

Keski viikko 12. maaliskuuta 2014

P7_TA(2014)0211

Euroopan gastronominen perintö**Euroopan parlamentin päätöslauselma 12. maaliskuuta 2014 Euroopan gastronomisesta perinnöstä: kulttuuri- ja koulutusnäkökohdat (2013/2181(INI))**

(2017/C 378/11)

Euroopan parlamentti, joka

- ottaa huomioon ympäristön, kansanterveyden ja elintarvikkeiden turvallisuuden valiokunnan mietinnön ehdotuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi elintarvikkeita koskevien tietojen antamisesta kuluttajille (COM(2008)0040),
- ottaa huomioon Yhdistyneiden kansakuntien kasvatusta, tiede- ja kulttuurijärjestön (UNESCO) vuonna 2002 julkaiseman raportin ravitsemuksesta,
- ottaa huomioon koulujen elintarvike- ja ravitsemuspolitiikkaa koskevan Maailman kauppajärjestön (WHO) raportin "Food and Nutrition Policy for Schools",
- ottaa huomioon komission 30. toukokuuta 2007 julkaiseman valkoisen kirjan "Ravitsemukseen, ylipainoon ja lihavuuteen liittyviä terveyskysymyksiä koskeva eurooppalainen strategia" (COM(2007)0279),
- ottaa huomioon Wienissä 4. ja 5. heinäkuuta 2013 pidetyn WHO:n eurooppalaisen ministerikokouksen päätelmät, jotka koskevat ravitsemusta ja ei-tarttuvia tauteja Terveys 2020 -strategiassa;
- ottaa huomioon 17. lokakuuta 2003 tehdyn UNESCO:n yleissopimuksen aineettoman kulttuuriperinnön säilyttämisestä,
- ottaa huomioon, että Välimeren ruokavalio on sisällytetty UNESCO:n aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon 16. marraskuuta 2010 ja 4. joulukuuta 2013,
- ottaa huomioon, että ranskalainen gastronomia on sisällytetty UNESCO:n aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon (päättös 5.COM 6.14),
- ottaa huomioon työjärjestyksen 48 artiklan,
- ottaa huomioon kulttuuri- ja koulutusvaliokunnan mietinnön (A7-0127/2014),

Koulutusnäkökohdat

- A. katsoo, että väestön nykyisen ja tulevan terveydentilan ja hyvinvoinnin edellytyksenä ovat ruokavalio ja ympäristö ja siten maataloustuotanto-, kalastus- ja eläintenkasvatusmenetelmät;
- B. toteaa, että terveyttä kouluissa käsittelevässä maailmanlaajuisessa WHO:n aloitteesta esitetään näkemys, jonka mukaan oppilaitokset ovat tärkeitä toimintaympäristöjä, joista saadaan teoreettista ja käytännön tietoa terveydestä, ravinnosta, elintarvikkeista ja gastronomiasta;
- C. katsoo, että kehnolla ravinnolla voi olla tuhoisia seurauksia; ottaa huomioon, että terveysalan ministerit kehottivat heinäkuussa 2013 pidetyssä WHO:n eurooppalaisessa ministerikokouksessa toteuttamaan yhteensovitettuja toimia lihavuuden ja kehnon ravinnon torjumiseksi, koska ne ovat syynä useisiin ei-tarttuviin tauteihin, kuten sydäntauteihin, diabetekseen ja syöpään;
- D. katsoo, että yhteiskunnassa vallitsevat stereotyyppiset käsitykset kehosta ja ravinnosta saattavat aiheuttaa vakavia syömishäiriöitä ja psyykkisiä ongelmia, kuten anoreksiaa ja bulimiaa; katsoo, että näistä asioista on keskusteltava avoimesti erityisesti nuorten kanssa;
- E. ottaa huomioon, että Euroopan ruokatie neuvoston (EUFIC) mukaan noin 33 miljoonalla eurooppalaisella oli aliravitsemusriski vuonna 2006; toteaa, että tilanne on pahentunut entisestään kriisin puhjettua;

Keskiviikko 12. maaliskuuta 2014

- F. katsoo, että lapsuus on ratkaiseva ajanjakso terveellisen elämäntavan omaksumiseen johdattavien terveellisten tapojen ja tietojen opettamiselle, ja katsoo, että koulu on toimintaympäristö, jossa voidaan toteuttaa tehokkaita toimia, joiden avulla tulevien sukupolvien pitkän aikavälin elintapoja voidaan muokata terveellisiksi;
- G. toteaa, että oppilaitoksilla on tiloja ja välineitä, joilla voidaan lisätä tietoa elintarvikkeista ja niiden käsittelystä ja myötävaikuttaa sellaisten ruokailutottumusten omaksumiseen, joilla yhdessä maltillisen ja säännöllisen liikunnan kanssa voidaan luoda perusta terveellisille elämäntavoille;
- H. ottaa huomioon, että koulutus ja valistus ovat osa EU:n strategiaa jäsenvaltioiden tukemiseksi alkoholiin liittyvien haittojen vähentämisessä (COM(2006)0625) ja että strategiassa käsitellään asianmukaisia alkoholinkäyttömalleja; ottaa huomioon, että neuvosto antoi 5. kesäkuuta 2001 nuorten ja etenkin lasten ja murrosikäisten alkoholin juomista käsittelevän suosituksen, jossa kannustettiin soveltamaan opetuksessa monialaista toimintatapaa;
- I. huomauttaa, että eurooppalaisten ravitsemusta käsittelevien laitosten verkoston (ENF) kokouksessa, jossa käsiteltiin ravitsemusta eurooppalaisissa kouluissa ja alan säätiöiden roolia siinä, todettiin tarve sisällyttää koulujen opetus-suunnitelmiin elintarvikkeet sekä ravitsemusnäkökohtien että gastronomian kannalta ja sovittiin yksimielisesti, että muun muassa Euroopan parlamentille ja komissiolle välitetään tieto tästä tarpeesta;
- J. toteaa, että eri maat ja niiden kotimaiset elimet ajoivat läpi Välimeren ruokavalion sisällyttämisen UNESCON aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon; toteaa tämän johtaneen siihen, että on omaksuttu ja edistetty käyttäytymismalleja, joilla kattavan tarkastelutavan ansiosta varmistetaan terveellinen elämäntapa, jossa otetaan huomioon muun muassa kasvatusta, elintarvikkeita, koulua, perhe-elämää, ravitsemusta, aluetta ja maisemaa koskevia näkökulmia;
- K. toteaa, että Välimeren ruokavaliossa yhdistyvät tasapainoisella ja terveellisellä tavalla ruokailutottumukset ja elämäntapa, joilla on suora yhteys kroonisten sairauksien ehkäisemiseen ja terveyden edistämiseen koulu- ja perheympäristössä;
- L. toteaa, että kouluruokailua koskevilla eurooppalaisilla Food at Schools -ohjelmilla pyritään varmistamaan, että koulujen ruokaloissa tarjottavat ateriat sisältävät kaikki laadukkaan ja tasapainoisen ruokavalion tarpeelliset ainesosat; toteaa, että väljimmässä merkityksessään kasvatusta käsittää myös elintarvikealan ja sen avulla vakiinnutetaan käsitys terveellisestä elämäntavasta, joka perustuu koululaisten tasapainoiseen ruokavalioon;
- M. toteaa, että ravitsemuskysymyksiä koskevalla varteenotettavalla kasvatuksella varmistetaan, että ihmiset ovat laajalti tietoisia esimerkiksi elintarvikkeiden, elintarviketuotannon kestävyiden ja planeettamme tilan välisen yhteyden kaltaisista kysymyksistä;
- N. huomauttaa, että kouluruokaloiden ja elintarvikkeiden korkeiden hintojen vuoksi monilla kotitalouksilla ja etenkin niillä, joissa on lapsia, ei ole varaa laadukkaaseen ja tasapainoiseen ruokavalioon;
- O. katsoo, että tiedotusvälineiden uutisointi ja mainokset vaikuttavat kansalaisten kulutuskäyttäytymiseen;
- P. katsoo, että on kehitettävä tuotteiden koostumusta tai alkuperää koskevia merkintäjärjestelmiä, joiden avulla kaikilla kuluttajilla olisi mahdollisuus saada tarkkoja tietoja valmistukseen käytettyjen tuotteiden luontaisesta laadusta ja mausta;
- Q. toteaa, että gastronomian alan työntekijöiden koulutus myötävaikuttaa eurooppalaisen gastronomian välittymiseen, arvostuksen lisääntymiseen, kestävyteen ja kehittämiseen;

Kulttuurinäkökohdat

- R. katsoo, että gastronomia on yhdistelmä tietoa, kokemusta, taitoa ja käsityötä, jotka mahdollistavat terveellisen ja miellyttävän ruokailukokemuksen;
- S. toteaa, että gastronomia on osa identiteettiämme, Euroopan kulttuuriperinnön olennainen osatekijä ja jäsenvaltioiden kulttuuriperinnön keskeinen osa;
- T. toteaa, että EU on kannustanut siihen, että maatalouselintarvikkeiden maantieteelliset merkinnät ja alkuperänimitykset ja paikalliset erikoisuudet tunnustetaan ja että niitä puolustetaan ja suojellaan kansainvälisesti;

Keski­viikko 12. maaliskuuta 2014

- U. katsoo, että gastronomia ei ole ruoan huolelliseen valmistukseen perustuva elitistinen taiteenlaji, vaan siihen kuuluu myös ruoan valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden arvon ja laadun tunnistaminen sekä laadun vaaliminen elintarvikkeiden käsittelyn kaikissa vaiheissa, mihin sisältyy myös eläinten ja luonnon kunnioittaminen;
- V. toteaa, että gastronomia kytkeytyy tiiviisti Euroopan eri alueiden maatalouteen ja niiden paikallisiin tuotteisiin;
- W. katsoo, että on tärkeää säilyttää esimerkiksi paikalliseen ja alueelliseen gastronomiaan liittyvät rituaalit ja tavat ja vaalia eurooppalaista gastronomiaa;
- X. katsoo, että gastronomia on yksi tärkeimmistä ihmisen kulttuurin ilmaisuista ja että termiä ei pidä käsittää vain niin sanotuksi fine dining -ruoaksi vaan se käsittää eri alueiden ja väestöryhmien kaikki kulinaariset ilmentymät, myös perinteiset paikallisen keittiön antimet;
- Y. toteaa, että tyyppillinen keittiö, joka on osa kulinaarista ja kulttuurista perintöä, on erittäin usein vaarassa, koska einekset valtaavat markkinoita;
- Z. katsoo, että eurooppalaisen gastronomian laatu, hyvä maine ja monimuotoisuus edellyttävät niin laadultaan kuin määrältään riittävää eurooppalaista elintarviketuotantoa;
- AA. katsoo, että gastronomia ilmenee ruokavalion eri näkökohdissa ja että sen kolme peruspilaria ovat terveys, ruokailutottumukset ja mielihyvä; toteaa, että kulinarismi on useissa maissa eräs sosiaalisen elämän näkökohta, joka yhdistää ihmisiä; toteaa lisäksi, että erilaiset gastronomiset kulttuurit ovat kulttuurivaihtoa ja kulttuurisen jakamisen muoto; toteaa, että tämä myös vaikuttaa myönteisesti sosiaalisiin suhteisiin ja perhesuhteisiin;
- AB. pitää tärkeänä, että UNESCO on tunnustanut Välimeren ruokavalion osaksi aineetonta kulttuuriperintöä, koska kyseisen ruokavalion katsotaan olevan kokonaisuus, joka koostuu maatalouskasveja, kalataloutta ja eläintenkasvatusta koskevasta tietämyksestä, taidoista, käytännöistä, rituaaleista, perinteistä ja symboleista ja jossa on omat elintarvikkeiden säilyttämistä, jalostamista, valmistamista, jakamista ja nauttimista koskevat tapansa;
- AC. katsoo, että eurooppalaisten ruokailutottumukset ovat rikas sosiokulttuurinen perintö, joka on välitettävä sukupolvelta toiselle; katsoo, että koulut ja kodit ovat ihanteellisia ympäristöjä näiden tietojen hankkimiseen;
- AD. toteaa, että gastronomiasta on tulossa yksi matkailun päähoukutuksista ja että matkailun, gastronomian ja ravitsemuksen välisellä vuorovaikutuksella on erittäin myönteinen vaikutus matkailun edistämiseen;
- AE. katsoo, että on tärkeää välittää tuleville sukupolville tietoa heidän alueensa gastronomian ja yleisemmin ottaen eurooppalaisen gastronomian rikkaudesta;
- AF. katsoo, että gastronomia myötävaikuttaa eri alueiden perinnön edistämiseen;
- AG. katsoo, että on erittäin tärkeää edistää paikallisia ja alueellisia tuotteita, jotta voidaan vaalia gastronomista perintöä ja taata tuottajille oikeudenmukainen korvaus sekä kyseisten tuotteiden mahdollisimman yleinen saatavuus;
- AH. pitää gastronomiaa EU:n alueiden kulttuurisen rikkauden ja taloudellisen vaurauden lähteenä;
- AI. toteaa, että Euroopan perintö koostuu aineellisista ja aineettomista osatekijöistä ja että gastronomian ja elintarvikkeiden tapauksessa tätä perintöä muokkaavat myös paikkakunnat ja maisemat, joista kulutukseen tarkoitettut tuotteet ovat peräisin;
- AJ. katsoo, että eurooppalaisen gastronomian kestävyys, monimuotoisuus ja kulttuurinen rikkaus perustuvat laadukkaaseen paikalliseen tuotantoon;

Keskiviikko 12. maaliskuuta 2014**Koulutusnäkökohdat**

1. pyytää jäsenvaltioita sisällyttämään kouluopetukseen jo mahdollisimman varhaisessa vaiheessa elintarvikkeita, ravitsemusterveyttä ja ruokailutottumuksia koskevan opetuksen kartuttamalla niihin liittyvää tietoa, myös historiallisia, alueellisia ja kulttuurisia seikkoja, ja käytännön kokemuksia, keinona myötävaikuttaa väestön terveydentilan ja hyvinvoinnin parantamiseen, elintarvikkeiden laatuun ja ympäristön kunnioittamiseen; pitää myönteisenä, että tietyissä jäsenvaltioissa opetusohjelmiin on sisällytetty gastronomian opetusta, muun muassa yhteistyössä maineikkaiden keittiömistareiden kanssa; korostaa, että terveellistä ravintoa koskevassa koulutuksessa on torjuttava stereotypioita, jotka saattavat aiheuttaa vakavia syömiseen liittyviä psyykkisiä ongelmia, kuten anoreksiaa tai bulimiaa;
2. tähdentää myös, että on noudatettava WHO:n antamia suosituksia lihavuuden ja kehnon ruokavalion torjumisesta; on huolissaan Euroopan aliravitsemusongelmasta ja siitä, että se on yleistynyt kriisin alettua, ja kehottaa jäsenvaltioita tekemään kaikkensa, jotta terveellistä ravintoa olisi tarjolla kaikille, erityisesti varmistamalla, että kouluruokat tai kunnalliset ruokat, joihin kaikilla on pääsy, tarjoavat mahdollisimman laadukasta ruokaa;
3. huomauttaa, että koulujen opetussuunnitelmia on myös täydennettävä opetuksella, joka koskee gastronomista kulttuuria (etenkin paikallista gastronomista kulttuuria) sekä elintarvikkeiden valmistusta, tuotantoa, säilyttämistä ja jakelua, niiden sosiokulttuurisia vaikutuksia ja kuluttajien oikeuksia; kehottaa jäsenvaltioita sisällyttämään opetusohjelmiinsa aistien ja erityisesti makuaistin kehittymistä koskevia työpajoja, joiden yhteydessä annetaan opetusta myös elintarvikkeiden ravintohyödyistä sekä alueellisesta ja kansallisesta gastronomisesta perinnöstä;
4. palauttaa mieliin, että joissakin maissa ravitsemus on jo sisällytetty opetussuunnitelmiin, kun taas toisissa maissa se ei ole pakollista sellaisenaan vaan tietoa siitä jaetaan muuta kautta, esimerkiksi paikallisviranomaisten tai yksityisten tahojen tarjoamissa ohjelmissa;
5. muistuttaa, että kouluissa on annettava opetusta ravitsemuksesta sekä asianmukaisesta, terveellisestä ja nautintoa herättävästä ruokavaliosta;
6. korostaa, että ensimmäisen ja toisen asteen oppilaitoksissa olisi lisättävä urheilua ja liikuntaa kaikkialla EU:ssa;
7. muistuttaa, että hyvä ravinto edistää lasten hyvinvointia ja parantaa heidän oppimiskykyään, vahvistaa heidän vastustuskykyään taudeille ja auttaa heitä kehittymään terveellisellä tavalla;
8. korostaa, että lapsuusajan ruokailutottumukset voivat vaikuttaa makumieltymyksiin ja elintarvikkeiden valintaan, valmistamiseen ja nauttimiseen aikuisiällä; toteaa, että lapsuus on siksi otollisinta aikaa makuaistin kehittämiseen ja että koulu on tärkeä paikka, jossa oppilaat voidaan perehdyttää tuotteiden ja gastronomian lajien monimuotoisuuteen;
9. muistuttaa, että olisi tarjottava opetus- ja valistusohjelmia alkoholin epäasianmukaisen käytön seurauksista ja kannustettava sen sijaan asianmukaisiin ja älykkäisiin kulutustottumuksiin lisäämällä tietämystä viinien erityispiirteistä, niiden maantieteellisistä merkinnöistä, rypälelajikkeista, tuotannosta ja perinteisten ilmausten merkityksestä;
10. pyytää komissiota edistämään ravitsemusta, elintarvikkeita ja gastronomiaa koskevia tiedon- ja käytäntöjenvaihtohankkeita esimerkiksi osana Erasmus+ -ohjelmaan kuuluvaa Comenius-ohjelmaa (kouluopetus); kehottaa lisäksi EU:ta ja jäsenvaltioita edistämään kulttuurivaihtoa ravintolatoimintaan, ravintoon ja gastronomiaan liittyvillä aloilla hyödyntämällä koulutuksessa vielä oleville ja jo valmistuneille Erasmus+ -ohjelman tarjoamia koulutukseen, liikkuvuuteen ja oppisopimuksiin liittyviä mahdollisuuksia;
11. toteaa, että perheen, opettajien, kouluyhteisön, tiedotusvälineiden ja kaikkien koulutukseen parissa työskentelevien ammattilaisten olisi osallistuttava ravitsemukseen ja gastronomiaan liittyvään opetukseen, johon sisältyy myös luonnon ja ympäristön kunnioittaminen;
12. tähdentää tieto- ja viestintätekniikan hyödyllisyyttä hyvänä opetusvälineenä oppimisessa; kannustaa perustamaan interaktiivisia foorumeja, joiden avulla edistetään eurooppalaista, kansallista ja alueellista gastronomista perintöä koskevien tietojen saamista ja levittämistä, jotta voidaan vaalia perinteistä ammattitaitoa ja välittää sitä alan asiantuntijoiden, käsityöläisten ja kansalaisten keskuuteen;

Keskiviikko 12. maaliskuuta 2014

13. kehottaa komissiota, neuvostoa ja jäsenvaltioita kehittämään nykyistä tiukemman järjestelmän elintarvikkeiden koostumusta ja mainostamista varten, erityisesti ravitsemuksen kannalta;
14. kehottaa jäsenvaltioita varmistamaan, että kaikki roskaruokaan liittyvä mainonta tai sponsorointi on kielletty kouluissa;
15. pyytää jäsenvaltioita varmistamaan yhteistyössä ravitsemustieteilijöiden ja lääkäreiden kanssa, että opettajat saavat tarkoituksenmukaista koulutusta, jonka turvin he voivat opettaa asianmukaisesti ravitsemustiedettä kouluissa ja yliopistoissa; toteaa, että ravinto ja ympäristö ovat toistensa edellytys, ja kehottaa siksi saattamaan ajan tasalle luonnonympäristöä koskevan tietämyksen;
16. kehottaa komissiota ja neuvostoa tarkastelemaan gastronomian alan asiantuntijoiden koulutusjärjestelmiä; kannustaa jäsenvaltioita edistämään kyseistä koulutusta; painottaa, että koulutuksessa on käsiteltävä paikallista ja eurooppalaista gastronomiaa, tuotteiden monimuotoisuutta sekä elintarvikkeiden valmistus-, tuotanto-, säilyttämis- ja jakeluprosesseja;
17. painottaa sellaisen gastronomian alan ammattilaisten koulutuksen merkitystä, jossa painotetaan ”kotivalmisteista” sekä paikallista ja vaihtelevaa tuotantoa;
18. pyytää jäsenvaltioita vaihtamaan koulutuksen kautta keskenään tietoja ja hyviä käytäntöjä gastronomiaan liittyvässä toiminnassa ja edistämään gastronomiatietoutta eri alueiden välillä; kehottaa vaihtamaan parhaita käytäntöjä elintarvikeketjun lyhentämisestä kiinnittämällä huomiota paikalliseen kausituotantoon tai pohtimaan, miten elintarvikeketjua voitaisiin lyhentää;
19. toteaa, että terveellisten ruokailutottumusten edistämiseksi kouluissa on hyödynnettävä vuosien 2014–2020 yhteisen maatalouspolitiikan mukaisia rahoitusohjelmia;
20. muistuttaa, että Välimeren ruokavalion ja ranskalaisen gastronomian sisällyttäminen UNESCO:n aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon on herättänyt innostusta ja johtanut terveellistä ja tasapainoista ruokavaliota ja siihen liittyviä arvoja ja tottumuksia koskevaa tietämystä, käytäntöä ja koulutusta edistävien laitosten ja elinten perustamiseen;

Kulttuurinäkökohdat

21. korostaa, että on levitettävä tietoa eurooppalaisen kulttuuriperinnön osana olevan, ainutlaatuisista ja kansainvälisesti tunnustettua elämäntapaa kuvaavan eurooppalaisen gastronomian ja sen perustana olevien alueiden, maisemien ja tuotteiden moninaisuudesta ja laadusta; korostaa tämän edellyttävän toisinaan paikallisten tapojen huomioon ottamista;
22. korostaa, että gastronomia on väline, jolla voidaan lisätä kasvua ja työpaikkoja monella elinkeinoalalla, muun muassa ravintola-, matkailu-, maatalouselintarvike- ja tutkimusalalla; toteaa, että gastronomian avulla voidaan myös lisätä tietämystä luonnon- ja ympäristönsuojelun merkityksestä, millä taataan maultaan aidommat elintarvikkeet, joissa on vähemmän tuotejalostuksessa käytettyjä lisä- tai säilöntäaineita;
23. tähdentää gastronomian merkitystä edistettäessä hotelli- ja ravintola-alaa koko Euroopassa ja päinvastoin;
24. toteaa, että ammattitaitoisilla ja lahjakkailla kokeilla on keskeinen rooli eurooppalaisen gastronomisen perinnön vaalimisessa ja sen viennissä; pitää tärkeänä eurooppalaisen kulinaarisen asiantuntemuksen säilyttämistä, sillä se on keskeinen lisäarvoa tuottava tekijä sekä koulutuksen että talouden kannalta;
25. panee tyytyväisenä merkille aloitteet, kuten esimerkiksi paikalliset ja alueelliset gastronomiamessut ja -tapahtumat, joiden avulla pyritään Euroopan gastronomisen perinnön edistämiseen ja voimistetaan läheisyyden käsitettä osatekijänä, jolla vaalitaan ympäristöä ja elinpiiriä ja varmistetaan kuluttajien luottamuksen vahvistuminen; kannustaa sisällyttämään eurooppalaisen näkökulman näihin aloitteisiin;
26. pitää myönteisenä, että EU soveltaa kolmea erilaista maantieteellisten merkintöjen ja paikallisten erikoisuuksien järjestelmää: suojattua alkuperänimitystä (SAN), suojattua maantieteellistä merkintää (SMM) sekä aitojen perinteisten tuotteiden (APT) merkintää, joiden avulla lisätään eurooppalaisten maataloustuotteiden arvostusta EU:ssa ja kansainvälisesti; kehottaa jäsenvaltioita ja niiden alueita kehittämään SAN-merkintöjä ja etenkin yhteisiä SAN-merkintöjä valtioiden rajat ylittäviltä maantieteellisiltä alueilta peräisin oleville samantapaisille tuotteille;

Keskiviikko 12. maaliskuuta 2014

27. pitää myönteisinä sellaisia aloitteita kuin Slow Food -liike, joka auttaa herättämään yleistä arvostusta aterioimisen sosiaalista ja kulttuurista merkitystä kohtaan, ja Wine in Moderation -aloite, jolla edistetään kohtuullisuuteen perustuvaa elämäntapaa ja alkoholin kulutusta;
28. korostaa lisäksi kansalliseen gastronomiaan erikoistuneiden oppilaitosten, ravitsemussäätiöiden eurooppalaisen liiton sekä Pariisissa olevan kansainvälisen gastronomian akatemian roolia gastronomista perintöä koskeissa opinnoissa ja tiedon levittämisessä;
29. pyytää jäsenvaltioita laatimaan ja panemaan täytäntöön toimintalinjoja, jotka on suunnattu gastronomia-alan parantamiseen laadullisesti ja määrällisesti – sekä sellaisenaan että matkailun yhteydessä – eri alueiden kulttuurisen ja taloudellisen kehityksen yhteydessä;
30. tähdentää, että gastronomia on EU:n ja sen yksittäisten jäsenvaltioiden merkittävä kulttuurivientituote;
31. kehottaa jäsenvaltioita tukemaan aloitteita, jotka liittyvät maatalousmatkailuun ja joilla vaalitaan tietämystä kulttuuri- ja maisemaperinnöstä, tuetaan alueita ja edistetään maaseudun kehitystä;
32. kehottaa jäsenvaltioita ja komissiota kehittämään gastronomian kulttuurinäkökohtia ja vaalimaan ruokailutottumuksia, joilla pyritään säilyttämään kuluttajien terveys, vaihtamaan ja levittämään tietoa kulttuureista ja edistämään alueiden tunnettua ja joilla samalla ylläpidetään syömiseen liittyvää mielihyvää, seurallisuutta ja sosiaalisuutta;
33. pyytää jäsenvaltioita tekemään keskenään yhteistyötä ja tukemaan aloitteita, jotka on suunnattu paikallisten, alueellisten ja kansallisten käsityönä tehtyjen elintarvikkeiden laadukkuuden, moninaisuuden, monimuotoisuuden ja ainutlaatuisuuden säilyttämiseen, jotta torjutaan yhdenmukaistamista, joka pitkällä aikavälillä johtaisi Euroopan gastronomisen perinnön köyhtymiseen;
34. kannustaa komissiota, neuvostoa ja jäsenvaltioita ottamaan elintarvikepolitiikasta käytävissä keskusteluissa esille tarpeen tukea kestävää ja moninaista eurooppalaista maataloustuotantoa niin määrällisesti kuin laadullisesti, jotta voidaan tukea Euroopan kulinaarista monimuotoisuutta;
35. kehottaa komissiota ja jäsenvaltioita tehostamaan toimenpiteitä eurooppalaisen elintarviketuotannon tunnustamiseksi ja merkitsemiseksi, jotta voitaisiin lisätä näiden elintarvikkeiden arvostusta, parantaa kuluttajille suunnattua tiedottamista ja suojella eurooppalaisen gastronomian monimuotoisuutta;
36. toteaa, että on tärkeää antaa tunnustusta laadukkaille gastronomisille tuotteille ja lisätä niiden arvostusta; kehottaa komissiota, neuvostoa ja jäsenvaltioita harkitsemaan, että ravintolanpitäjät tiedottaisivat kuluttajille paikalla raakatuotteista valmistetuista annoksista;
37. kannustaa komissiota, neuvostoa ja jäsenvaltioita kartoittamaan, miten niiden antama lainsäädäntö on vaikuttanut EU:n elintarviketuotannon kapasiteettiin, monimuotoisuuteen ja laatuun, ja toteuttamaan toimenpiteitä, joilla torjutaan tuotteiden väärentämistä;
38. kannattaa aloitteita, joita jäsenvaltiot ja niiden alueet voivat edistää paikallisen gastronomisen perintönsä ja sen kaikkien perustana olevien alueiden, maisemien ja tuotteiden edistämiseksi ja säilyttämiseksi; kehottaa alueita edistämään paikallista gastronomiaa ja ruokavaliota koulu- ja laitosuokailussa yhdessä paikallisten tuottajien kanssa, jotta voidaan vaalia alueellista gastronomista perintöä ja lisätä sen arvostusta, edistää paikallista maataloutta ja lyhentää toimitusketjuja;
39. kehottaa jäsenvaltioita toteuttamaan toimenpiteitä, joilla vaalitaan gastronomiaan liittyvää eurooppalaista perintöä, kuten perinteisten elintarvikemarkkinoiden, viinitarhojen tai muiden tilojen arkkitehtonista perintöä sekä elintarvikkeisiin ja gastronomiaan liittyvää esineistöä ja koneita;
40. korostaa eurooppalaisen gastronomian kulttuurisen rikkauden inventoimisen, luettelemisen, välittämisen ja jakamisen merkitystä; kannustaa perustamaan unionin tasolla toimivan gastronomian seurantakeskuksen;
41. ehdottaa komissiolle, että se sisällyttää eurooppalaisen gastronomian kulttuuriin liittyviin ohjelmiinsa ja aloitteisiinsa;

Keskiviikko 12. maaliskuuta 2014

42. pitää myönteisenä ranskalaisen gastronomian sisällyttämistä aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon Välimeren ruokavalion, kroatialaisen piparkakkutaidon ja perinteisen meksikolaisen keittiön ohella, ja kannustaa jäsenvaltioita pyytämään, että niiden gastronomiset perinteet ja käytännöt sisällytetään UNESCO:n yleissopimukseen aineettoman kulttuuriperinnön säilyttämisestä niiden säilymistä tukemiseksi, jotta voidaan myötävaikuttaa niiden säilymiseen;

43. kannustaa eurooppalaisia kaupunkia esittämään hakemuksensa UNESCO:n gastronomiakaupungiksi (UNESCO City of Gastronomy) Creative Cities Network -ohjelman puitteissa;

o

o o

44. kehottaa puhemiestä välittämään tämän päätöslauselman neuvostolle ja komissiolle sekä jäsenvaltioiden hallituksille ja parlamenteille.
