



EVROPSKÝ PARLAMENT

2009 - 2014

---

*Dokument ze zasedání*

---

**A7-0127/2014**

18. 2. 2014

# ZPRÁVA

o evropském gastronomickém dědictví: kulturní a vzdělávací hlediska  
(2013/2181(INI))

Výbor pro kulturu a vzdělávání

Zpravodaj: Santiago Fisas Ayxela

**OBSAH**

	<b>Strana</b>
NÁVRH USNESENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU .....	3
VYSVĚTLUJÍCÍ PROHLÁŠENÍ.....	12
VÝSLEDEK KONEČNÉHO HLASOVÁNÍ VE VÝBORU .....	14

## NÁVRH USNESENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU

### **o evropském gastronomickém dědictví: kulturní a vzdělávací hlediska (2013/2181(INI))**

*Evropský parlament,*

- s ohledem na svůj postoj přijatý ve druhém čtení dne 6. června 2011 k návrhu nařízení Evropského parlamentu a Rady o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (COM(2008)0040)<sup>1</sup>,
- s ohledem na zprávu Organizace OSN pro výchovu, vědu a kulturu (UNESCO) o výživě za rok 2002,
- s ohledem na zprávu Světové zdravotnické organizace (WHO) nazvanou „Politika v oblasti stravování a výživy pro školy (Food and Nutrition Policy for Schools)“,
- s ohledem na bílou knihu Komise ze dne 30. května 2007 nazvanou „Strategie pro Evropu týkající se zdravotních problémů souvisejících s výživou, nadváhou a obezitou“ (COM(2007)0279),
- s ohledem na závěry Evropské ministerské konference WHO na téma „výživa a nepřenositelné choroby v rámci Zdraví 2020“, která se konala ve dnech 4. a 5. července 2013 ve Vídni,
- s ohledem na Úmluvu UNESCO o zachování nemateriálního kulturního dědictví ze dne 17. října 2003,
- s ohledem na zařazení středomořské stravy na reprezentativní seznam nehmotného kulturního dědictví lidstva UNESCO, k němuž došlo dne 16. listopadu 2010 a dne 4. prosince 2013,
- s ohledem na zařazení gastronomického pokrmu Francouzů na reprezentativní seznam nehmotného kulturního dědictví lidstva UNESCO (rozhodnutí 5.COM 6.14),
- s ohledem na článek 48 jednacího řádu,
- s ohledem na zprávu Výboru pro kulturu a vzdělávání (A7-0127/2014),

#### ***Vzdělávací hlediska***

- A. vzhledem k tomu, že zdravotní stav a dobré životní podmínky obyvatelstva, jak v současnosti, tak i v budoucnu, jsou závislé na druhu stravy a životním prostředí, a tedy na zemědělských, rybářských a chovatelských metodách;
- B. vzhledem k tomu, že WHO se v rámci své celosvětové iniciativy zaměřené na zdraví ve školách domnívá, že vzdělávací instituce jsou významným prostorem pro získávání

---

<sup>1</sup> Úř. věst. C 33 E, 5.2.2013, s. 360.

teoretických i praktických znalostí o zdraví, výživě, stravě a gastronomii;

- C. vzhledem k tomu, že nesprávné stravovací návyky mohou mít katastrofální důsledky; vzhledem k tomu, že na Evropské ministerské konferenci WHO konané v červenci 2013 vyzvali evropští ministři zdravotnictví ke koordinované činnosti zaměřené na „boj s obezitou a nesprávnou výživou“, které jsou příčinou nárůstu výskytu nepřenosných chorob, jako jsou kardiovaskulární choroby, cukrovka a rakovina;
- D. vzhledem k tomu, že zavedené představy o těle a o stravě ve společnosti mohou vést k závažným poruchám příjmu potravy a k psychickým poruchám, k nimž patří anorexie a bulimie; vzhledem k tomu, že je důležité hovořit o těchto otázkách otevřeně, zejména s dospívajícími;
- E. vzhledem k tomu, že podle Evropské rady pro informace o potravinách bylo v roce 2006 ohroženo přibližně 33 milionů lidí podvýživou; vzhledem k tomu, že od propuknutí krize se tato situace ještě zhoršila;
- F. vzhledem k tomu, že dětství je rozhodujícím obdobím pro výchovu v oblasti zdraví prospěšného chování a nabývání znalostí, které vedou k osvojení si zdravého životního stylu, a vzhledem k tomu, že škola je jedním z míst, kde je možné příštím generacím účinně vštěpovat dlouhodobé návyky související se zdravým životním stylem;
- G. vzhledem k tomu, že vzdělávací střediska disponují prostory a nástroji, které mohou přispět jak ke znalosti potravin a jejich zpracování, tak k zavedení stravovacích návyků, které společně s přiměřenou a pravidelnou fyzickou aktivitou se mohou stát základem zdravého životního stylu;
- H. vzhledem k tomu, že poskytování informací, vzdělávání a šíření povědomí jsou součástí strategie, kterou EU podporuje členské státy při snižování škod souvisejících s alkoholem (COM(2006)625), a vzhledem k tomu, že tato strategie zastává vhodné vzorce spotřeby; vzhledem k tomu, že dne 5. června 2001 vydala Rada doporučení ke konzumaci alkoholu ze strany mladých lidí, zejména dětí a dospívajících, které nabádá k uplatňování víceodvětvového přístupu ke vzdělávání;
- I. vzhledem k tomu, že evropská síť nadací pro výživu (European Nutrition Foundations Network, ENF) na své schůzi na téma „Výživa v evropských školách a úloha nadací“ upozornila na potřebu začlenit stravu do školních osnov, a to z hlediska výživy i gastronomie, a jednomyslně se rozhodla představit tuto potřebu orgánům, jako je Evropský parlament a Komise;
- J. vzhledem k tomu, že různé země se prostřednictvím svých vnitrostátních orgánů zasadily o to, aby se středomořská strava stala součástí nehmotného kulturního dědictví lidstva UNESCO, což má za následek podporu a zavedení takových vzorců chování, které zajistí zdravý životní styl díky holistickému přístupu zohledňujícímu hlediska související se vzděláváním, stravou, školou, rodinným životem, výživou, územím, krajinou atd.;
- K. vzhledem k tomu, že středomořská strava nabízí vyváženou a zdravou kombinaci stravovacích návyků a životního stylu úzce souvisejícího s předcházením chronickým chorobám a propagací zdraví jak ve škole, tak v rodinném kruhu;

- L. vzhledem k tomu, že cílem evropských programů zaměřených na stravu ve školách je zajistit, aby jídlo nabízené ve školních jídelnách obsahovalo vše, co je třeba pro kvalitní a vyváženou stravu; vzhledem k tomu, že vzdělávání v nejširším slova smyslu, včetně stravovacích návyků, zahrnuje pojetí zdravého životního stylu založeného na vyvážené stravě školáků;
- M. vzhledem k tomu, že poskytováním řádného vzdělávání v oblasti výživy získávají občané přehled i o vzájemném vztahu mezi potravinami, potravinovou udržitelností a zdravotním stavem naší planety;
- N. vzhledem k tomu, že nárůst cen ve školních jídelnách a cen potravin obecně vede v řadě případů k tomu, že některé rodiny, a zejména děti, nemají přístup k vyvážené a kvalitní stravě;
- O. vzhledem k tomu, že sdělovací prostředky a reklama ovlivňují spotřebitelské vzorce občanů;
- P. vzhledem k tomu, že chceme-li dokonale znát požívané výrobky a jejich vlastní a chuťové kvality, je velmi důležité vytvořit vhodné systémy označování, díky nimž získá spotřebitel jasné informace o složení výrobků a jejich původu;
- Q. vzhledem k tomu, že odborná příprava pracovníků v oboru gastronomie přispívá k předávání poznatků o evropské gastronomii, ke zvyšování její hodnoty, k jejímu zachování i rozvoji;

### ***Kulturní hlediska***

- R. vzhledem k tomu, že gastronomie je soubor znalostí, zkušeností, umění a řemeslné výroby, které umožňují stravovat se zdravě a chutně;
- S. vzhledem k tomu, že gastronomie je součástí naší identity a základním prvkem evropského kulturního dědictví a kulturního dědictví členských států;
- T. vzhledem k tomu, že EU podporuje identifikaci, obranu a mezinárodní ochranu zeměpisného označování, označování původu a tradičních specialit zemědělsko-potravinářských výrobků;
- U. vzhledem k tomu, že gastronomie není pouze elitářské umění spočívající v pečlivé přípravě pokrmů, ale její součástí je i rozpoznání hodnoty surovin, které jsou v tomto oboru využívány, a jejich kvality a uvědomění si potřeby znamenitosti ve všech etapách zpracování potravin, což zahrnuje i úctu ke zvířatům a k přírodě;
- V. vzhledem k tomu, že gastronomie úzce souvisí se zemědělstvím evropských regionů a s jejich místními výrobky;
- W. vzhledem k tomu, že je důležité zachovat rituály a zvyklosti spjaté například s místní a regionální gastronomií a podporovat rozvoj evropské gastronomie;
- X. vzhledem k tomu, že gastronomie je jedním z nejvýznamnějších kulturních projevů člověka a že toto označení nezahrnuje pouze takzvanou „kuchyni na vysoké úrovni“, ale

i všechny kulinářské projevy jednotlivých oblastí a sociálních vrstev, včetně těch, které se odvozují od tradiční místní kuchyně;

- Y. vzhledem k tomu, že přežití typické kuchyně, která je součástí našeho kulinářského a kulturního dědictví, je příliš často ohrožováno invazí standardizovaných pokrmů;
- Z. vzhledem k tomu, že kvalita, pověst a rozmanitost evropské gastronomie vyžadují, aby se v Evropě vyrábělo dostatečné množství kvalitních potravin;
- Aa. vzhledem k tomu, že gastronomie se ztotožňuje s různými aspekty stravování, a vzhledem k tomu, že se opírá o tři základní pilíře: zdraví, stravovací návyky a potěšení; vzhledem k tomu, že kulinářské umění je v mnoha zemích důležitým aspektem společenského života, který pomáhá přibližovat lidi; vzhledem k tomu, že zkušenosti s různými gastronomickými kulturami jsou formou kulturní výměny a předávání zvyků; vzhledem k tomu, že gastronomie má rovněž příznivý vliv na společenské a rodinné vztahy;
- Ab. vzhledem k tomu, že je důležité, že UNESCO uznalo středomořskou stravu jako nedílnou součást kulturního dědictví, protože se domnívá, že tato strava je souborem poznatků, dovedností, postupů, rituálů, tradic a symbolů souvisejících se zemědělskými plodinami, rybolovem a chovem dobytka a s metodami uchovávání, zpracovávání, přípravy, sdílení a konzumace potravin;
- Ac. vzhledem k tomu, že stravovací návyky evropského obyvatelstva představují bohaté sociokulturní dědictví, jež jsme povinni předávat z generace na generaci; vzhledem k tomu, že škola, spolu s rodinou, je ideálním místem pro nabývání těchto znalostí;
- Ad. vzhledem k tomu, že se gastronomie stala jedním ze základních požadavků v oblasti cestovního ruchu a že vzájemné působení cestovního ruchu, gastronomie a výživy má velmi pozitivní vliv v oblasti propagace cestovního ruchu;
- Ae. vzhledem k tomu, že je třeba budoucím generacím předávat povědomí o gastronomickém bohatství dané oblasti a obecněji i o evropské gastronomii;
- Af. vzhledem k tomu, že gastronomie přispívá k propagaci kulturního dědictví jednotlivých regionů;
- Ag. vzhledem k tomu, že je třeba podporovat místní a regionální výrobky, což na jednu stranu umožní zachovat gastronomické dědictví a na stranu druhou zaručit spravedlivou odměnu výrobcům a dostupnost co největšího počtu těchto výrobků;
- Ah. vzhledem k tomu, že gastronomie je pro jednotlivé regiony EU zdrojem kulturního, ale i hospodářského bohatství;
- Ai. vzhledem k tomu, že evropské dědictví je složeno se souboru hmotných a nehmotných prvků a že v případě gastronomie a stravování je tvořeno rovněž místem a krajinou, z nichž výrobky určené ke konzumaci pocházejí;
- Aj. vzhledem k tomu, že trvalost, rozmanitost a kulturní bohatství evropské gastronomie se odvíjí od dostupnosti kvalitní místní výroby;

## *Vzdělávací hlediska*

1. vyzývá členské státy, aby do školního vzdělávání začlenily poznatky o stravování, zdravé výživě a stravovacích návycích i smyslové zkušenosti související s těmito pojmy, včetně historických, zeměpisných a kulturních a zkušenostních hledisek, které by si děti osvojovaly již od raného věku, což by přispělo ke zlepšení zdravotního stavu a dobrých životních podmínek obyvatelstva, kvality potravin a úcty k životnímu prostředí; vítá vzdělávací projekty v oboru gastronomie, které zavedly některé členské státy ve školách, z nichž některé spolupracují se slavnými šéfkuchaři; zdůrazňuje, že vzdělávání ke zdravému stravování je třeba spojit s opatřeními pro boj proti stereotypům, které mohou vést k závažným poruchám příjmu potravin a k psychickým poruchám, jako je anorexie nebo bulimie;
2. stejným způsobem zdůrazňuje, že je třeba řídit se doporučeními WHO k boji proti obezitě a nesprávným stravovacím návykům; je znepokojen tím, že mnoho lidí v Evropě trpí podvýživou a že tento problém od začátku krize stoupá, a naléhavě vyzývá členské státy, aby se vynasnažily zajistit všem občanům možnost zdravě se stravovat, zejména tím, že zajistí, aby školní a městské jídelny byly přístupné veřejnosti a nabízely kvalitní stravu;
3. poukazuje rovněž na nutnost rozšířit školní osnovy o informace o gastronomické kultuře, zejména na místní úrovni, o procesu přípravy, výroby, uchovávání a distribuce potravin, jejich sociálních a kulturních vlivech a o právech spotřebitele; naléhavě vyzývá členské státy, aby do svých školních osnov zařadily workshopy zaměřené na rozvinutí smyslů, zejména chuti, které by sloučily informace o nutričních přínosech potravin s údaji o regionálním a národním gastronomickém dědictví;
4. připomíná, že v některých zemích je již výživa součástí školních osnov, zatímco v dalších není povinná jako taková, ale je zajišťována různými prostředky, například prostřednictvím programů místních orgánů nebo soukromých subjektů;
5. znovu připomíná, že je třeba zprostředkovávat školním dětem vzdělávání v oblasti výživy a správného, zdravého a chutného stravování;
6. poukazuje na to, že na všech základních a středních školách v EU by měl být posílen sport a tělesná výchova;
7. připomíná, že správná výživa dětí zlepšuje jejich životní podmínky a posiluje jejich schopnost učení a činí je odolnějšími vůči chorobám a pomáhá jim zdravě se rozvíjet;
8. poukazuje na to, že stravovací návyky osvojené během dětství mohou ovlivnit preference a výběr potravin – a tedy i způsoby přípravy a konzumace potravin – v dospělosti, že dětství je tedy klíčovou chvílí k výuce k chuti a škola je ideálním místem, kde se žáci seznamují s rozmanitostí výrobků a gastronomií;
9. připomíná, že by měly být vytvořeny vzdělávací programy a programy na zvyšování povědomí ohledně důsledků nadměrné konzumace alkoholu, kterými by se občané osvojovali správné a inteligentní návyky konzumace tím, že by chápali zvláštní charakteristiky vín, jejich zeměpisná značení, moštové odrůdy, výrobní postupy a význam tradičních výrazů;

10. vyzývá Komisi, aby podpořila projekty zahrnující výměnu informací a postupů v oblasti výživy, stravování a gastronomie, například v rámci programu Comenius (školní vzdělávání), který je součástí programu Erasmus+; dále vyzývá EU a členské státy, aby podporovaly mezikulturní výměny v odvětvích souvisejících se stravováním, výživou a gastronomií, a využívaly tak možnosti kvalitní odborné přípravy, mobility a stáží, které studentům a profesionálům nabízí program Erasmus+;
11. poukazuje na skutečnost, že do vzdělávání v oblasti výživy a gastronomie, k němuž patří i úcta k přírodě a životnímu prostředí, by měly být zapojeny rodiny, vyučující, vzdělávací instituce, informační kanály a všichni pracovníci ve školství;
12. zdůrazňuje užitečnost informačních a komunikačních technologií (IKT) při učení jakožto vhodného vzdělávacího nástroje; nabádá k vytvoření interaktivních platforem, které by usnadnily přístup k evropskému, národnímu a regionálnímu gastronomickému dědictví a jeho šíření, a přispěly by tak k zachování a předávání tradičních poznatků mezi profesionály, řemeslníky a občany;
13. žádá Komisi, Radu a členské státy, aby zvážily zavedení přísnějších kontrol obsahu a reklamy týkajících se potravinářských výrobků, zejména co se týče výživné hodnoty;
14. připomíná členským státům, aby zajistily zákaz veškeré reklamy na nezdravou stravu či její sponzorování ve školách;
15. vyzývá členské státy, aby v spolupráci s odborníky na výživu a lékaři zajistily náležité školení pedagogů, aby byli schopni správně vyučovat o výživě ve školách i na univerzitách; poukazuje na to, že výživa a životní prostředí se vzájemně ovlivňují, a žádá proto rovněž o aktualizaci poznatků v oblasti přírodního prostředí;
16. vyzývá Komisi a Radu, aby prozkoumaly programy odborné přípravy pracovníků v oboru gastronomie; nabádá členské státy, aby propagovaly tuto přípravu; zdůrazňuje, že je třeba, aby se tato odborná příprava zabývala místní a evropskou gastronomií, rozmanitostí výrobků a procesy přípravy, výroby, uchovávání a distribuce potravin;
17. zdůrazňuje, že je třeba, aby odborná příprava pracovníků v oboru gastronomie kladla důraz na domácí, místní a rozmanitou produkci;
18. vyzývá členské státy ke sdílení poznatků a osvědčených postupů týkajících se činností spjatých s gastronomií prostřednictvím vzdělávání a k podpoře gastronomických poznatků v jednotlivých regionech; vyzývá rovněž k výměně osvědčených postupů nebo ke zvážení možnosti zkrácení potravinového řetězce tím, že bude kladen důraz na místní a sezónní produkci;
19. poukazuje na to, že je třeba podporovat zdravé stravování ve školách využitím programů financovaných v rámci společné zemědělské politiky na období let 2014–2020;
20. připomíná, že uznání středomořské stravy a gastronomického pokrmu Francouzů jako nehmotného kulturního bohatství lidstva UNESCO se stalo impulsem k vytvoření institucí a organizací propagujících poznatky, praxi a vzdělávání ohledně hodnot a zvyků zdravé a vyvážené stravy;



## ***Kulturní hlediska***

21. zdůrazňuje potřebu šířit povědomí o rozmanitosti a kvalitě regionů, krajín a výrobků, které jsou základem evropské gastronomie, jež je součástí našeho kulturního dědictví a jež představuje jedinečný a mezinárodně uznávaný životní styl; zdůrazňuje, že přitom je občas třeba respektovat místní zvyky;
22. poukazuje na to, že gastronomie je nástrojem, kterým lze podpořit růst a zaměstnanost v mnoha hospodářských odvětvích, mimo jiné v restaurátorském sektoru, v oblasti cestovního ruchu, v zemědělsko-potravinářském průmyslu nebo ve výzkumu; konstatuje, že gastronomie může rovněž přispět k vytvoření dobrého smyslu pro ochranu přírody a životního prostředí, který potravinám zajistí autentičtější chuť, která bude méně upravena přídatnými či konzervačními látkami;
23. zdůrazňuje, že gastronomie se významně podílí na podpoře pohostinství v Evropě a naopak;
24. poukazuje na to, že kvalifikovaní a talentovaní kuchaři hrají důležitou úlohu při zachování a předávání našeho gastronomického dědictví a že je třeba naše kulinářské umění zachovat jako klíčový faktor, který je důležitý jak z hospodářského hlediska, tak i z hlediska vzdělávání;
25. vítá iniciativy zaměřené na podporu evropského gastronomického dědictví, mezi něž patří například místní a regionální gastronomické veletrhy a festivaly, které posilují myšlenku blízkosti jakožto prvku v souladu s životním prostředím a naším okolím a zaručují větší důvěru spotřebitelů; nabádá k tomu, aby tyto iniciativy zahrnovaly evropský rozměr;
26. vítá tři systémy EU týkající se zeměpisného označování a tradičních specialit známých jako chráněné označení původu (CHOP), chráněné zeměpisné označení (CHZO) a zaručená tradiční specialita (ZTS), které zvyšují hodnotu evropských zemědělských výrobků na evropské i mezinárodní úrovni; vyzývá členské státy a jejich regiony, aby pro výrobky stejné povahy pocházející z přeshraničních zeměpisných oblastí vytvořily známky CHOP, zejména společné známky CHOP;
27. vítá iniciativy, jako je hnutí „slow food“, které přispívá k tomu, aby se všichni lidé naučili ocenit sociální a kulturní význam jídla, a iniciativu „Wine in Moderation“, která propaguje odpovědný životní styl a umírněnou konzumaci alkoholu;
28. zdůrazňuje rovněž význam gastronomických akademií, Evropského svazu nadací zabývajících se výživou a Mezinárodní gastronomické akademie se sídlem v Paříži pro studie v oblasti gastronomického dědictví a jeho šíření;
29. vyzývá členské státy, aby zformulovaly a provedly politiky zaměřené na zlepšení gastronomického průmyslu, co se týče kvality i kvantity, a to jak jeho samotného, tak ve vztahu s turistickou nabídkou, v rámci kulturního a hospodářského rozvoje jednotlivých regionů;
30. zdůrazňuje, že gastronomie je pro EU a jednotlivé členské státy silným prvkem vývozu kulturních statků;

31. vyzývá členské státy, aby podporovaly iniciativy týkající se agroturistiky, které šíří poznatky o kulturním a krajinném dědictví, poskytují regionální podporu a přispívají k rozvoji venkova;
32. naléhavě vyzývá členské státy a Komisi, aby rozvíjely kulturní hlediska gastronomie a aby podporovaly stravovací návyky, které přispívají k ochraně zdraví spotřebitelů, k výměně a předávání kultur a podpoře regionů a které zároveň zachovávají potěšení z jídla, družnosti a přátelskosti;
33. vyzývá členské státy ke vzájemné spolupráci a podpoře iniciativ zaměřených na zachování vysoké kvality, rozmanitosti, různorodosti a jedinečnosti tradičních místních, regionálních a národních výrobků s cílem bojovat proti homogenizaci, která z dlouhodobého hlediska povede k ochuzení evropského gastronomického dědictví;
34. nabádá Komisi, Radu a členské státy, aby do svých úvah o potravinářských politikách zahrnuly význam propagace takové evropské výroby potravin, která bude udržitelná, různorodá, kvalitní a dostatečná, s cílem podpořit rozmanitost evropského kulinářského umění;
35. žádá Komisi a členské státy, aby posílily opatření pro uznávání a označování evropské výroby potravin, která umožní tyto výrobky zhodnotit, poskytovat lepší informace spotřebitelům a chránit rozmanitost evropské gastronomie;
36. poukazuje na to, že je třeba uznat a zhodnotit kvalitní gastronomické výrobky; naléhavě vyzývá Komisi, Radu a členské státy, aby zvážily zavedení požadavku, podle kterého by stravovací zařízení informovala spotřebitele o pokrmech, které byly na místě připraveny ze syrových surovin;
37. nabádá Komisi, Radu a členské státy, aby posoudily dopad právních předpisů, které přijímají, na kapacitu, rozmanitost a kvalitu výroby potravin v EU a aby přijaly opatření pro boj s padělanými výrobky;
38. podporuje iniciativy, které mohou členské státy a jejich regiony rozvíjet s cílem propagovat a uchovávat všechna území, krajiny a výrobky, které tvoří místní gastronomické dědictví; vyzývá jednotlivé regiony, aby ve spolupráci s místními producenty zaváděly do školních a společných jídelen místní a zdravé pokrmy s cílem zachovat a zhodnotit regionální gastronomické dědictví, povzbudit místní zemědělství a zkrátit dodavatelské řetězce;
39. vyzývá členské státy, aby přijaly opatření k zachování evropského dědictví týkajícího se gastronomie, k nimž patří například ochrana architektonického dědictví tradičních trhů s potravinářskými produkty, vinic a jiných zařízení, jakož i artefaktů a strojů souvisejících se stravováním a gastronomií;
40. zdůrazňuje význam identifikace, zapisování, předávání a šíření kulturního bohatství evropské gastronomie; nabádá ke zřízení evropského centra pro gastronomii;
41. navrhuje Komisi, aby zahrnula evropskou gastronomii do svých kulturních iniciativ a programů;

42. vítá zařazení gastronomického pokrmu Francouzů, středomořské stravy, chorvatského perníku a tradiční mexické kuchyně na reprezentativní seznam nemotného kulturního dědictví lidstva UNESCO a vybízí členské státy, aby žádaly o začlenění svých gastronomických tradic a postupů do Úmluvy UNESCO o zachování nemateriálního kulturního dědictví s cílem přispět tímto způsobem k jejich zachování;
43. nabádá evropská města, aby se ucházela o titul města gastronomie UNESCO v rámci „sítě kreativních měst“ této organizace;

o

o o

44. pověřuje svého předsedu, aby toto usnesení předal Radě a Komisi a vládám a parlamentům členských států.

## VYSVĚTLUJÍCÍ PROHLÁŠENÍ

Vývoj v posledních letech potvrdil, že stravování v nejširším slova smyslu má pro současnou společnost mimořádný význam.

Na jednu stranu je třeba v rámci cílů tisíciletí vyvinout zvýšené úsilí pro odstranění hladu a problémů s pitnou vodou ve všech zemích, které tento zásadní problém lidstva dosud sužuje, což je v 21. století zcela nepřijatelné.

Na druhou stranu je ale překvapivé, že v rozvinutých zemích na přijatelné úrovni hospodářského rozvoje se strava stala v důsledku nedostatečné kultury nebo vzdělání jednou z hlavních příčin zdravotních problémů a onemocnění, které mají za následek mimořádné náklady na zdravotní péči, ať už ve veřejné či soukromé sféře.

Nevhodná strava je hlavní příčinou obezity, anorexie, kardiovaskulárních onemocnění, cukrovky, žaludečních potíží atd.

Špatné stravování není přirozeně jedinou příčinou těchto potíží. V případě všech těchto onemocnění má velký vliv rovněž nedostatek fyzické aktivity, příjem škodlivých látek, jako jsou drogy, velké množství alkoholu či tabák, a nedostatečné ovládání emocí.

Stravování je ale bezpochyby základním prvkem.

Chceme-li předejít mimořádným výdajům na léčbu zdravotních potíží a onemocnění způsobených špatným stravováním, které jsou i v těch nejrozvinutějších společnostech těžko dosažitelné, je naprosto nezbytné začlenit do vzdělávacích systémů jednotlivých zemí poznatky o stravě a výživě, semináře zaměřené na chuť a poznání a kulturu stravování a gastronomie.

Kromě toho je zřejmé, že gastronomie a příprava jídla se stávají čím dál tím významnější formou uměleckého a kulturního projevu, že stravování a dobré jídlo jsou jednou z hlavních opor společenských a rodinných vztahů a že uspokojení plynoucí z jídla je nezbytné nejen ze smyslového hlediska, ale rovněž z hlediska psychologického, vzhledem k tomu, že se jedná o prvek zásadní pro psychickou a citovou rovnováhu.

Kromě toho je zřejmé, že se gastronomie stala klíčovým prvkem cestovního ruchu a turista nebo cestovatel může v důsledku toho počítat s gastronomickou nabídkou, která mezi dalšími motivy k cestování zaujímá významné místo.

Ale pro to, aby stravování z hlediska výživy a stravování z hlediska gastronomie splnily úlohu, kterou v současných společnostech mají, je třeba dosáhnout v souvislosti s tímto tématem odpovídajícího vzdělání a kulturní úrovně.

Ve společnostech 21. století se proto jeví jako nezbytné, aby se vzdělávání v oblasti stravování a výživy i výuka týkající se chutí, to znamená vzdělávání o stravování z hlediska gastronomie, staly zcela základní a povinnou součástí vzdělávacích systémů ve všech evropských zemích.

Ze všech těchto důvodů je životně důležité, aby EU rozvíjela politiky vzdělávání v oblasti stravování a gastronomie.

Nemá smysl, aby naši studenti zasvětili roky, měsíce, dny a hodiny studiu velkého počtu různých předmětů a nevěnovali přitom potřebný čas tomu, aby se naučili jíst, a to jak z hlediska výživového a dietetického, tak z hlediska společenského, kulturního, smyslového a gastronomického.

Toto vzdělání nemůže být pouze teoretického rázu, neboť všechna sensorická témata vyžadují zkušenost a praxi. Z toho důvodu je vedle výuky potřebných teoretických znalostí nezbytné, aby si je naši školáci vyzkoušeli v praxi a aby se učili prostřednictvím chutě, hmatu i čichu, aby si tak dokázali všemi smysly vychutnat jídlo, které zároveň bude zdraví prospěšné.

Hlavním cílem vzdělání a kultury v oblasti stravování ve 21. století musí být ukázat a přesvědčit všechny, malé i velké, že skloubit zdravé jídlo a gastronomii je nejen možné, ale zcela nezbytné.

## VÝSLEDEK KONEČNÉHO HLASOVÁNÍ VE VÝBORU

<b>Datum přijetí</b>	13.2.2014
<b>Výsledek konečného hlasování</b>	+: 19 -: 0 0: 0
<b>Členové přítomní při konečném hlasování</b>	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Ayxela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neveďalová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tókéš, Helga Trüpel, Milan Zver
<b>Náhradník(ci) přítomný(i) při konečném hlasování</b>	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
<b>Náhradník(ci) (čl. 187 odst. 2) přítomný(i) při konečném hlasování</b>	Jens Geier