachęca państwa członkowskie do promowania takich szkoleń; podkreśla, że szkolenia te powinny dotyczyć gastronomii lokalnej i europejskiej, różnorodności produktów, procesów przygotowania, produkcji, konserwacji oraz dystrybucji produktów spożywczych;
17. podkreśla, że szkolenia pracowników sektora gastronomicznego powinny kłaść akcent na „domowe”, lokalne i zróżnicowane produkty spożywcze;
18. nakłania państwa członkowskie do wymiany wiedzy oraz najlepszych praktyk w obrębie działań związanych z gastronomią oraz do wspierania wzajemnego poznawania gastronomii między regionami; nakłania również do wymiany najlepszych praktyk lub do zwrócenia uwagi na możliwość skrócenia łańcucha żywnościowego poprzez większe wykorzystanie lokalnych produktów sezonowych;
19. zwraca uwagę na potrzebę promocji zdrowego żywienia w szkołach z wykorzystaniem programów finansowanych w ramach wspólnej polityki rolnej na lata 2014–2020;
20. przypomina, że uznanie diety śródziemnomorskiej oraz francuskiej tradycji biesiadnej za niematerialne dziedzictwo kulturowe ludzkości UNESCO doprowadziło do powstania instytucji i organizacji promujących edukację w zakresie wartości i nawyków zdrowej, zrównoważonej diety, wiedzę na jej temat oraz jej praktykowanie;

Aspekty kulturowe

21. podkreśla konieczność pogłębiania wiedzy na temat różnorodności i jakości regionów, krajobrazów oraz produktów, które są podstawą gastronomii europejskiej, stanowiącej część naszego dziedzictwa kulturowego oraz będącej podstawą swoistego stylu życia, uznanego na arenie międzynarodowej; podkreśla, że czasami wymaga to poszanowania lokalnych zwyczajów;
22. zaznacza, że gastronomia stanowi źródło wzrostu gospodarczego i wzrostu zatrudnienia w licznych sektorach gospodarki, takich jak branża restauracyjna, turystyczna, rolno-spożywcza czy badawcza; zauważa, że gastronomia może wpłynąć na rozwinięcie także wyostrego zmysłu ochrony przyrody i środowiska, co ostatecznie przekłada się na bardziej autentyczny i mniej przetworzony z użyciem dodatków i konserwantów smak pożywienia;
23. podkreśla znaczenie gastronomii dla wspierania sektora usług hotelarskich w całej Europie i vice versa;
24. docenia rolę, jaką wykwalifikowani i uzdolnieni szefowie kuchni odgrywają w ochronie i eksporcie dziedzictwa gastronomicznego UE, oraz podkreśla znaczenie utrzymania wiedzy fachowej z zakresu sztuki kulinarnej jako istotnego czynnika zapewniającego wartość dodaną, zarówno pod względem edukacyjnym, jak i ekonomicznym;
25. przyjmuje z zadowoleniem inicjatywę mającą na celu promocję europejskiego dziedzictwa gastronomicznego, takie jak lokalne i regionalne festiwale kulinarne, które są zarówno przejawem poszanowania środowiska i naszego najbliższego otoczenia dzięki umacnianiu koncepcji bliskości, jak i gwarantem większego zaufania ze strony konsumenta; zachęca do włączania do tych inicjatyw aspektów europejskich;
26. przyjmuje z zadowoleniem trzy wprowadzone w UE systemy oznaczeń geograficznych i tradycyjnych specjalności, czyli chronioną nazwę pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) oraz gwarantowaną tradycyjną specjalność, które zwiększają wartość europejskich produktów rolniczych na szczeblu UE i międzynarodowym; wzywa państwa członkowskie i regiony do tworzenia oznaczeń ChNP, zwłaszcza wspólnych oznaczeń ChNP dla produktów o tym samym charakterze, pochodzących z transgranicznych obszarów geograficznych;

Środa, 12 marca 2014 r.

27. pochwała inicjatywy takie jak „slow food”, pozwalające docenić społeczne i kulturowe znaczenie jedzenia, oraz inicjatywę „Wine in Moderation”, promującą cechujący się umiarem styl życia i umiarkowane spożywanie alkoholu;
28. podkreśla rolę Akademii Gastronomicznych, europejskiej sieci fundacji na rzecz żywienia oraz Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej w Paryżu w badaniach nad dziedzictwem gastronomicznym i rozpowszechnianiu go;
29. domaga się od państw członkowskich sformułowania i wdrożenia polityki mającej na celu wzmocnienie pod względem jakościowym i ilościowym branży gastronomicznej, również w odniesieniu do jej wpływu na ofertę turystyczną w ramach rozwoju kulturowego i gospodarczego różnych regionów;
30. podkreśla, że gastronomia to doskonały „kulturowy produkt eksportowy” UE i poszczególnych państw członkowskich;
31. wzywa państwa członkowskie do wspierania inicjatyw związanych z agroturystyką, sprzyjających poznawaniu dziedzictwa kulturowego i krajobrazowego, zapewniających regionalne wsparcie oraz wpływających na rozwój obszarów wiejskich;
32. wzywa państwa członkowskie i Komisję Europejską do zajęcia się aspektami kulturowymi gastronomii oraz do promowania nawyków żywieniowych, których celem jest zdrowie konsumentów, wymiana międzykulturowa oraz promocja regionów, przy jednoczesnym zachowaniu przyjemności płynącej z jedzenia, wspólnego biesiadowania i życia społecznego;
33. nakłania państwa członkowskie do współpracy i wspierania inicjatyw mających na celu zapewnienie wysokiej jakości, różnorodności i wyjątkowości tradycyjnych produktów lokalnych, regionalnych i krajowych, aby w ten sposób walczyć z ujednoliceniem, które w długofalowej perspektywie doprowadziłoby do zubożenia europejskiego dziedzictwa gastronomicznego;
34. zachęca Komisję, Radę i państwa członkowskie, by w celu podtrzymania europejskiej różnorodności kulinarnej w refleksji na temat polityki żywnościowej uwzględniły również potrzebę wspierania europejskiej produkcji żywności zgodnej z zasadami trwałego rozwoju, zróżnicowanej, charakteryzującej się odpowiednią jakością i dostarczanej w wystarczającej ilości;
35. nakłania Komisję i państwa członkowskie do wzmocnienia procesu uznawania i znakowania europejskiej produkcji żywności, aby zwiększyć wartość jej produktów, lepiej informować konsumentów oraz chronić różnorodność gastronomii europejskiej;
36. podkreśla konieczność uznawania i zwiększania wartości produkcji gastronomicznej odpowiedniej jakości; wzywa Komisję, Radę i państwa członkowskie do refleksji nad wprowadzeniem systemu informowania konsumentów przez restauratorów o daniach przygotowanych na miejscu z nieprzetworzonych surowców;
37. zachęca Komisję, Radę i państwa członkowskie do przeanalizowania wpływu przyjmowanych przez nie przepisów na wydajność, różnorodność i jakość produkcji żywności w Unii Europejskiej oraz do przeciwdziałania fałszowaniu produktów;
38. popiera wszelkie działania, które mogą podjąć państwa członkowskie i ich regiony, aby promować i chronić obszary, krajobrazy oraz produkty stanowiące ich lokalne dziedzictwo gastronomiczne; wzywa regiony, by w powiązaniu z lokalnymi producentami promowały gastronomię lokalną i dietetyczną w szkołach i w żywieniu zbiorowym w celu zachowania i podkreślenia wartości regionalnego dziedzictwa gastronomicznego, stymulowania lokalnego rolnictwa oraz skrócenia łańcuchów dostaw;
39. wzywa państwa członkowskie do podjęcia działań w celu zachowania dziedzictwa europejskiego związanego z gastronomią, takich jak piecza nad dziedzictwem architektonicznym w postaci tradycyjnych bazarów z żywnością, winiarni lub innych obiektów oraz ochrona przyrzędów i maszyn związanych z żywnością i gastronomią;
40. podkreśla wagę identyfikowania, katalogowania, przekazywania i rozpowszechniania bogactwa kulturowego gastronomii europejskiej; zachęca do utworzenia europejskiego obserwatorium gastronomii;
41. sugeruje, by Komisja Europejska uwzględniła europejską gastronomię w swoich programach i inicjatywach kulturalnych;

Środa, 12 marca 2014 r.

42. z zadowoleniem przyjmuje wpisanie na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO francuskiej tradycji biesiadnej, diety śródziemnomorskiej, tradycyjnej kuchni meksykańskiej i chorwackiego piernika oraz namawia państwa członkowskie, by mając na względzie ochronę swoich tradycji i zwyczajów kulinarnych, ubiegały się o ich przyjęcie do konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego;

43. zachęca, by europejskie miasta ubiegały się o tytuł Miasta Gastronomii UNESCO w ramach programu Sieć Miast Kreatywnych;

o

o o

44. zobowiązuje swojego przewodniczącego do przekazania niniejszej rezolucji Radzie i Komisji, a także rządóm i parlamentóm państw członkowskich.
