



EUROPA-PARLAMENTET

2009 - 2014

Mødedokument

A7-0430/2011

30.11.2011

BETÆNKNING

om hvordan madspild kan undgås: strategier for en mere effektiv fødevarekæde
i EU
2011/2175(INI)

Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter

Ordfører: Salvatore Caronna

INDHOLD

	Side
FORSLAG TIL EUROPA-PARLAMENTETS BESLUTNING	3
BEGRUNDELSE.....	12
UDTALELSE FRA UDVALGET OM MILJØ, FOLKESUNDHED OG FØDEVARESIKKERHED.....	14
UDTALELSE FRA UDVALGET OM DET INDRE MARKED OG FORBRUGERBESKYTTELSE.....	21
RESULTAT AF DEN ENDELIGE AFSTEMNING I UDVALGET	25

FORSLAG TIL EUROPA-PARLAMENTETS BESLUTNING

om hvordan madspild kan undgås: strategier for en mere effektiv fødevarekæde i EU 2011/2175(INI)

Europa-Parlamentet,

- der henviser til artikel 191 og 192 i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, som vedrører bevarelse, beskyttelse og forbedring af menneskers sundhed og miljøkvaliteten,
 - der henviser til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2008/98/EF af 19. november 2008 om affald og om ophævelse af visse direktiver¹,
 - der henviser til sin beslutning af 6. juli 2010 om Kommissionens grønbog om håndtering af bioaffald i EU²,
 - der henviser til sin beslutning af 7. september 2010 om rimelige indkomster for landbrugere: En bedre fungerende fødevareforsyningskæde i Europa³,
 - der henviser til sin beslutning af 18. januar 2011 om anerkendelse af landbruget som en strategisk sektor i forbindelse med fødevaresikkerhed⁴,
 - der henviser til sin beslutning af 23. juni 2011 med titlen "Den fælles landbrugspolitik på vej mod 2020: Morgendagens udfordringer: fødevarer, naturressourcer og landområder"⁵,
 - der henviser til sin beslutning af 5. juli 2011 om et mere effektivt og fair detailmarked⁶,
 - der henviser til den forberedende undersøgelse om madspild i EU-27 fra Kommissionens GD Miljø (2010),
 - der henviser til FAO-undersøgelsen (2011) om globalt madspild ("Global food losses and food waste"),
 - der henviser til forretningsordenens artikel 48,
 - der henviser til betænkning fra Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter og udtalelser fra Udvalget om Miljø, Folkesundhed og Fødevaresikkerhed og Udvalget om det Indre Marked og Forbrugerbeskyttelse(A7-0430/2011),
- A. der henviser til, at en voksende mængde sunde og spiselige fødevarer i Europa - ifølge visse vurderinger op til 50 % - hvert år går tabt i alle led af fødevareforsyningskæden, i nogle tilfælde helt frem til forbrugerleddet, og bliver til affald;

¹ EUT L 312 af 22.11.2008, s. 3.

² Vedtagne tekster, P7_TA(2010)0264.

³ Vedtagne tekster, P7_TA(2010)0302.

⁴ Vedtagne tekster, P7_TA(2011)0006.

⁵ Vedtagne tekster, P7_TA(2011)0297.

⁶ Vedtagne tekster, P7_TA(2011)0307.

- B. der henviser til, at det i en undersøgelse offentliggjort af Kommissionen anslås, at den årlige produktion af fødevareraffald i de 27 medlemsstater udgør ca. 89 mio. ton, svarende til 179 kg pr. indbygger, med nogle meget store forskelle mellem de enkelte lande og de enkelte sektorer, uden at man dog kommer nærmere ind på landbrugets spild på produktionsniveau eller fiskefangster, der smides tilbage i havet; der henviser til, at det samlede madspild i 2020 vil være steget til omkring 126 mio. tons (en stigning på 40 %), medmindre der træffes yderligere forebyggende aktioner eller foranstaltninger;
- C. der henviser til, at der i EU stadig er 79 mio. mennesker, der lever under fattigdomsgrænsen – dvs. over 15 % af EU-borgerne har en indkomst på mindre end 60 % af gennemsnitsindkomsten i bopælslandet; der henviser til, at der blandt disse er 16 mio., som har modtaget fødevarerhjælp gennem velgørende organisationer,
- D. der henviser til, at de bekymrende tal, som FAO har offentliggjort, og ifølge hvilke der i øjeblikket er 925 mio. mennesker i verden, som er i fare for underernæring, gør chancerne for at nå MDG-målene, herunder målet om en halvering af fattigdom og sult inden 2015, endnu mindre;
- E. der henviser til, at det globale befolkningstals forventede stigning fra 7 til 9 mia. ifølge FAO-undersøgelserne vil kræve en forøgelse af fødevarerforsyningen på mindst 70 % frem til 2050;
- F. der henviser til, at verdens kornproduktion er steget fra 824 mio. tons i 1960 til omkring 2,2 mia. tons i 2010, og at produktionen fortsat stiger med 27 mio. tons hvert år; der påpeger, at hvis denne tendens i den globale landbrugsvarerproduktion fortsætter, vil kornproduktionen i 2050 være steget til et niveau, der er tilstrækkeligt til at brødføde verdens befolkning; der samtidig påpeger, at eftersom omkring 14 % af den samlede produktion går tabt efter høsten, og at yderligere 15 % går tabt under distribution og som husholdningsaffald, kunne tre femtedele af den samlede forøgelse af udbuddet, som der vil være behov for i 2050, opnås, hvis vi simpelthen stoppede madspildet;
- G. der henviser til, at en nedbringelse af madspildet er et vigtigt første skridt i indsatsen for at bekæmpe sulten i verden, imødegå den af FAO forudsagte stigning i efterspørgslen og forbedre befolkningens ernæringsniveau;
- H. der henviser til, at mindre madspild vil betyde en mere effektiv arealudnyttelse, bedre forvaltning af vandressourcer og positive konsekvenser for hele landbrugssektoren i hele verden, samt styrke kampen mod underernæring i udviklingslandene;
- I. der henviser til, at madspild ikke bare har etiske, økonomiske, sociale og ernæringsmæssige, men også sundheds- og miljømæssige konsekvenser, eftersom bjerge af uspiste fødevarer i høj grad er med til at øge den globale opvarmning, og fødevareraffald producerer drivhusgassen metan, der er 21 gange kraftigere end kuldioxid;
- J. der henviser til, at forbrugerne i udviklingslandene har et minimalt madspild; der henviser til, at et eventuelt madspild i disse lande hovedsagelig kan tilskrives finansielle og tekniske begrænsninger i hele fødevarerproduktionskæden;
- K. der henviser til, at spørgsmålet om madspild ikke havde høj politisk prioritet i Europa og

Nordamerika i de årtier, hvor fødevarerproduktionen var rigelig, hvilket medførte en generel stigning i madspildet i alle led af fødevarerforsyningskæden; der henviser til, at madspild i Europa og Nordamerika hovedsageligt forekommer i detail- og forbrugsleddet i modsætning til i udviklingslandene, hvor spildet mest forekommer under produktion, høst, forarbejdning og transport;

- L. der henviser til, at der ifølge nylige undersøgelser udledes 4,5 kg CO₂ i atmosfæren for hvert kilo fødevarer, der produceres; der henviser til, at de ca. 89 mio. tons mad, der går til spilde hvert år i Europa, producerer 170 mio. tons CO₂-ækv., fordelt som følger: fødevarerindustrien 59 mio. tons CO₂-ækv./år, private husholdninger 78 mio. tons CO₂-ækv./år, andre 33 mio. tons CO₂-ækv./år; der henviser til, at produktionen af de 30 % af fødevarerne, der ender med ikke at blive konsumeret, tegner sig for et merforbrug af vandressourcer til kunstvandning på 50 %, og at der kræves 5-10 tons vand til at producere et kilo oksekød;
- M. der henviser til, at truslen mod fødevarerens sikkerheden har sit modbillede i de problemer med f.eks. fedme, hjerte-kar-sygdomme og kræft, der plager den rige verden som følge af en overdrevent fedt- og proteinrig kost, og at der som følge heraf er lige så mange overernærede som underernærede og fejlnærede mennesker i verden;
- N. der henviser til, at den igangværende reduktion af produktionsfaktorerne er i modstrid med behovet for at øge fødevarerudbuddet i EU;
- O. der henviser til, at den bistand, som udviklingslandene får til at forbedre effektiviteten af deres fødevarerforsyningskæde, ikke blot er til direkte gavn for de lokale økonomier og den bæredygtige vækst i disse lande, men også indirekte kan gavne balancen i verdenshandelen med landbrugsprodukter og omfordelingen af naturressourcerne,
- P. der henviser til, at udvekslingen af god praksis på europæisk og internationalt plan samt bistanden til udviklingslandene er af stor betydning for bekæmpelsen af madspild på verdensplan;
- Q. der henviser til, at et voksende antal medlemsstater har iværksat initiativer, der skal højne offentlighedens bevidsthed om madspildets årsager og virkninger, om de måder, hvorpå det kan mindskes, og om hvordan man kan fremme en videnskabs- og borgerkultur baseret på principperne om bæredygtighed og solidaritet;
- R. der henviser til, at madspild forekommer i alle led af fødevarerforsyningskæden lige fra produktionsfasen i landbruget over oplagring, forarbejdning og distribution til forvaltning og forbrug;
- S. der henviser til, at fødevarerforsyningskædens aktører har det primære ansvar for fødevarerens sikkerhed og imødegåelse af fødevarerspild i størst muligt omfang;
- T. der henviser til, at det i nogle medlemsstater er forbudt at sælge mad under kostprisen, hvorved detailhandlerne frarøves muligheden for at afsætte usolgte friske fødevarer til forbrugerne til en billigere pris sidst på dagen, hvilket bidrager yderligere til spildet i fødevarerekæden;

- U. bemærker, at det i den nyligt vedtagne forordning om fødevarerinformation til forbrugerne præciseres, at fødevarer med en "sidste anvendelsesdato" efter denne dato skal betragtes som farlige;
- V. der henviser til, at Forummet på Højt Plan for en Bedre Fungerende Fødevarerforsyningskæde og "European Sustainable Consumption and Production Roundtable" arbejder på at forbedre effektiviteten og bæredygtigheden i hele fødevarerforsyningskæden;
1. betragter fødevarerens sikkerhed som en grundlæggende menneskeret, der sikres gennem tilgængelighed af, adgang til og anvendelse af tidsmæssigt stabile, sunde og nærende fødevarer i passende mængder; understreger, at verdens fødevarerproduktion er betinget af en række faktorer, herunder de naturlige ressourcers finite karakter set i forhold til væksten i verdens befolkning og de mest udsatte befolkningsgruppers begrænsede adgang til fødevarer;
 2. anmoder Rådet, Kommissionen og medlemsstaterne og aktørerne i fødevarerforsyningskæden om hurtigst muligt at sætte ind mod problemet med madspild i alle led af forsynings- og forbrugskæden ved at udarbejde retningslinjer for og yde støtte til en forbedring af fødevarerforsyningskædens effektivitet sektor for sektor og opfordrer dem indtrængende til at prioritere dette punkt på den europæiske politiske dagsorden; opfordrer i denne forbindelse Kommissionen til at skabe større opmærksomhed omkring det arbejde, der foregår i både Forummet på Højt Plan for en Bedre Fungerende Fødevarerforsyningskæde og European Sustainable Consumption and Production Roundtable, bl.a. med hensyn til anbefalinger om bekæmpelse af madspild;
 3. finder det foruroligende, at der hver dag smides store mængder mad, selv om den sagtens kan spises, og at madspild afstedkommer såvel miljømæssige som etiske problemer og har økonomiske og sociale omkostninger, hvilket indebærer udfordringer for såvel virksomheder som forbrugere på det indre marked; anmoder derfor Kommissionen om at analysere årsagerne til og konsekvenserne af, at man hvert år i Europa kasserer, spilder og bortskaffer ca. 50 % af de fremstillede fødevarer, og sikre, at dette kommer til at omfatte en detaljeret analyse af affaldet samt en vurdering af de økonomiske, miljømæssige, ernæringsmæssige og sociale konsekvenser; anmoder endvidere Kommissionen om at tage konkrete skridt til at halvere madspildet inden 2025, og samtidig hindre produktionen af bioaffald;
 4. påpeger, at madspild har en række årsager: overproduktion, fejlagtig målretning af produktet (uhensigtsmæssig størrelse eller form), forringelse af produktet eller dets emballage, markedsføringsregler (problemer med udseende eller emballage), utilstrækkelig lagerstyring eller markedsføringsstrategier;
 5. opfordrer Kommissionen til at vurdere, hvordan en affaldsbehandlingspolitik med sanktioner kan påvirke adfærden med hensyn til madspild; ønsker, at der vedtages en affaldsbehandlingspolitik med sanktioner baseret på "forureneren betaler"-princippet for alle led i fødevarerforsyningskæden;
 6. mener, at det for at reducere madspild så meget som muligt er nødvendigt at inddrage alle deltagerne i fødevarerforsyningskæden og fokusere på de forskellige årsager til spild i hver enkelt

sektor; opfordrer derfor Kommissionen til at foretage en analyse af hele fødevarekæden med henblik på at indkredse, i hvilke sektorer der oftest forekommer madspild, og hvilke løsninger der kan benyttes til at forhindre madspild;

7. opfordrer indtrængende Kommissionen til at samarbejde med FAO om at fastlægge fælles mål for begrænsning af madspild på verdensplan;
8. finder, at problemet med madspild bør ansues som et spørgsmål om ressourceeffektivitet, og opfordrer Kommissionen til at tage specifikke initiativer rettet mod madspild inden for rammerne af flagskibsinitiativet "Et ressourceeffektivt Europa" med henblik på at sikre, at dette spørgsmål får lige så meget opmærksomhed og gøres til genstand for en lige så stor bevidstgørelsesindsats som spørgsmålet om energieffektivitet, eftersom de er lige vigtige for miljøet og for vores fremtid;
9. opfordrer Kommissionen til at fastsætte særlige mål for forebyggelse af madspild i medlemsstaterne som en del af de affaldsforebyggelsesmål, som medlemsstaterne i henhold til henstillingerne i affaldsrammedirektivet fra 2008 bør nå senest i 2014;
10. anser det for afgørende vigtigt at reducere madspildet i hele fødevarekæden fra jord til bord; understreger nødvendigheden af at vedtage en koordineret strategi efterfulgt af konkrete foranstaltninger, herunder udveksling af bedste praksis, på europæisk og nationalt plan, der tager sigte på at forbedre koordineringen mellem medlemsstaterne for at undgå madspild samt for at forbedre effektiviteten i fødevareforsyningskæden; finder, at dette kan opnås ved at fremme direkte forbindelser mellem producenter og forbrugere og forkorte fødevareforsyningskæden samt ved at opfordre alle interessenter til at påtage sig en større del af ansvaret og tilskynde dem til at øge koordinationen med sigte på en yderligere forbedring af logistik, transport, lagerstyring og emballering;
11. opfordrer Kommissionen, medlemsstaterne og interessenterne til at udveksle bedste praksis ved at kombinere viden fra relevante fora og platforme såsom EU's "Retail Forum on Sustainability", "European Food Sustainable Consumption and Production Roundtable", Forummet på Højt Plan for en Bedre Fungerende Fødevareforsyningskæde, det uformelle medlemsstatsnetværk "Friends of Sustainable Food", "The Consumer Goods Forum" mv.;
12. opfordrer Kommissionen til i forbindelse med fastlæggelsen af udviklingspolitikkerne at støtte foranstaltninger, der har til formål at reducere spild i hele fødevareforsyningskæden i udviklingslandene, hvor produktionsmetoderne, håndteringen af de høstede afgrøder, infrastrukturen og forarbejdnings- og emballeringsprocesserne er problematiske og utilstrækkelige; foreslår, at man fremmer moderniseringen af disse landes landbrugsudstyr og infrastruktur for at reducere tabet efter høsten og forlænge fødevarernes holdbarhed; mener endvidere, at en forbedring af fødevareforsyningskædens effektivitet kan hjælpe de pågældende lande til at opnå selvforsyning med fødevarer;
13. opfordrer til en omlægning af den EU-støtte, der går til uddeling af fødevarer til Unionens dårligst stillede borgere, til levering af mælk og mejeriprodukter til skoleelever og til fremme af forbruget af frugt i skolerne, med henblik på at forebygge madspild;
14. bemærker, at der er forvirring omkring betydningen af begreberne "fødevareaffald" og

"bioaffald"; mener, at man ved "fødevareaffald" almindeligvis forstår alle fødevarer, som fødevarerforsyningskæden kasserer af økonomiske eller æstetiske årsager, eller som er tæt på sidste anvendelsesdato, men som sagtens stadig kan spises og er egnet til menneskeføde, og som grundet fraværet af enhver alternativ anvendelse i sidste ende kasseres og bortskaffes, hvilket indebærer negative eksterne omkostninger i miljømæssig henseende samt økonomiske omkostninger og tab af fortjeneste for virksomhederne;

15. bemærker, at der i Europa ikke eksisterer en harmoniseret definition af fødevareaffald; opfordrer derfor Kommissionen til at fremlægge et lovgivningsforslag med en definition af de forskellige typer af "fødevareaffald" og i samme forbindelse fastlægge en separat definition for fødevareaffald beregnet til biobrændsel eller bioaffald, som adskiller sig fra almindelige fødevareaffald ved at blive genbrugt til energiformål;
16. mener, at alle medlemsstaterne bør gøre det muligt for detailhandlere at sætte prisen på friske fødevarer ned til under produktionsomkostningerne, når de kommer tæt på sidste salgsdato, med henblik på at reducere mængden af usolgt mad, der kasseres, og give forbrugere med en lavere disponibel indkomst mulighed for at købe fødevarer af høj kvalitet til billigere priser;
17. understreger, at landbruget i selve sit væsen er ressourceeffektivt og kan spille en grundlæggende og førende rolle i bekæmpelsen af madspild; opfordrer derfor indtrængende Kommissionen til i sine kommende lovgivningsforslag om landbrug, handel med og distribution af fødevarer at medtage ambitiøse foranstaltninger, som går i denne retning; håber på en fælles indsats i form af investeringer i forskning, videnskab, teknologi, uddannelse, rådgivning og innovation inden for landbruget med det formål at reducere madspild samt opdrage og tilskynde forbrugerne til at opføre sig mere ansvarligt og bevidst undgå madspild;
18. er af den opfattelse, at kvalitetskrav, der vedrører fødevarers udseende, uanset om kravene stammer fra europæisk eller national lovgivning eller interne virksomhedsregler, og som foreskriver, at især friske frugter og grøntsager skal være af en bestemt størrelse og form, ligger til grund for, at mange fødevarer unødigt kasseres, og hvilket øger mængden af fødevaerspild; opfordrer de berørte parter til at anerkende og oplyse om den ernæringsmæssige værdi af landbrugsprodukter, der ikke har den optimale størrelse eller form, for at begrænse mængden af varer, der kasseres;
19. opfordrer Kommissionen til at udarbejde retningslinjer for anvendelsen af artikel 5 i affaldsrammedirektivet (2008/98/EF), som definerer biprodukter, eftersom den manglende juridiske klarhed i EU-lovgivningen vedrørende sondringen mellem affald og ikke-affald kan hindre en effektiv udnyttelse af biprodukter;
20. opfordrer Kommissionen, medlemsstaterne, forarbejdningsvirksomhederne og detailhandlerne til at udarbejde retningslinjer for at imødegå unødigt madspild, til at indføre større ressourceeffektivitet i deres del af fødevarerforsyningskæden, og til løbende at arbejde på at forbedre forarbejdningen, emballeringen og transporten og derigennem reducere omfanget af unødvendigt madspild;
21. opfordrer indtrængende Kommissionen og medlemsstaterne til at tilskynde til udveksling af bedste praksis og fremme oplysningskampagner med henblik på at bevidstgøre

befolkningen om værdien af mad og landbrugsprodukter, madspildets årsager og virkninger og metoderne til at mindske det, hvorigennem man kan fremme en videnskabs- og borgerkultur baseret på principperne om bæredygtighed og solidaritet; opfordrer medlemsstaterne til at fremme indførelsen af kostundervisning på alle uddannelsesniveauer, herunder højere læreanstalter, med retningslinjer for, hvordan man f.eks. opbevarer, tilbereder og bortskaffer fødevarer, med henblik på at fremme bedre adfærdsmønstre; understreger den vigtige rolle, som lokale myndigheder og kommunale virksomheder sammen med detailhandlerne og medierne spiller i forhold til at give information og støtte til borgerne om forebyggelse og reduktion af madspild;

22. bifalder de initiativer, som man allerede har taget i de forskellige medlemsstater for på lokalt plan at indsamle usolgte eller kasserede produkter i alle led af fødevarerforsyningskæden og uddele dem til borgere, der tjener mindre end mindstelønnen og derfor har ringe købekraft; understreger i denne forbindelse betydningen af udveksling af bedste praksis, herunder også af initiativer på lokalt plan, mellem medlemsstaterne; påpeger i den forbindelse det værdifulde bidrag, som ydes af både de frivillige, der sorterer og uddeler sådanne produkter, og de erhvervsvirksomheder, der udvikler systemer og metoder til forebyggelse af spild;
23. opfordrer detailhandlerne til at engagere sig i programmer for omfordeling af mad til borgere med ringe købekraft og gennemføre foranstaltninger, der gør det muligt at sætte prisen ned på produkter, der nærmer sig sidste salgsdato;
24. glæder sig over det arbejde, som virksomheder og professionelle partnerskaber i den offentlige, private, akademiske og lokale sektor udretter i udarbejdelsen og gennemførelsen på europæisk plan af koordinerede handlingsprogrammer til bekæmpelse af madspild;
25. mener, at investering i metoder, der kan føre til en reduktion i madspild, kan resultere i en reduktion i landbrugsfødevarerens tab og dermed i en sænkning af fødevarerpriserne, altså potentielt også en forbedring af de fattigere befolkningsgruppers adgang til mad; opfordrer Kommissionen til at identificere måder og midler til øget inddragelse af landbrugsfødevarerens virksomheder, engrosmarkeder, butikker, distributionskæder, offentlige og private cateringvirksomheder, restauranter, offentlige administrationer og ngo'er i praksisser til bekæmpelse af spild; tilskynder i den henseende til brug af internettet og nye teknologier; påpeger i samme forbindelse betydningen af at oprette et videns- og innovationsfællesskab (VIF) til fødevarer, der bl.a. fokuserer på at forebygge madspild; anmoder Kommissionen om at tilskynde landbrugsfødevarerindustrien og andre berørte parter til påtage sig deres del af ansvaret for problemet med madspild, bl.a. ved at udbyde fødevarer i flere forskellige portionsstørrelser, overveje at sælge flere fødevarer i løs vægt og tage større hensyn til single-husholdninger for at begrænse madspildet og dermed forbrugernes CO₂-fodaftryk;
26. opfordrer medlemsstaterne til at skabe økonomiske incitamenter til begrænsning af madspild;
27. understreger, at de drivhusgasemissioner, der er knyttet til produktion, emballering og transport af fødevarer, er unødvendige ekstraemissioner; bemærker, at en forbedring af fødevarerforsyningskæden med henblik på at forebygge madspild og helt at eliminere

spildet af mad, som stadig kan spises, vil være et vigtigt skridt i bekæmpelsen af klimaændringerne;

28. anmoder Kommissionen om at overveje eventuelle ændringer af reglerne for offentlige indkøb af tjenester fra hotel- og restaurationsbranchen, således at man ved tildelingen af kontrakter – alt andet lige - fortrinsvis vælger foretagender, der garanterer gratis uddeling af tilbageblevne (usolgte) produkter til borgere med ringe købekraft, og som begunstiger specifikke aktiviteter med henblik på at reducere spildet i de forudgående led, f.eks. ved at give præference til landbrugsprodukter og fødevarer, der produceres så tæt som muligt på forbrugsstedet;
29. opfordrer Kommissionen til at foregå med et godt eksempel ved at bekæmpe madspild i de europæiske institutioner og hurtigst muligt træffe de nødvendige foranstaltninger til at nedbringe de overordentligt store mængder af mad, der hver dag kasseres i de forskellige EU-institutioners kantiner;
30. anmoder Kommissionen om at vurdere og tilskynde til foranstaltninger, der tager sigte på at reducere madspildet i fødevarekæden forud for forbrugsleddet, f.eks. ved at mærke med to udløbsdatoer ("sidste salgsdato" og "sidste anvendelsesdato") og nedsætte prisen på fødevarer, der nærmer sig udløbsdatoen eller er beskadigede; bemærker, at en optimering og effektiv anvendelse af fødevareemballage kan spille en vigtig rolle i forebyggelsen af madspild ved at reducere et produkts samlede miljøbelastning, ikke mindst ved hjælp af miljøvenligt industrielt design omfattende foranstaltninger såsom forskellige pakningsstørrelser, der kan gøre det lettere for forbrugerne at købe de rette mængder og modvirke overforbrug af ressourcer, ved at yde rådgivning om korrekt opbevaring og anvendelse af produkter og ved at designe emballagen på en sådan måde, at varenes holdbarhed og friskhed forlænges, samtidig med at det sikres, at der altid anvendes hensigtsmæssige materialer, som ikke er til skade for sundheden eller for produkternes holdbarhed, til emballering og konservering af fødevarer;
31. opfordrer Kommissionen til i samarbejde med medlemsstaterne at fremsætte henstillinger om køletemperaturer, da det er dokumenteret, at opbevaring ved ikke-optimale og forkerte temperaturer gør fødevarer hurtigere uspiselige og fører til unødigt spild; understreger, at harmoniserede temperaturniveauer i hele forsyningskæden vil forbedre varenes holdbarhed og begrænse madspildet for varer, der transporteres og sælges på tværs af grænserne;
32. erindrer om resultaterne af Kommissionens undersøgelse (Consumer Empowerment in the EU – SEC(2011)0469), som viste, at 18 % af de europæiske borgere ikke forstår mærkningen "mindst holdbar til"; anmoder derfor Kommissionen og medlemsstaterne om at præcisere betydningen af datomærkningerne ("mindst holdbar til", "sidste holdbarhedsdato" og "sidste anvendelsesdato") for at mindske forbrugernes usikkerhed med hensyn til spiseligheden af fødevarer og give dem præcise oplysninger, herunder især at gøre det klart, at datoen for "mindst holdbar til" relaterer til kvalitet, mens "sidste anvendelsesdato" vedrører sikkerhed, således at forbrugerne sættes i stand til at træffe informerede valg; opfordrer indtrængende Kommissionen til at udgive en brugervenlig vejledning i anvendelsen af fødevarer, som er tæt på en udløbsdato, og samtidig sørge for sikkerheden af fødevarer, som gives bort, herunder som dyrefoder, på grundlag af bedste

praksis blandt interessenterne i fødevarekæden, f.eks. med henblik på hurtigere og mere effektivt at matche udbud og efterspørgsel;

33. anmoder medlemsstaterne om at fremme og støtte initiativer, der er rettet mod at fremme bæredygtig produktion i lille og mellemstor målestok i forbindelse med lokale og regionale markeder og forbrug; påpeger, at lokale markeder er bæredygtige set ud fra et miljømæssigt synspunkt og bidrager til den primære sektors stabilitet; anmoder om, at den fælles landbrugspolitik i fremtiden øremærker de nødvendige midler til fremme af stabilitet i primærsektoren, for eksempel via direkte salg, lokale markeder samt enhver indsats for at fremme en kort eller "nulkilometer"-distributionskæde;
34. opfordrer medlemsstaterne til at sikre, at små lokale producenter og lokale producentsammenslutninger kan deltage i procedurerne for offentlige indkøb til gennemførelse af specifikke programmer, der især fremmer forbruget af frugt og mejeriprodukter i skolerne;
35. opfordrer indtrængende Rådet og Kommissionen til at gøre 2013 til det europæiske år mod madspild som et vigtigt informations- og reklameinitiativ, når det gælder om at bevidstgøre de europæiske borgere og henlede de nationale regeringers opmærksomhed på dette vigtige spørgsmål med henblik på bevilling af tilstrækkelige midler til de udfordringer, der skal løses i den nærmeste fremtid;
36. pålægger sin formand at sende denne beslutning til Rådet og Kommissionen.

BEGRUNDELSE

Madspildet er blevet så omfattende, at det må betragtes som et verdensomspændende problem, der afspejles i alle led af fødevareforsyningskæden, lige fra jord til bord.

På baggrund af visse tal fra 1974 og frem til i dag anslås det, at det globale madspild er steget med 50 %.

Spildet sker på landbrugsmarkerne, i forarbejdningsindustrien, i distributionsvirksomhederne og i forbrugernes hjem, og det finder sted både i de industrialiserede lande og i udviklingslandene. Dette madspild, som skaber en industri parallelt med produktionsindustrien, forårsager en lang række negative eksternaliteter.

Spørgsmålet om madspild står i modsætning til det grundlæggende problem med fødevareforsyning, som bringes i fare af en række faktorer, bl.a. de begrænsede naturressourcer i forhold til det stigende globale befolkningstal og de fattigste befolkningsgruppers ringe adgang til fødevarer.

Dette giver anledning til en række analyser og overvejelser om vores anvendelse af den mad, vi har til rådighed.

En nylig undersøgelse bestilt af FAO viser nogle ret bekymrende tal, navnlig for den industrialiserede verdens vedkommende. Europæerne og nordamerikanerne spilder mellem 95 og 115 kg mad om året, sammenlignet med 6-11 kg i Afrika syd for Sahara.

Årsagerne til spildet er ikke altid de samme. De varierer alt efter de forskellige niveauer i fødevareforsyningskæden, produkttypen og det sted, hvor spildet sker. Hvis man opdeler fødevarerkæden i fem sektorer (landbrugsproduktion, håndtering og oplagring, behandling, distribution og forbrug), kan man se, at forskellige handlemåder inden for hver sektor medfører, at mad, der sagtens kan spises, bliver smidt ud. Det gælder spild i forbindelse med høst og oplagring, transport under usikre forhold, forkert emballering og de endelige forbrugerens dårlige vaner, når de køber og bruger fødevarer.

Hvad de industrialiserede lande angår, er størstedelen af spildet koncentreret i de sidste faser, dvs. distribution og forbrug, hvilket navnlig skyldes overfloden af produceret mad, mens det i udviklingslandene er koncentreret i de første faser, fordi der mangler avancerede landbrugsteknikker, effektive systemer og infrastruktur til transport (f.eks. kølekæder) samt sikre oplagringsmuligheder.

Disse tal viser, at den mængde mad, der fremstilles i dag, i virkeligheden kan genanvendes til ernæringsformål i stedet for at blive bortskaffet som en hvilken som helst anden form for affald, hvilket har betydelige konsekvenser set ud fra et miljømæssigt, økonomisk og etisk synspunkt.

Fremstilling af overskydende mad, som vi ikke bruger, har nemlig nogle høje miljøomkostninger, både når det gælder forbruget af energi og naturressourcer (først og fremmest vand), og når det gælder emissionen af drivhusgasser i atmosfæren. Det anslås

således, at de ca. 89 mio. tons mad, der hvert år bliver smidt ud i Europa, producerer 170 mio. tons CO₂-ækvivalenter om året. Ud over de miljømæssige skader, som man forårsager ved at fremstille mad, man ikke bruger, skal man tage højde for omkostningerne ved at behandle og bortskaffe den mad, der nu er blevet til affald, og den manglende fortjeneste for produktionsvirksomhederne.

Bekæmpelse af madspild bør stå højt på den politiske dagsorden i Europa. Kommissionen, Rådet og medlemsstaterne skal udarbejde konkrete strategier og foranstaltninger, der tager sigte på at halvere madspildet i hele forsyningskæden inden 2025, forbedre industriens effektivitet og gøre offentligheden bevidst om et spørgsmål, som på mange måder stadig er ukendt.

Folk skal oplyses, ikke blot om årsager til og konsekvenser af affald, men også om måder, hvorpå det kan reduceres. Det er nødvendigt at fremme en videnskabelig kultur og en samfundskultur, der er styret af principperne om bæredygtighed og solidaritet, således at der tilskyndes til en mere korrekt adfærd.

Erfaringerne viser, at spontane initiativer fra foreningers side, både frivillige foreninger og foreninger af fagfolk, som tager sigte på at reklamere for og fremme en kultur, hvor man bekæmper spild, har haft stor succes i de områder, hvor de er blevet gennemført.

Derfor anmoder Parlamentet om, at 2013 erklæres for europæisk år mod madspild, som dermed vil blive et vigtigt informations- og bevidstgørelsesinstrument for dette væsentlige emne.

22.11.2011

UDTALELSE FRA UDVALGET OM MILJØ, FOLKESUNDHED OG FØDEVARESikkerhed

til Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter

om hvordan fødevarespild undgås: strategier til en mere effektiv fødevarekæde i EU (2011/2175(INI))

Ordfører for udtalelse: Anna Rosbach

FORSLAG

Udvalget om Miljø, Folkesundhed og Fødevarer sikkerhed opfordrer Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter, som er korresponderende udvalg, til at optage følgende forslag i det beslutningsforslag, det vedtager:

- A. der henviser til, at tab af fødevarer under produktion, efter høst og under forarbejdning, samt fødevarespild i forbindelse med detailsalg og forbrug i Europa udgør 179 kg/år per capita¹;
- B. der henviser til, at 60 % af de europæiske husholdningers fødevarespild kunne undgås, og at 20 % af fødevarerne smides væk på grund af forvirring over datoerne på varemærkningen²;
- C. der henviser til, at fødevarespild ikke har været en politisk prioritet i Europa og Nordamerika i tidligere årtier, hvor fødevareproduktionen var rigelig, hvilket har ført til en generel stigning i fødevarespildet hele vejen igennem fødevareforsyningskæden; der henviser til, at fødevarespild i Europa og Nordamerika hovedsageligt forekommer i forbindelse med detailsalg og forbrug, i modsætning til i udviklingslandene, hvor produktion, høst, forarbejdning og transport er de faser, hvor spild udgør de største problemer;
- D. der henviser til, at det kræver et paradigmeskift at ændre forbrugernes adfærd i positiv retning, dvs. til mindre fødevarespild, men at der allerede kan opnås forbedringer i EU's fødevarekæde hvad angår forvaltningen af oplagrings-, transport- og distributionsfaserne;

¹ Forberedende undersøgelse om madspild i EU-27, Europa-Kommissionen, Paris, 2010, s. 11.

² Magasinet "Environment for Europeans", der udgives af Kommissionens Generaldirektorat for Miljø, Luxembourg 2011, s. 8.

- E. der henviser til, at fødevarespild ikke bare medfører økonomiske udgifter, men heller ikke kan forsvares ud fra et etisk og miljømæssigt synspunkt;
- F. der henviser til, at fødevarerproduktion er forbundet med en høj grad af CO₂-emissioner og ressourceanvendelse (herunder jord og vand);
- G. der desuden henviser til, at tab efter høsten anslås til at udgøre 4 mia. EUR om året alene i Europa;
1. er overbevist om, at det bør være højeste prioritet at forhindre fødevarespild, eftersom mad er en dyrebar og knap ressource, og millioner af mennesker sulter;
 2. opfordrer til, at der træffes foranstaltninger til at reducere spildet af fødevarer i fødevarerindustrien, handelen, restauranter, sundhedsinstitutioner, skoler og andre institutioner, da mange former for bioaffald opstår som følge af forbruget af fødevarer i lokalsamfundene;
 3. påpeger, at der ikke findes nogen harmoniseret definition af fødevarespild, hvilket fører til alvorlige uoverensstemmelser i den statistiske dataindsamling og hæmmer en effektiv indsats på EU-niveau og nationalt niveau;
 4. mener, at EU's bioaffaldspolitik bør være gennemtænkt og tilpasset både ud fra et etisk og et miljømæssigt synspunkt;
 5. anerkender, at en reduktion af fødevarespildet har betydelige miljømæssige fordele, ikke blot med hensyn til at undgå de negative konsekvenser af affaldsbortskaffelse, men også med hensyn til at spare på forbruget af energi, emissioner, vand og jord i produktionsprocessen og undgå negative virkninger i relation til potentielt ikke-bæredygtige produktionspraksisser i landbruget, såsom vandforurening og tab af biodiversitet;
 6. er af den opfattelse, at en stor del af fødevarespildet kan undgås, hvis kæden fra produktion til forbruger holdes kort med en effektiv lokal produktion og distribution for derigennem at bidrage til at reducere fødevarespild;
 7. er bekymret over, at produktionens miljøomkostninger ikke i tilstrækkelig grad afspejles i forbrugerpriserne;
 8. opfordrer Kommissionen til at foreslå klare mål for reduktion af fødevarespild inden for rammerne af rammedirektivet om affald; opfordrer Kommissionen til at sætte særligt fokus på fødevarespild, når den vurderer medlemsstaternes affaldsforebyggelsesprogrammer, -mål og -indikatorer i overensstemmelse med rammedirektivet om affald; opfordrer til, at indvirkningen på frembringelsen af fødevarer vurderes i konsekvensanalysen af hvert eneste lovgivningsmæssige forslag, der vedrører fødevarer;
 9. opfordrer medlemsstaterne til at sætte særligt fokus på fødevareraffald i deres affaldsforebyggelsesprogrammer og træffe lovgivningsmæssige foranstaltninger med sigte på at undgå fødevarespild i hele produktionskæden, herunder i detail- og engroshandelen;

påpeger, at dette bør omfatte opstilling af mål for affaldsminimering, sortering og redistribuering;

10. opfordrer til, at affaldshierarkiet som fastsat i affaldsdirektivet også anvendes stringent i forbindelse med fødevareaffald, dvs.
 - som første prioritet at undgå, og dernæst at mindske, drivhusgasemissioner og anvendelse af vand
 - dernæst genbruge og genanvende (f.eks. kompostere)
 - som næste trin i hierarkiet anvendelse til produktion af biogas, og
 - først som den sidste udvej at forbrænde eller deponere affaldet;
11. understreger behovet for flere genanvendelsesanstaltninger til biologisk affaldsbehandling og for øget indsamling af det uundgåelige fødevareaffald i husholdningerne, som f.eks. uønskede komponenter i fødevarer; støtter aktioner såsom hjemmekompostering og biologisk genanvendelse i landbruget;
12. mener, at forsigtighedsprincippet af hensyn til beskyttelsen af menneskers sundhed bør have forrang i forbindelse med behandlingen og anvendelsen af bioaffald, navnlig i lyset af dets mulige indirekte tilbagevenden til føde/fødevarekæden og dets anvendelse i importerede fødevarer og foderstoffer;
13. er af den opfattelse, at emballering skal optimeres og reduceres: forskning i og innovation inden for intelligent emballage bør fremmes for at søge efter gode løsninger med hensyn til den reelle sidste anvendelsesdato for de enkelte produkter;
14. er helt overbevist om, at der skal skabes en miljøbevidsthed blandt forbrugerne, således at de sætter pris på og bevarer miljømæssige ressourcer og forstår, at forbrug altid har en indvirkning på vores miljø;
15. understreger, at de drivhusgasemissioner, der er forbundet med produktion, emballering og transport af fødevarer, der smides væk, er unødvendige ekstra emissioner; bemærker, at forbedring af fødevareforsyningskæden for at forebygge fødevarespild og udryddede spild af spiselige fødevarer er en central foranstaltning med henblik på at afbøde klimaændringer;
16. mener, at supermarkederne bør tilskyndes til at sælge i løs vægt og i portionsstørrelser, der svarer til kundernes ønsker, for at begrænse kundernes indkøb af overskydende fødevarer;
17. opfordrer til, at det undersøges, om tidligere udstedte forordninger forårsager unødvendige regler, der tvinger supermarkeder og fødevarerbutikker til at smide mad væk, som intet fejler;
18. erkender, at forvirring blandt forbrugerne, manglende forståelse og fejlforklaring af holdbarhedsdatoer på fødevarer er en af årsagerne til, at fødevarer smides væk; minder om, at lovgivningen om fødevarerinformation til forbrugerne stiller krav om ”anvendes senest”-dato eller ”mindst holdbar til”-dato samt vejledning om særlige krav til opbevaring og anvendelse af emballagen; opfordrer medlemsstaterne og

fødevarerindustrien til at gennemføre oplysningskampagner, der vil gøre det muligt for forbrugerne at forstå mærkningen og navnlig at tolke mindste holdbarhedsdato korrekt, således at det undgås, at forbrugerne vildledes; er dog opmærksom på, at fødevarerproducenterne af hensyn til deres retssikkerhed er særligt forsigtige, når de fastsætter datoerne for mindste holdbarhed;

19. bemærker i denne forbindelse betydningen af at oprette et videns- og innovationsfællesskab (VIF) for fødevarer, der bl.a. fokuserer på at forebygge fødevarespild;
20. er klar over, at hovedvægten i affaldsreduktionsbestræbelserne i Europa, hvor fødevarespildet hovedsageligt foregår på detail- og forbrugsniveau, bør ligge på udveksling af bedste praksis, forbedrede rutiner i behandlingen af fødevarer og en adfærdændring hos virksomheder og enkeltpersoner hele vejen igennem fødevarerekæden fra start til slut for at reducere fødevarespildet markant, og at der kun med en indsats, der er samordnet mellem EU, og de nationale reguleringsmyndigheder, industrien og forbrugerorganisationerne, kan opnås konkrete resultater; opfordrer derfor indtrængende Kommissionen og medlemsstaterne til at bidrage med deres støtte til bevidstgørelsesforanstaltninger og -kampagner, som er rettet mod disse mål, og navnlig at skabe bevidsthed om sammenhængen mellem forbrug og produktion, omkostninger, affald, miljø og sundhed, men som også sigter mod at uddanne unge, allerede fra den tidlige barndom, i hvordan fødevarer, fødevareraffald og rester skal behandles;
21. opfordrer Kommissionen og medlemsstaterne til at medtage foranstaltninger i lovgivningspakken om den fælles landbrugspolitik rettet mod forebyggelse af fødevarespild på produktions-, høst-, forarbejdnings- og transportstadiet og til at foreslå konkrete foranstaltninger til at øge befolkningens bevidsthed og forbrugernes ansvar på detail- og forbrugsstadiet;
22. opfordrer Kommissionen til at foretage en analyse af hele fødevarerekæden med henblik på at indkredse de fødevarersektorer, hvor der oftest forekommer fødevarespild, og løsninger, der kan bruges til at undgå fødevarespild;
23. opfordrer endvidere Kommissionen til at undersøge, hvor stor en del af fødevarespildet, der sker allerede under høsten; mener, at Kommissionen, hvis denne del er betydelig, bør foreslå tilgange og foranstaltninger til at gøre det nemmere for landbrugerne at undgå dette;
24. er af den opfattelse, at kvalitetskrav vedrørende udseendet, uanset om de indføres gennem EU-lovgivning eller national lovgivning eller gennem interne virksomhedsregulativer, der foreskriver især friske frugters og grøntsagers størrelse og form, ligger til grund for, at mange fødevarer unødvendigt bliver smidt ud, hvilket øger mængden af fødevarespild;
25. tilskynder offentlige institutioner, hotel- og restaurationsbranchen, skoler, hospitaler og fødevarerbanker til at indsamle og redistribuere fødevarer, der stadig er egnede til konsum, til værdigt trængende som et supplement til, men ikke en erstatning for, de eksisterende velfærdssystemer;
26. mener, at ny teknologisk udvikling, såsom intelligente køleskabe og emballering med

nanoteknologi, kan spille en betydelig rolle for reduktionen af fødevarespild; opfordrer indtrængende Kommissionen til at være særligt opmærksom på reduktion af fødevarespild i sine forskningsprogrammer;

27. opfordrer detailhandlerne til at tage deres ansvar for at reducere fødevarespild alvorligt, f.eks. ved at lempe kravene til handelsnormer; opfordrer Kommissionen til at indsamle og offentliggøre de politikker, der udgør bedste praksis med hensyn til at undgå fødevarespild i EU's detailsektor samt praktiske løsninger med hensyn til behandling og distribuering af fødevarer, som ikke kan sælges via de sædvanlige kanaler;
28. bemærker, at spørgsmålet om fødevarespild bør behandles inden for rammerne af ressourceeffektivitet, og opfordrer Kommissionen til at forelægge særlige initiativer rettet mod fødevarespild under flagskibsinitiativet "Et ressourceeffektivt Europa";
29. mener i denne forbindelse, at EU's borgere har et generelt behov for at vide mere om fødevarer og ernæring;
30. henviser til sin beslutning af 6. juli 2010 om Kommissionens grønbog om håndtering af bioaffald i EU¹, særlig punkt 1 til 4, i hvilken Parlamentet indtrængende opfordrer Kommissionen til at forelægge et specifikt lovgivningsforslag om behandling af bioaffald, hvoraf fødevarespild kun udgør én del;
31. bemærker, at reelt fødevareaffald kan udgøre en væsentlig og bæredygtig kilde til biomasse og kan anvendes som erstatning for bioenergi produceret ved hjælp af ikkebæredygtig træimport;
32. finder, at genanvendelse af bioaffald gennem kompostering eller i biogasanlæg er langt at foretrække frem for forbrænding, som bør undgås og kun kan accepteres, efter at man har fulgt hierarkiet, og affaldet er blevet nyttiggjort mest muligt;
33. understreger, at potentialet i fødevareaffald til energiudnyttelsesformål ikke bør påvirke eller forsinke foranstaltninger til at tackle selve problemet med fødevareaffald;
34. opfordrer Kommissionen til at sikre, at spørgsmålet om fødevareeffektivitet får lige så meget opmærksomhed og en lige så stor bevidstgørelsesindsats som spørgsmålet om energieffektivitet, eftersom de er lige vigtige for miljøet og for vores fremtid;
35. opfordrer Kommissionen til at indføre rapporteringskrav for medlemsstaterne om fødevareaffald og standardisere metoderne til beregning af mængderne af fødevareaffald på medlemsstatsplan for at sikre sammenlignelighed;
36. opfordrer Kommissionen til at fastsætte særlige mål for forebyggelse af fødevareaffald for medlemsstaterne som en del af de affaldsforebyggelsesmål, der vil blive fastsat for medlemsstaterne senest i 2014, hvilket der blev henstillet til i affaldsrammedirektivet fra 2008;
37. understreger, at det er nødvendigt at indføre separate indsamlingssystemer for bioaffald,

¹ Vedtagne tekster P7_TA(2010)0264.

således at denne type affald kan genanvendes, og der så vidt muligt kan blive gjort god brug af det, og anmoder Kommissionen om at vurdere en eventuel henstilling til medlemsstaterne om at indføre separat indsamling af fødevareaffald fra husholdninger og/eller fødevareservicesektoren; anmoder om, at økonomisk støtte til udviklingen af separat indsamling og behandlingsinfrastruktur ligeledes vurderes.

RESULTAT AF DEN ENDELIGE AFSTEMNING I UDVALGET

Dato for vedtagelse	22.11.2011
Resultat af den endelige afstemning	+ : 38 - : 0 0 : 15
Til stede ved den endelige afstemning - medlemmer	János Áder, Elena Oana Antonescu, Pilar Ayuso, Paolo Bartolozzi, Martin Callanan, Chris Davies, Esther de Lange, Anne Delvaux, Edite Estrela, Jill Evans, Karl-Heinz Florenz, Elisabetta Gardini, Gerben-Jan Gerbrandy, Julie Girling, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez-Cortines, Satu Hassi, Jolanta Emilia Hibner, Dan Jørgensen, Karin Kadenbach, Holger Kraemer, Jo Leinen, Corinne Lepage, Peter Liese, Kartika Tamara Liotard, Linda McAvan, Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė, Miroslav Ouzký, Antonia Parvanova, Mario Pirillo, Pavel Poc, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Anna Rosbach, Oreste Rossi, Dagmar Roth-Behrendt, Carl Schlyter, Richard Seiber, Theodoros Skylakakis, Bogusław Sonik, Salvatore Tatarella, Anja Weisgerber, Åsa Westlund, Glenis Willmott, Marina Yannakoudakis
Til stede ved den endelige afstemning - stedfortrædere	Miroslav Mikolášik, Alojz Peterle, Birgit Schnieber-Jastram, Renate Sommer, Bart Staes, Csaba Sándor Tabajdi, Michail Tremopoulos, Andrea Zanon

18.10.2011

UDTALELSE FRA UDVALGET OM DET INDRE MARKED OG FORBRUGERBESKYTTELSE

til Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter

om hvordan madspild kan undgås: strategier til en mere effektiv fødevarekæde i EU
2011/2175(INI)

Ordfører for udtalelse: Anna Maria Corazza Bildt

FORSLAG

Udvalget om det Indre Marked og Forbrugerbeskyttelse opfordrer Udvalget om Landbrug og Udvikling af Landdistrikter, som er korresponderende udvalg, til at optage følgende forslag i det beslutningsforslag, det vedtager:

1. understreger, at madspild giver både miljømæssige og etiske problemer og økonomiske og sociale omkostninger, som stiller virksomheder og forbrugere over for en række udfordringer på det indre marked;
2. understreger, at der er behov for politisk vilje for at finde løsninger på madspildet; opfordrer indtrængende Kommissionen til at prioritere alle aspekter af madspild i den europæiske politiske planlægning; anmoder Kommissionen om i samråd med medlemsstaterne at fastlægge mål for begrænsning af madspild og anmoder medlemsstaterne og alle berørte parter om at træffe praktiske foranstaltninger for at opfylde disse mål;
3. opfordrer indtrængende Kommissionen til at samarbejde med FAO om at fastlægge fælles mål for begrænsning af madspild på verdensplan;
4. henviser til resultaterne af Kommissionens undersøgelse (Consumer Empowerment in the EU – SEK(2011)0469), som viser, at 18 % af de europæiske borgere ikke forstår mærkningen "mindst holdbar til"; anmoder derfor Kommissionen og medlemsstaterne om at tydeliggøre betydningen af datomærkninger ("mindst holdbar til", "sidste holdbarhedsdato" og "sidste anvendelsesdato") for at begrænse forbrugernes usikkerhed med hensyn til spiseligheden af fødevarer og for at give offentligheden præcise oplysninger, især forståelse for, at datoen for "mindst holdbar til" angår kvalitet, mens "sidste anvendelsesdato" angår sikkerhed, således at forbrugerne kan træffe velfunderede valg;
5. bemærker, at det i den nyligt vedtagne forordning om fødevareinformation til forbrugerne

præciseres, at fødevarer med en "sidste anvendelsesdato" efter denne dato bør betragtes som farlige;

6. opfordrer Kommissionen, medlemsstaterne og de berørte parter til at fremme oplysnings- og uddannelsestiltag om begrænsning af madspild i første omgang for skolebørn, som bidrager til at gøre den enkelte forbruger mere bevidst og træffe ansvarlige valg, og som styrker forbrugerens forståelse af madens værdi og evne til at bedømme spiseligheden af fødevarer på grundlag af udseende, duft, følelse og smag; tilskynder også til, at der træffes praktiske foranstaltninger til begrænsning af madspild i skolekantiner, hos offentlige myndigheder, i offentlige og private virksomheder og i de europæiske institutioner;
7. opfordrer Kommissionen til at overveje eventuelle ændringer af reglerne om offentlige udbud, navnlig vedrørende catering, for at tage bedre hånd om problemet med madspild;
8. opfordrer alle berørte parter til at påtage sig en større del af ansvaret; tilskynder dem til at øge koordineringen, så logistik, transport, lagerforvaltning og emballering forbedres med henblik på at bekæmpe madspildet i hele forsyningskæden; opfordrer desuden de berørte parter til at erkende og forklare den ernæringsmæssige værdi af landbrugsprodukter med mangelfuld størrelse eller form for at begrænse mængden af varer, der kasseres;
9. understreger, at det er vigtigt at fortsætte med at investere i udviklingen af innovative fremstillingsteknologier, bl.a. effektive teknikker til emballering og opbevaring af varer;
10. opfordrer fødevarerindustrien og andre berørte parter til at udbyde fødevarer pakket i flere forskellige størrelser emballage, undersøge fordelene ved at tilbyde flere bulkvarer og til at tage større hensyn til husstande med en enkelt person for at begrænse madspildet og dermed forbrugernes CO₂-fodaftryk;
11. opfordrer indtrængende detailhandlerne og de lokale myndigheder til gennem deres daglige kontakt med forbrugerne at oplyse disse om metoder til mere effektiv opbevaring og anvendelse af fødevarer og til at tilskynde forbrugerne til at planlægge deres indkøb af fødevarer (f.eks. via praktisk rådgivning og oplysningskampagner); mener, at rabattilbud i højere grad bør anvendes på overskudslagre og beskadigede men sikre fødevarer med snarlig udløbsdato, f.eks. med tilbud om 50 % prisfald 24 timer før sidste anvendelsesdato;
12. opfordrer Kommissionen til i samarbejde med medlemsstaterne at fremsætte henstillinger om nedkølingstemperaturer, da det er dokumenteret, at ikke-optimale og forkerte temperaturindstillinger gør fødevarer uspiselige tidligere end forventet og fører til unødigt madspild; understreger, at harmoniserede temperaturniveauer i hele fødevarerekæden vil forbedre opbevaringen af varer og begrænse madspildet for varer, der transporteres og sælges på tværs af grænserne;
13. opfordrer indtrængende Kommissionen til at offentliggøre en brugervenlig vejledning om anvendelsen af fødevarer med snarlig udløbsdato og sikre fødevarsikkerhed i fødevareredonationer og foderstof på grundlag af bedste praksis blandt de involverede parter i fødevarerekæden bl.a. med henblik på hurtigere og mere effektivt at matche udbud og efterspørgsel;

14. henviser til fordelene ved at udvikle kompostering af biologisk nedbrydelige fødevarer frem for kassering af disse; glæder sig over initiativer i medlemsstaterne, som stiller fælles anlæg til rådighed for borgerne til dette formål; anmoder Kommissionen om at fremme sådanne initiativer ved at tilskynde til udveksling af erfaringer og bedste praksis på europæisk plan;
15. opfordrer medlemsstaterne til at skabe økonomiske incitamenter til begrænsning af madspild;
16. bemærker, at medlemsstaterne kan forbedre deres affaldsforvaltning og derved bidrage til at effektivisere fødevarekæden; opfordrer Kommissionen til at undersøge sammenhængen mellem madspild og kvaliteten af affaldsforvaltning og vurdere, hvilke foranstaltninger der kan træffes på området for affaldsforvaltning for at begrænse madspild;
17. mener, at madspild kan begrænses gennem en styrkelse af samarbejdet mellem forbrugere, producenter, fabrikanter, detailhandlere, cateringvirksomheder, restauranter, offentlige myndigheder og ngo'er; tilskynder i så henseende til brug af internettet og nye teknologier;
18. opfordrer Kommissionen, medlemsstaterne og de berørte parter til at udveksle bedste praksis ved at kombinere viden fra relevante fora og platforme, såsom det europæiske forum for detailhandlen om bæredygtighed, det europæiske rundbordsforum om bæredygtigt forbrug og bæredygtig produktion, forummet på højt plan om en bedre fungerende fødevarerforsyningskæde, det uformelle netværk mellem medlemsstater "Friends of Sustainable Food", The Consumer Goods Forum mv.

RESULTAT AF DEN ENDELIGE AFSTEMNING I UDVALGET

Dato for vedtagelse	17.10.2011
Resultat af den endelige afstemning	+ : 32 - : 0 0 : 0
Til stede ved den endelige afstemning - medlemmer	Cristian Silviu Buşoi, Lara Comi, Anna Maria Corazza Bildt, António Fernando Correia De Campos, Jürgen Creutzmann, Cornelis de Jong, Christian Engström, Evelyne Gebhardt, Malcolm Harbour, Iliana Ivanova, Sandra Kalniete, Hans-Peter Mayer, Gianni Pittella, Mitro Repo, Robert Rochefort, Heide Rühle, Christel Schaldemose, Andreas Schwab, Róza Gräfin von Thun und Hohenstein, Bernadette Vergnaud, Barbara Weiler
Til stede ved den endelige afstemning - stedfortrædere	Ashley Fox, Anna Hedh, María Irigoyen Pérez, Othmar Karas, Constance Le Grip, Emma McClarkin, Antonyia Parvanova, Konstantinos Poupakis, Olga Sehnalová, Kyriacos Triantaphyllides, Anja Weisgerber

RESULTAT AF DEN ENDELIGE AFSTEMNING I UDVALGET

Dato for vedtagelse	23.11.2011
Resultat af den endelige afstemning	+: 38 -: 1 0: 0
Til stede ved den endelige afstemning - medlemmer	John Stuart Agnew, Liam Aylward, José Bové, Luis Manuel Capoulas Santos, Michel Dantin, Paolo De Castro, Albert Deß, Herbert Dorfmann, Robert Dušek, Iratxe García Pérez, Sergio Gutiérrez Prieto, Martin Häusling, Esther Herranz García, Peter Jahr, Elisabeth Jeggle, Jarosław Kalinowski, Elisabeth Köstinger, George Lyon, Gabriel Mato Adrover, Mairead McGuinness, James Nicholson, Rareş-Lucian Niculescu, Georgios Papastamkos, Marit Paulsen, Britta Reimers, Ulrike Rodust, Czesław Adam Siekierski, Sergio Paolo Francesco Silvestris, Alyn Smith, Marc Tarabella, Janusz Wojciechowski
Til stede ved den endelige afstemning - stedfortrædere	Luís Paulo Alves, Salvatore Caronna, Spyros Danellis, Giovanni La Via, Astrid Lulling, Hans-Peter Mayer, Maria do Céu Patrão Neves, Valdemar Tomaševski
Til stede ved den endelige afstemning - stedfortrædere, jf. art. 187, stk. 2	Anna Maria Corazza Bildt