

Šį puslapį išvertė mašininio vertimo programa [Nuoroda]. Mašiniuose vertimuose gali būti klaidų, tekstas gali būti neviseškai aiškus ir tikslus. Ombudsmenas neprisiima atsakomybės už jokių neatitikimų. Patikimiausių ir teisiškai tikslių informaciją rasite originale anglų kalba, kurio nuoroda pateikta pirmiau. Daugiau informacijos rasite mūsų [kalbų ir vertimo politikoje](#) [Nuoroda].

Sprendimas byloje OI/14/2011/BEH - Institucijų ir tam tikrų įstaigų valgyklų maisto liekanų šalinimo praktika

Sprendimas

Byla OI/14/2011/BEH - **Atidaryta** 31/10/2011 - **Sprendimas** 20/12/2012 - **Susijusios įstaigos** Europos Parlamentas | Europos Sąjungos Taryba | Europos Komisija | Europos Sąjungos Teisingumo Teismas | Europos Audito Rūmai | Europos centrinis bankas | Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komitetas | Europos regionų komitetas |

Daugelis ES institucijų, įstaigų, biurų ir agentūrų turi valgyklas, kurios pirmiausia aptarnauja jų darbuotojus. Atsižvelgdamas į tai, kaip skirtingai jos šalina nesuvalgyto maisto liekanas, ombudsmenas, siekdamas nustatyti geriausią maisto liekanų šalinimo praktiką, 2011 m. spalio mėn. savo iniciatyva pradėjo šio klausimo tyrimą.

Savo nuomonėse visos institucijos teigė, kad valgyklomis naudojasi jų darbuotojai ir kiti tokią teisę turintys asmenys. Dažniausiai šias valgyklas administruoja rangovai. Dauguma institucijų nurodė, kad jos iš anksto numato, kokį maisto kiekį reikia paruošti tam tikram laikotarpiui. Šios institucijos taip pat nurodė, kad nesuvalgyto maisto liekanas jos teikia trečiosioms šalims arba parduoda kaip organines atliekas privačioms įmonėms, kurios jas naudoja kaip trąšą arba gamina biomasę. Dėl galimybės nesuvalgytą maistą atiduoti labdarai daugelis institucijų nurodė nacionaliniuose maisto saugos įstatymuose numatytus apribojimus.

Ombudsmenas pagyrė institucijų pastangas iš anksto kuo tiksliau numatyti maisto poreikį konkrečiu laikotarpiu. Jo nuomone, pirmiausia reikia stengtis kuo našiau naudoti maisto išteklius, o nesuvalgytą maistą visų pirma naudoti žmonėms maitinti. Tai galima daryti, pavyzdžiui, atiduodant maistą labdaros organizacijoms arba nesuvalgytą maistą panaudojant pačiose valgyklose. Nors maisto liekanų naudojimas trąšų ar biomasės gamybai padeda išvengti visiško švaistymo, tokia priemonė reikėtų naudotis tik tuo atveju, kai nėra kitų praktiškų ir realių galimybių.

Ombudsmenas padarė išvadą, kad būdų kaip ekonomiškai ir etiškai tvarkyti nesuvalgyto maisto liekanas ieškojimas būtų konkretus ženklas, kad Europos Sąjunga rūpinasi skurstančiais



žmonėmis. Jis sveikino institucijų įgyvendinamas iniciatyvas, padedančias išvengti maisto švaistymo. Be to, jis skatino jas nuodugniai ištirti galimybes atiduoti maistą, kuris lieka jų valgyklose, nes buvo įsigytas per didelis jo išteklių kiekis, trečiosioms šalims. Galiausiai jis atkreipė dėmesį į tai, kad neseniai Europos Parlamentas ėmėsi svarstyti šį klausimą ir parengė rekomendaciją šiuo klausimu.

Dėl skundo aplinkybių

1. Pagal Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 228 straipsnį Europos ombudsmenas yra įgaliotas savo iniciatyva atlikti tyrimus dėl galimų netinkamo administravimo atvejų Sąjungos institucijų, įstaigų, organų ar agentūrų veikloje.
2. Daugelis ES institucijų, įstaigų, organų ir agentūrų turi valgyklas, kurių pagrindinis tikslas – aprūpinti savo darbuotojus.
3. Ombudsmenas atkreipė dėmesį į tai, kad paaiškėjo, jog šiose valgyklose yra tam tikrų nesuvartotų maisto produktų šalinimo būdų. Nors atrodo, kad kai kurie tokį maistą dovanoja labdaros organizacijoms, bent viena valgykla, atrodo, išmeta tokį maistą.
4. Gera administracinė praktika yra kuo ekonomiškiau naudoti išteklius, skirtus atskiroms ES institucijoms, įstaigoms, agentūroms ir biurams. Be to, nesuvartoto maisto realizavimo būdas gali turėti įtakos piliečių suvokimui apie ES ir kai kuriais atvejais gali būti tiesiogiai susijęs su jų kasdieniu gyvenimu.
5. Todėl Ombudsmenas nusprendė savo iniciatyva pradėti valgyklų, kuriomis naudojasi institucijos ir tam tikros ES įstaigos, praktikos, susijusios su nesuvartotais maisto produktais, tyrimą. Ombudsmenas nusprendė įtraukti ES institucijas ir įstaigas, nurodytas ES sutarties 13 straipsnyje, į savo iniciatyvą, išskyrus Europos Vadovų Tarybą, t. y. Europos Parlamentą, Tarybą, Europos Komisiją, Teisingumo Teismą, Europos Centrinį Banką, Audito Rūmus, Ekonomikos ir socialinių reikalų komitetą ir Regionų komitetą (toliau kartu – atitinkamos institucijos).

Tyrimo dalykas

6. Laiške, kuriuo pradedamas šis tyrimas, ombudsmenas informavo atitinkamas institucijas, kad jo tyrimo tikslas – nustatyti dabartinę valgyklų praktiką, susijusią su nesuvartoto maisto valdymu, ir atkreipti dėmesį į galimus geriausios praktikos pavyzdžius. Ombudsmenas taip pat nurodė, kad atlikdamas tyrimą jis gali apsvarstyti galimybę paskelbti gautas nuomones, kad suinteresuotosioms trečiosioms šalims būtų suteikta galimybė pateikti pastabas.
7. Laiške, kuriuo pradedamas šis tyrimas, ombudsmenas atitinkamoms institucijoms pateikė šiuos du klausimus:



I) Ar jūsų institucija savo darbuotojams suteikia valgyklą?

II) Jei taip, kokios praktikos laikosi valgykla, spręsdama nesuvartoto maisto problemą?

Tyrimas

8. 2011 m. spalio 31 d. Ombudsmenas paprašė atitinkamų institucijų iki 2012 m. sausio 31 d. pateikti nuomonę.

9. Ombudsmenas atitinkamų institucijų nuomones gavo nuo 2011 m. lapkričio 24 d. iki 2012 m. vasario 28 d.

Ombudsmeno analizė ir išvados

A. Ombudsmenui pateikta informacija

10. Briuselyje įsikūrusi **Taryba** savo darbuotojams ir kitiems įgaliotiems asmenims (pvz., kitų institucijų personalui, valstybių narių atstovams, žurnalistams ir lankytojams) teikia keletą valgyklų ir kavinių. Dėl galimų vartotojų įvairovės valgyklose klientų skaičius skiriasi. Todėl Tarybos valgykloms sunkiau apskaičiuoti ruošiamo maisto kiekį nei kitose kolektyvinio restauravimo struktūrose.

11. Privatus maitinimo paslaugų teikėjas, su kuriuo Taryba sudarė sutartį, daugiausia atsakingas už neparduoto maisto valdymą tiek ekonominiu, tiek maisto saugos požiūriu. Pagal galiojančią sutartį Tarybos sekretoriatas vykdo tik paslaugų teikėjo valdymo kontrolę. Maisto atsargos ir visi paruošti bei platinami maisto produktai priklauso rangovui tol, kol jie paskirstomi vartotojams.

12. Rangovui taikoma tiek Europos Sąjungos maisto saugos politika, tiek galiojantys nacionaliniai ir Europos maisto teisės aktai [1]. Todėl Taryba pareiškė, kad rangovo praktika, susijusi su maisto švaistymo mažinimu, būtinai turi būti suderinta su reikalavimu visiškai užtikrinti kokybę ir saugą vartotojams. Šiuo atžvilgiu maitinimo paslaugų teikėjas laikosi vadinamųjų RVASVT taisyklių [2], pagal kurias nesuvartotas karštas maistas negali būti tiekiamas dar kartą. Taip yra dėl to, kad maisto pašildymas gali sukelti tam tikrų bakterijų atsiradimą, o tai gali sukelti toksikologines infekcijas. Tačiau, kai tik įmanoma, nesuvartotas maistas, pvz., perteklinis karštas maistas, perduodamas rangovo personalui.

13. Tarybos teigimu, nevartojamų šaltų patiekalų valdymas suteikia daugiau lankstumo. Tačiau norint juos pakartotinai naudoti, labai svarbu nesulaužyti šaltosios grandinės. Tai reiškia, kad maisto produktas turi būti laikomas pastovioje šaltoje temperatūroje jo laikymo ir paskirstymo metu. Jei laikomasi šių reikalavimų, galiojimo termino ir RVASVT taisyklėse nustatytų



patvarumo ribų, šiuos produktus galima platinti dar kartą. Tačiau maisto produktai po šių datų turi būti šalinami.

14. Siekdamas sumažinti maisto švaistymą, maitinimo paslaugų teikėjas bando numatyti maisto produktų kiekį, kurio gali prireikti per tam tikrą laikotarpį, ir gaminti tik tuos kiekius, kurie gali būti suvartoti.

15. Be to, Taryba nurodė, kad neparduoto, bet vis dar valgomo maisto kiekis dėl savo pobūdžio yra nenusipėjamas ir ribotas, atsižvelgiant į principą, kad gamyba turėtų apsiriboti tik tuo, kas būtina. Iš to išplaukia, kad neparduoto, bet vis dar valgomo maisto suteikimas labdaros organizacijoms reikštų didelę logistinę ir techninę struktūrą, kuriai Tarybos biudžete nebuvo numatyta jokių nuostatų. Tarybos nuomone, pakeitus galiojantį reglamentą reikėtų dėti organizacines ir ekonomines pastangas, kurios, atrodo, nėra proporcingos galimam rezultatui. Tarybos nuomone, maisto saugos rizika ir ribota nauda, kurią labdaros organizacijos gautų iš nesuvartoto maisto platinimo, reiškė, kad toks pakeitimas būtų nepagrįstas.

16. Regionų komitetas ir Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komitetas (toliau – komitetai), įsikūrę Briuselyje, pateikė bendrą nuomonę, kurioje nurodė, kad savo darbuotojams ir komitetų nariams suteikia galimybę naudotis savitarnos valgykla, nedideliu restoranu ar la carte ir trimis kavinėmis. Be to, komitetai savo būstinėje organizuoja posėdžius ir kitus svarbius renginius, per kuriuos patiekiami karšti ir šalti patiekalai.

17. Komitetai nurodė, kad jie supranta, jog svarbu kuo ekonomiškiau ir atsakingai vartoti maistą. Iš tiesų, komitetai nurodė, kad šis klausimas kartu su nesuvartoto maisto ir (arba) maisto švaistymo problema taip pat buvo sprendžiami pagal ES aplinkosaugos vadybos ir audito sistemą (EMAS) [3]. Be to, komitetai ir jų maitinimo paslaugų teikėjai „atsargiai išnagrinėjo“ galimybę aukoti nesuvartotą maistą maisto bankams ar organizacijoms, kurios padeda benamiams. Ši idėja taip pat buvo pateikta Belgijos federalinei maisto grandinės saugos agentūrai. Tačiau paaiškėjo, kad Belgijos maisto saugos teisės aktai yra tokie, kad tokios rūšies schema būtų neįmanoma. Pagal Belgijos teisės aktus maisto atliekos iš akinių, puodelių ar plokštelių, naudojamų klientams aptarnauti, negali būti naudojamos žmonių maistui. Pavyzdžiui, komitetai teigė, kad pagal Belgijos teisę „*visi karšti patiekalai, laikomi 30 minučių 150 °C temperatūroje arba ilgiau kaip dvi valandas*“, „*visi šalti patiekalai, laikomi ilgiau kaip 30 minučių aukštesnėje kaip 15 °C temperatūroje*“ ir „*anksčiau patiekti neapsaugoti produktai*“ negali būti pakartotinai naudojami.

18. Atsižvelgdami į šią padėtį, komitetai nurodė, kad savo pastangas jie sutelkė į maisto švaistymo mažinimą. Nuo 2011 m. gegužės mėn. komitetai kartu su savo pagrindiniu maisto tiekimo rangovu dalyvavo dviejuose oficialiuose Briuselio sostinės regiono projektuose, t. y. „Tvarios valgyklos programoje“ ir „Maisto atliekų bandomajame projekte“. Šiuo tikslu komitetams padeda specializuoti išorės konsultantai iš Briuselio sostinės regiono.

19. Komitetų rangovas taip pat deda konkrečias pastangas stengdamasis sumažinti maisto švaistymą ir, pavyzdžiui, įtraukė programą „Stop Hunger“ į savo įmonių tvarumo politiką. Ši programa apima, pavyzdžiui, dalyvavimą nepalankioje padėtyje esančių vaikų vasaros



stovyklose ir labdaros parduotuvėje bei maitinimą benamiams metų pabaigoje.

20. Komitetai taip pat paaiškino, kad šiuo metu jie siekia: I) visais etapais mažinti maisto atliekas; ir ii) tvarkyti maisto atliekas kuo labiau aplinkai ir pateikti daug konkrečių pavyzdžių šiuo klausimu. Taigi, pavyzdžiui, kalbant apie pirkimą, maistas užsakomas pagal planuojamus sezoninius patiekalus ir saugomi statistiniai duomenys, kad būtų galima kuo tiksliau įvertinti maisto paklausą. Kalbant apie gamybos procesą, maistas ruošiamas iš nustatytų receptų, kurie suteikia šiek tiek lankstumo įtraukiant nepanaudotas ankstesnių dienų sudedamąsias dalis, kurios nebuvo patiektos ar neapdorotos. Kalbant apie platinimo procesą, komitetai ir jų rangovai vykdo informavimo kampaniją ir moko maistą tiekiančius darbuotojus pritaikyti porcijas prie vartotojų apetito. Plakatai buvo įdėti į valgyklą, kad primintų klientams, kad porcijos gali būti pritaikytos jų apetitui. Kalbant apie maisto atliekų tvarkymą, neparduoti sumuštiniai nemokamai atiduodami rangovo darbuotojams, o subrangovas pasirūpina maisto atliekomis, kad galėtų gaminti biologines dujas.

21. Komisija paaiškino, kad teikia savo darbuotojams kelias valgyklas trijose pagrindinėse darbo vietose (Briuselyje, Liuksemburge ir Isproje). Valgyklas valdo maitinimo paslaugų teikėjai ir jos priklauso dviejų Komisijos biurų kompetencijai. Vienas biuras yra atsakingas už 11 valgyklų Briuselyje ir vieną valgyklą Isproje. Kitas biuras yra atsakingas už šešias valgyklas Liuksemburge. Maitinimo paslaugos užsakomos Briuselyje, o Liuksemburge ir Isproje toliau teikiamos vidaus paslaugos. Taigi, nors Komisija tiesiogiai valdo valgyklas Isproje ir Liuksemburge, Briuselio valgyklas valdo išorės rangovas.

22. Pasak Komisijos, už visus su maisto sauga susijusius klausimus pirmiausia atsako maisto tiekėjai, kurie veikia atidžiai prižiūrint Komisijai. Maitinimo paslaugų teikėjai taiko RVASVT taisykles, pagal kurias jie pakartotinai naudoja kasdienio maisto perteklių, kai tai leidžia sveikatos ir higienos taisyklės.

23. Visi Komisijos vidaus ir išorės maitinimo paslaugų teikėjai patvirtina priemones, skirtas maisto paklausai įvertinti, siekiant kuo labiau sumažinti atliekų kiekį.

24. Kalbant apie galimą maisto pertekliaus perskirstymą išorės organizacijoms, Komisijos rangovai šiuo atžvilgiu neturi jokių oficialių sutartinių įsipareigojimų, tačiau jiems tai netrukdo. Komisijos nuomone, dėl RVASVT taisyklių buvo sunku sistemingai perskirstyti maisto produktus labdaros organizacijoms. Komisijos žiniomis, labdaros organizacijos, kurios šiuo klausimu susisiektų su rangovais, iki šiol nedisponavo nei tinkama įranga, nei finansinėmis priemonėmis, kad galėtų vežti maistą tinkamomis higienos sąlygomis.

25. Tačiau Komisija nurodė, kad Infrastruktūros ir logistikos biuras (OIB), atsakingas už valgyklų Briuselyje valdymą, naujame šiuo metu rengiamame konkurse įpareigojo būsimąjį (-ius) rangovą (-us) įdiegti veiksmingo atliekų tvarkymo sistemą, kuria siekiama dar labiau sumažinti maisto atliekų kiekį valgyklose. Apskritai Komisija nurodė, kad ji įgyvendino EMAS, o Komisija nuo 2005 m. yra įregistruota atitinkamoje duomenų bazėje.

26. Europos Parlamentas paaiškino, kad savo darbuotojams ir kitiems įgaliotiems asmenims



(pvz., Parlamento nariams, jų padėjėjams, frakcijų įdarbintiems darbuotojams, kitų institucijų pareigūnams, lankytojams ir išorės darbuotojams) teikia maitinimo įstaigas kiekvienoje iš trijų savo darbo vietų, t. y. Briuselyje, Strasbūre ir Liuksemburge. Maitinimo paslaugų teikėjai yra tiesiogiai atsakingi už nesuvartoto maisto tvarkymą.

27. Rangovai laikosi maisto higienos teisės aktų kiekvienoje šalyje, kurioje yra įsisteigęs Parlamentas. Konkrečiau, maitinimo paslaugų teikėjai laikosi atsargumo principo ir standartinės praktikos šiame sektoriuje, kurie išdėstyti atitinkamuose geros higienos praktikos vadovuose. Atsižvelgiant į tai, eksponuojami ir nevartojami maisto produktai šalinami ir naudojami kaip organinės atliekos.

28. Parlamentas nurodė, kad verta atkreipti dėmesį į tai, kad praeityje maisto produktai buvo dovanojami labdaros organizacijoms tam tikrais išimtiniais atvejais (nepakartotinai paruošti produktai, kurie nebuvo siūlomi parduoti). Ši procedūra buvo taikoma tais atvejais, kai taip leidžiama taikyti maisto produktų higienos išsaugojimo taisykles, t. y. kai nebuvo pažeista šaldymo grandinė ir nebuvo pasibaigęs terminas „geriausias iki...“.

29. Liuksemburge **įsisteigę Audito Rūmai** savo darbuotojams suteikia vieną valgyklą ir kelias kavines, kurias valdo maitinimo paslaugų teikėjas. Tiekiąs yra visiškai atsakingas už maisto pirkimą ir visus su maisto sauga susijusius aspektus. Audito Rūmai užtikrina tik valdymo kontrolę.

30. Tiekiąs taiko RVASVT taisykles visiems su maisto sauga susijusiems klausimams. Taigi visi produktai, kurie buvo paveikti paskirstymo zonoje, bet nėra vartojami, yra sunaikinami, laikantis galiojančių maisto saugos taisyklių. Neparduotų produktų arba maisto produktų, kurie buvo pašalinti iš originalios pakuotės („produits déconditionnés“), konservuojami ir ženklinami laikantis griežtų taisyklių. Audito Rūmų teigimu, dabartinėje sutartyje, pasirašytoje su maitinimo paslaugų teikėju, nenumatyta galimybė Audito Rūmams kištis į nesuvartoto maisto valdymą arba jį reglamentuoti.

31. Liuksemburge esantis ES **Teisingumo Teismas** nurodė, kad savo personalui ir kitiems įgaliotiems asmenims, pavyzdžiui, kitų ES institucijų personalui, kitų Liuksemburgo institucijų personalui ir lankytojams, suteikia galimybę naudotis trimis valgyklomis.

32. Pagal RVASVT taisykles, po kurių seka Audito Rūmų rangovas, yra dviejų rūšių neparduoti maisto produktai:

I) Maisto produktai, tiesiogiai veikiami ekranuose, kad juos būtų galima parduoti, kurie pašalinami pasibaigus eksploatacijai, nes jie laikomi netinkamais tolesniam vartojimui.

II) Maisto produktai, kurie buvo sandėliuojami, kad juos būtų galima naudoti teikiant paslaugą, ir kuriuos galima parduoti iki jų galiojimo pabaigos. Pasibaigus šiam terminui, šie maisto produktai taip pat pašalinami.

Už valgyklas atsakingas rangovas yra išimtinai atsakingas už maisto saugos klausimus,



įskaitant neparduoto maisto ir maisto, kurio galiojimo pabaigos data pagal RVASVT taisykles praėjo, šalinimą.

33. Siekdami užkirsti kelią maisto švaistymui, Audito Rūmai rangovui iš anksto nurodo numatytą lankytojų, kurie greičiausiai valgys valgykloje, skaičių. Audito Rūmai pareiškė, kad yra pasirengę įtraukti nesuvartoto maisto tiekimo labdaros organizacijoms klausimą į kito tarpinstitucinės darbo grupės, nagrinėjančios maisto klausimus, posėdžio darbotvarkę.

34. Savo nuomonėje **Europos Centrinis Bankas**, įsikūręs Frankfurte, nurodė, kad jo darbuotojams yra trys valgyklos. Vienas iš jų yra ECB vietoje veikiantis maitinimo centras, o du yra išorės restoranai, į kuriuos gali patekti Banko personalas.

35. Visose trijose valgyklose nesuvartotas maistas parduodamas išorės rangovams, kurie juos apdoroja, kad galėtų gaminti organines trąšas žemės ūkyje, arba biomasę, kuri vėliau bus paverčiama biokuru.

B. Ombudsmeno vertinimas

36. Savo nuomonėse visos institucijos nurodė, kad savo patalpose viena ar daugiau valgyklų yra prieinamos savo darbuotojams ir paprastai kitiems įgaliotiems asmenims. Visas valgyklas valdo rangovai, prižiūrimi atitinkamos institucijos, išskyrus Komisiją, kuri tiesiogiai valdo savo valgyklas Liuksemburge ir Isproje. Skiriasi atitinkamų institucijų taikomos valdymo sistemos ir praktika, taip pat skiriasi požiūris į tai, kaip tvarkomas neparduotas maistas.

37. Ombudsmenas mano, kad, kalbant apie geriausią praktiką, institucijos visų pirma turėtų stengtis, kad maisto gamyba neliktų nevartojama, stengdamosi kuo labiau numatyti maisto paklausą tam tikrais laikotarpiais. Iš pateiktų nuomonių matyti, kad dauguma arba visos institucijos kartu su viešojo maitinimo paslaugų teikėjais stengiasi iš anksto įvertinti vartotojų, kurie gali naudotis valgyklomis, skaičių, taip stengdamiesi sumažinti riziką, kad jie bus palikti maisto produktams, kuriuos reikia išmesti. Ombudsmenas palankiai vertina šias pastangas.

38. Be gamintino maisto kiekio apskaičiavimo, institucijos iš esmės gali pasinaudoti dar dviem galimybėmis spręsti šį klausimą: i) užtikrinti, kad pertekliniai maisto produktai būtų prieinami trečiosioms šalims, arba ii) naudoti nesuvartotus maisto produktus kitais būdais.

39. Dėl šių galimybių kai kurios institucijos pareiškė, kad parduoda maisto produktus, kurių negalima parduoti kaip organines atliekas, privačioms bendrovėms, kurios jas naudos kaip trąšas arba biomasę.

40. Ombudsmenas mano, kad ši praktika, kuria siekiama išvengti nereikalingų atliekų, yra akivaizdžiai naudinga. Tačiau jis mano, kad toks maisto produktų naudojimas negali būti laikomas idealiu sprendimu, o turėtų būti svarstomas tik tuo atveju, jei nėra kitų realių ir realių galimybių.



41. Ombudsmeno nuomone, kuo labiau pirmenybę reikėtų teikti tausiai išteklius naudojančiam naudojimui, visų pirma nevartojamo maisto naudojimui žmonių maistui. Šis tikslas galėtų būti pasiektas, pavyzdžiui, dovanojant labdaros organizacijoms arba pakartotinai naudojant maistą, kuris nebuvo suvartotas pačiose valgyklose.

42. Ombudsmenas pažymi, kad kai kurios institucijos paminėjo, jų nuomone, tam tikrus apribojimus, susijusius su tuo, kaip jos elgiasi su nesuvartotais maisto produktais. Tokie apribojimai kyla dėl i) sutarčių, kurias jie sudarė su maitinimo paslaugų teikėjais, ii) galimo toksikologinio pavojaus, susijusio su nesuvartoto maisto pakartotiniu naudojimu, ir susijusių RVASVT taisyklių, nacionalinių maisto saugos teisės aktų ir kitų taikytinų taisyklių nustatytų ribų ir iii) neproporcingų ekonominių ir organizacinių pastangų, kurios būtų būtinos siekiant labdaros organizacijoms suteikti neparduotą, bet vis dar valgomą maistą.

43. Kalbant apie pirmąjį klausimą, iš ombudsmenui pateiktos informacijos matyti, kad institucijų ir viešojo maitinimo paslaugų teikėjų pasirašytų sutarčių turinys labai skiriasi. Nors kai kurios institucijos, pavyzdžiui, komitetai, nurodė, kad jų sudaromose sutartyse yra konkrečių nuostatų šiuo klausimu, Komisija nurodė, kad šiuo klausimu nėra aiškių nuostatų, tačiau tai neturėtų įtakos galimybei priimti konkrečias priemones. Be to, kitos institucijos, pavyzdžiui, Audito Rūmai, nurodė, kad jų sutartis su maitinimo paslaugų teikėju leidžia pastarajam visiškai laisvai valdyti nesuvartotą maistą, ir pridūrė, kad jos neturi teisės pareikšti nuomonės šiuo klausimu.

44. Nors nekyla abejonių, kad institucijos yra saistomos sudaromų sutarčių, neatrodo, kad joms, skelbiant pasiūlymus dėl tokių sutarčių sudarymo, būtų draudžiama reikalauti, kad konkurso laimėtojai imtųsi konkrečių veiksmų dėl nesuvartotų maisto produktų. Iš tiesų ombudsmenas pažymi, kad daugelio institucijų sudarytose sutartyse iš tikrųjų yra konkrečių nuostatų dėl nesuvartotų maisto produktų valdymo.

45. Dėl antrojo klausimo Ombudsmenas pažymi, kad kai kurios institucijos nurodė nacionalinius maisto saugos teisės aktus ir RVASVT taisykles. Nors tiesa, kad maisto saugos taisyklės yra teisinis pagrindas, galintis apriboti nevartojamų maisto produktų tvarkymo galimybes, tai nebūtinai reiškia, kad jos neleidžia imtis konkrečių veiksmų šioje srityje. Pavyzdžiui, komitetai atkreipė dėmesį į tai, kad maisto produktai, kurie nebuvo patiekti ar veikiami, gali būti patiekiami artimiausiomis dienomis arba naudojami maistui pagal nustatytus receptus paruošti, kad nepanaudotus maisto produktus būtų galima naudoti kaip sudedamąsias dalis. Todėl ombudsmenė mano, kad nacionaliniai maisto saugos teisės aktai ir kitos taikytinos taisyklės savaime nėra neįveikiamos kliūtys priimti konkrečias priemones, susijusias su nesuvartotais maisto produktais.

46. Nė viena iš atitinkamų institucijų nesiėmė jokių priemonių, kad labdaros organizacijoms būtų suteiktas nesuvartotas maistas, nors kai kurios iš jų atspindėjo arba šiuo metu svarsto galimybę tai padaryti. Nors kai kurios institucijos šiuo atžvilgiu atkreipė dėmesį į teisinius suvaržymus, pažymėtina, kad Parlamentas nurodė, jog praeityje nevartotą maistą skyrė labdaros organizacijoms, nenurodydamas priežasčių, dėl kurių jis nutraukė šią praktiką. Tai aiškiai rodo, kad maisto saugos klausimai nebūtinai atmeta galimybę tiekti maisto produktus trečiosioms šalims.



47. Ombudsmenė palankiai vertina daugumos institucijų rangovų taikomą praktiką, kai tik įmanoma, laikantis maisto saugos taisyklių, valgyklose pakartotinai naudoti nesuvaržytus maisto produktus. Atrodo, kad dėl maisto saugos priežasčių tai mažiau problemiška šaltų patiekalų atžvilgiu, o, pavyzdžiui, RASVT taisyklėse [4] būtų nustatyti nevaržomų karštų patiekalų persikirstymo apribojimai. Tačiau šiuo atžvilgiu reikėtų pažymėti, kad, pavyzdžiui, Tarybos maitinimo paslaugų teikėjas savo darbuotojams siūlo nesuvaržytą karštą maistą. Komitetų rangovai tą pačią praktiką taikė nevaržomų sumuštinių atžvilgiu.

48. Dėl trečiojo kai kurių institucijų pateiktų argumentų (žr. šios išvados 42 punktą), susijusių su tariamai neproporcingomis pastangomis, kurių šiuo atžvilgiu reikėtų imtis, ombudsmenas mano, kad apskritai jis nebūtų taikomas. Konkretūs veiksmai, kurių ėmėsi kai kurios institucijos, rodo, kad šioje srityje yra galimybių imtis veiksmų ir kad tam reikalingos pastangos yra pakankamos. Ombudsmenas mano, kad bet kuriuo atveju reikėtų konkrečiai išnagrinėti įvairias galimybes, ir jis ragina institucijas tai daryti palaikant ryšius su labdaros organizacijomis. Tai gali duoti naudingų ir konkrečių pasiūlymų šiuo klausimu.

49. Šiomis aplinkybėmis Ombudsmenas ypač palankiai vertina Teisingumo Teismo pareikštą pasirengimą atitinkamoje tarpinstitucinėje darbo grupėje pradėti diskusiją nevaržomų maisto produktų tiekimo labdaros organizacijoms klausimu.

50. Apskritai ombudsmenė daro išvadą, kad galimų būdų, kaip elgtis su nesuvaržytu maistu ekonomiškai ir vadovaujantis etiniais sumetimais, nagrinėjimas būtų konkretus ženklas, rodantis, kad Europos Sąjunga rūpinasi skurstančiais žmonėmis.

51. Ombudsmenas džiaugiasi galėdamas pažymėti, kad, be įvairių atskirų priemonių, kurių jau ėmėsi ar apsvaistė atitinkamos institucijos, susijusius klausimus Komisija ir Europos Parlamentas neseniai taip pat nagrinėjo esminiu lygmeniu.

52. Šiuo atžvilgiu reikėtų pažymėti, kad 2010 m. Komisija užsakė atlikti maisto švaistymo ES tyrimą, „kad [jai] būtų pateikta išsamesnės informacijos apie 27 ES valstybėse narėse susidarančių maisto atliekų priežastis, kiekius ir poveikį aplinkai“ [5].

53. Kalbant apie maisto atliekų mažinimą valgyklose, šiame tyrime teigiama, kad pirmiausia reikėtų numatyti informuotumo didinimo kampanijas. Be to, ji pabrėžė, kad svarbu įgyvendinti logistinius patobulinimus. Šie patobulinimai „gali apimti maisto rezervacijos reikalavimus, siekiant padėti prognozuoti maisto kiekį, [ir] pasitenkinimo apklausas kavinėse, kad maistas geriau atitiktų klientų pageidavimus“. Kita ataskaitoje siūloma priemonė – organizuoti iniciatyvas, kuriomis dalyviai įtraukiami į atliekų matavimo veiklą. Tyrime teigiama, kad „pačio matavimo veiksmo dažnai pakanka, kad būtų skatinamas maisto švaistymo mažinimas, ir dėl savo praktinio pobūdžio jis gali būti veiksmingesnis nei informacija grindžiamas sąmoningumo didinimas.“ Dėl maisto persikirstymo veiklos tyrimas primygtinai rekomenduoja šią praktiką, kai tai įmanoma.

54. Savo interneto svetainėje [6] Komisija teigia, kad ji, padedama suinteresuotųjų šalių



platformų, nagrinėja, kaip sumažinti maisto švaistymą nepakenkiant maisto saugai. Jame taip pat teigiama, kad ji ketina konsultuotis su „*ES šalimis ir ekspertais, kad pasirinktų tinkamiausius ES veiksmus, papildančius nacionalinius ir vietos lygmens veiksmus*“, taip pat „*sukurti gerosios maisto švaistymo mažinimo praktikos duomenų bazę*“. Šių veiksmų bus imtasi pagal Komisijos komunikate „*Tausiai išteklius naudojančios Europos planas*“ [7] nustatytą sistemą, kurioje „*maisto sektorius laikomas esminiu veiksmingesniu išteklių naudojimu ir siekiama paskatų iki 2020 m. perpus sumažinti maisto atliekų šalinimą ES.*“ Be to, 2013 m. ketinama priimti Komunikatą dėl tvaraus maisto.

55. Be to, 2012 m. sausio 19 d. Parlamentas priėmė rezoliuciją dėl to, kaip išvengti maisto švaistymo [8], kurioje ragino imtis skubių priemonių iki 2025 m. perpus sumažinti maisto švaistymą ir pagerinti neturtingų ES piliečių galimybes gauti maisto.

56. Visų pirma Parlamentas išreiškė *susirūpinimą „dėl to, kad didelis maisto kiekis išmetamas kasdien, nepaisant to, kad jis yra visiškai valgomas, ir kad dėl maisto švaistymo kyla aplinkos ir etikos problemų, taip pat patiriama ekonominių ir socialinių išlaidų“*. Pasak Parlamento, tyrimai Europoje rodo, kad apie 50 proc. sveiko ir valgomos maisto prarandama visoje maisto tiekimo grandinėje, kai kuriais atvejais iki pat vartotojo ir tampa švaistoma. 79 mln. žmonių vis dar gyvena žemiau skurdo ribos ES. Todėl Parlamentas paragino Komisiją, Tarybą ir valstybes nares bei „*maisto tiekimo grandinės dalyvių skubiai spręsti maisto švaistymo problemą visoje tiekimo ir vartojimo grandinėje*“ ir paragino jas Europos politikos darbotvarkėje šiam klausimui teikti pirmenybę.

57. Kalbant apie galimybę dovanoti nesuvartotą maistą, Parlamentas palankiai įvertino priemones, kuriomis siekiama „*atkurti vietoje neparduotus ir išmestus produktus visoje maisto tiekimo grandinėje, siekiant juos perskirstyti grupėms, nesiekiančioms minimalių pajamų ribos, kurios neturi perkamosios galios*“.

58. Kalbant apie valgyklas, kurias Europos institucijos teikia savo darbuotojams ir kitiems žmonėms, Parlamentas paragino Komisiją rodyti pavyzdį sprendžiant „*maisto švaistymo ES institucijose*“ klausimą ir skubiai imtis būtinų priemonių, kad būtų sumažintas ypač didelis kasdien įvairių ES institucijų valgyklose išmetamas maisto kiekis. Šiuo atžvilgiu Parlamentas taip pat paragino Komisiją „*apsvarstyti galimus viešųjų pirkimų taisyklių, susijusių su maitinimo ir apgyvendinimo ir maitinimo paslaugomis, pakeitimus, kad sudarant sutartis pirmenybė būtų teikiama įmonėms, užtikrinančioms, kad jos nemokamai perskirstytų nepaskirstytus (neparduotus) daiktus perkamosios galios neturinčioms piliečių grupėms ir skatintų konkrečią veiklą, kuria siekiama mažinti atliekų kiekį, pvz., pirmenybę teikti žemės ūkio ir maisto produktams, pagamintiems kuo arčiau vartojimo vietos*. Ombudsmenas mano, kad šis teiginys yra ypač svarbus atsižvelgiant į tai, kad viena iš tam tikrų institucijų nurodytų nevartojamų maisto produktų valdymo kliūčių yra susijusi su tariamu negalėjimu daryti įtakos maitinimo paslaugų teikėjo elgesiui dėl galiojančios sutarties tarp šalių (žr. šio sprendimo 37–39 punktus).

59. Atsižvelgdamas į šias aplinkybes, ombudsmenas palankiai vertina iniciatyvas, kurias atitinkamos institucijos jau įgyvendina siekdamas užkirsti kelią maisto švaistymui. Ombudsmenas atkreipia dėmesį ir pritaria kai kurių institucijų, t. y. Komisijos, Tarybos, Regionų



komiteto, Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto ir Teisingumo Teismo, pastangoms įvertinti maisto, kuris turėtų būti paruoštas tam tikram laikotarpiui, kiekį. Kaip galimą geriausios patirties šioje srityje pavyzdį ombudsmenas nurodo išsamų planavimą, apibūdinantį atitinkamą komitetų ir jų rangovų politiką šioje srityje. Taigi atrodo, kad pastarosios institucijos maisto atliekų prevencijos klausimą sprendžia įvairiais etapais, t. y. pirkimo etape, atsargų valdymo, paruošimo ir platinimo proceso metu. Ombudsmenas ragina kitas institucijas apsvarstyti panašius metodus ir bendradarbiauti su savo rangovais, kad šis klausimas būtų sprendžiamas išsamiai ir struktūriškai.

60. Be to, ombudsmenas ragina atitinkamas institucijas rimtai išnagrinėti klausimą dėl maisto tiekimo trečiosioms šalims, kuris dėl pasiūlos pertekliaus lieka nesuvaldomas jų valgyklose. Šiuo tikslu atitinkamos institucijos galėtų ieškoti galimybių užmegzti ryšį su šioje srityje veikiančiomis labdaros organizacijomis ir NVO ir pasiūlyti joms tiekti nesuvaldomus maisto produktus pagal nacionalinius maisto saugos teisės aktus ir kitas taikytinas taisykles.

C. Išvados

Remdamasis savo tyrimu, Ombudsmenas jį užbaigia pateikdamas tokią išvadą:

Nustačius dabartinę valgyklų praktiką, susijusią su nesuvaldomų maisto produktų valdymu, ir tuo remiantis atkreipiant dėmesį į galimą geriausią patirtį, tyrimo savo iniciatyva tikslai buvo pasiekti.

Atitinkamos institucijos bus informuotos apie šį sprendimą.

P. Nikiforos Diamandouros

Priimta Strasbūre 2012 m. gruodžio 20 d.

[1] Dėl Sąjungos teisės Taryba, be kita ko, nurodė 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą 2002/178/EB, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 60, 2002, p. 60; 2004 m. specialusis leidimas lietuvių k., 5 sk., 1 t., p. 32), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas 2004/852/EB dėl maisto produktų higienos (OL L 139, p. 1); 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas 2004/853/EB, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, p. 55). Dėl Belgijos nacionalinės teisės Taryba paminėjo 2003 m. lapkričio 14 d. Karališkąjį sprendimą (Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire), iš dalies pakeistą 2011 m. gegužės 26 d. Karaliaus sprendimu.

[2] RVASVT (Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų) sistema yra septintajame



dešimtmetyje NASA sukurta sistema, kuria reglamentuojamas bet kokių sveikatos/saugumo/higienos klausimų valdymas, stebėjimas ir taisymas maisto ruošimo, pardavimo ir platinimo srityje. ES jį priėmė 2004 m. balandžio 29 d. ES Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1).

[3] EMAS yra įmonių ir kitų organizacijų valdymo priemonė, skirta jų aplinkosauginiam veiksmingumui vertinti, teikti ataskaitas ir gerinti.

[4] Pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, p. 1) 5 straipsnio 2 dalį RVASVT principus sudaro: „a) nustatyti visus pavojus, kurių reikia išvengti, pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio; (b) svarbiausiųjų valdymo taškų identifikavimas pakopoje ar etapuose, kuriuose kontrolė yra būtina siekiant užkirsti kelią pavojui, jį pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio; C) kritinių ribinių verčių nustatymas kritiniuose valdymo taškuose, kurios atskirtų priimtinumą nuo nepriimtumo siekiant užkirsti kelią nustatytiems pavojams, juos pašalinti ar sumažinti; d) nustatyti ir įgyvendinti veiksmingas stebėsenos procedūras svarbiausiuose valdymo taškuose; e) taisomųjų veiksmų nustatymą, kai stebėseną rodo, kad kritinis valdymo taškas nėra kontroliuojamas; F) nustatyti procedūras, kurios turi būti reguliariai atliekamos siekiant patikrinti, ar a-e punktuose nurodytos priemonės yra veiksmingos; ir g) parengti dokumentus ir įrašus, atitinkančius maisto verslo pobūdį ir dydį, siekiant įrodyti veiksmingą a-f punktuose nurodytų priemonių taikymą.“

[5] Ataskaita Europos Komisijos (DG ENV) C direktoratas „Pramonės parengiamasis tyrimas dėl maisto švaistymo 27 ES valstybėse narėse“, 2010 m. spalio mėn. galutinė ataskaita.

[6] http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm [Nuoroda]

[7] 2011 m. rugsėjo 20 d. Komisijos komunikatas Europos Parlamentui, Tarybai, Europos ekonomikos ir socialinių reikalų komitetui ir Regionų komitetui, Briuselis, COM(2011) 571 galutinis.

[8] 2012 m. sausio 19 d. Europos Parlamento rezoliucija „Kaip išvengti maisto švaistymo: veiksmingesnės ES maisto grandinės strategijos [2011/2175(INI)].