

Traducerea acestei pagini a fost generată prin traducere automată [Link]. Traducerile automate pot conține erori care pot reduce claritatea și exactitatea; Ombudsmanul nu își asumă răspunderea pentru eventuale discrepanțe. Pentru cele mai fiabile informații și securitate juridică, vă rugăm să consultați versiunea sursă din engleză, linkul de mai sus. Pentru mai multe informații, vă rugăm să consultați [politica noastră lingvistică și de traducere](#) [Link].

Deciziei în cazul OI/14/2011/BEH - Practicile cantinelor existente în cadrul instituțiilor și anumitor organisme în legătură cu alimentele neconsumate

Decizie

Caz OI/14/2011/BEH - **Deschis la** 31/10/2011 - **Decizie din** 20/12/2012 - **Instituțiile vizate** Parlamentul European | Consiliul Uniunii Europene | Comisia Europeană | Curtea de Justiție a Uniunii Europene | Curtea de Conturi Europeană | Banca Centrală Europeană | Comitetul Economic și Social European | Comitetul European al Regiunilor |

În numeroase instituții, organisme, oficii și agenții ale UE există cantine, care deservește în principal personalul acestora. Având în vedere aparentele diferențe în ceea ce privește modul în care aceste cantine elimină alimentele neconsumate, Ombudsmanul a deschis în octombrie 2011 o anchetă din proprie inițiativă în legătură cu acest aspect, pentru a identifica bunele practici.

În avizele lor, toate instituțiile au afirmat că pun la dispoziție cantine pentru personalul lor și, de obicei, pentru alte persoane autorizate. De regulă, acestea sunt gestionate de contractanți. Majoritatea instituțiilor au arătat că estimează în avans cantitatea de alimente care vor fi pregătite pentru o anumită perioadă. Instituțiile au menționat, de asemenea, modalități de punere a alimentelor neconsumate la dispoziția unor părți terțe sau de vindere a produselor alimentare ca deșeuri organice unor societăți private pentru a fi utilizate ca îngrășămintă sau pentru producerea de biomasă. În ceea ce privește măsurile de punere a alimentelor neconsumate la dispoziția organizațiilor caritabile, mai multe instituții au menționat restricții care decurg din legislația națională privind siguranța alimentelor.

Ombudsmanul a aplaudat eforturile instituțiilor de a anticipa în cât mai mare măsură cererea de alimente pentru perioade specifice de timp. El a considerat că ar trebui să se prefere, în cea mai mare măsură posibilă, utilizarea eficientă a resurselor, în special utilizarea alimentelor neconsumate pentru consum uman. Acest obiectiv ar putea fi realizat, de exemplu, prin donații către organizațiile caritabile sau prin reutilizarea alimentelor care nu au fost consumate chiar în cadrul cantinelor. Utilizarea alimentelor ca îngrășămintă sau pentru producerea de biomasă,



deși în mod clar reprezintă o modalitate de evitare a generării de deșeuri inutile, ar trebui să fie avută în vedere doar dacă nu există alte posibilități practice și realiste.

Ombudsmanul a concluzionat că analizarea posibilelor modalități de gestionare a alimentelor neconsumate de manieră atât economică, cât și cu respectarea considerațiilor etice ar fi un semnal concret al atenției pe care Uniunea Europeană o acordă persoanelor nevoiașe. El a salutat inițiativele deja aplicate în instituțiile în cauză pentru prevenirea deșeurilor alimentare. De asemenea, Ombudsmanul a încurajat instituțiile să examineze cu seriozitate aspectul punerii la dispoziția unor părți terțe a alimentelor care, din cauza aprovizionării în exces, rămân neconsumate în cantine. În cele din urmă, el a menționat că Parlamentul European a abordat între timp acest aspect și a emis o recomandare relevantă.

Cu privire la istoricul plângerii

1. În conformitate cu articolul 228 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, Ombudsmanul European este împuternicit să efectueze anchete din proprie inițiativă în legătură cu posibile cazuri de administrare defectuoasă în activitățile instituțiilor, organelor, oficiilor sau agențiilor Uniunii.
2. Multe instituții, organisme, oficii și agenții ale UE au cantine, care vizează în primul rând satisfacerea personalului lor.
3. Ombudsmanul a atras atenția că se pare că există o anumită divergență în ceea ce privește modul în care aceste cantine elimină alimentele neconsumate. În timp ce unii par să doneze astfel de alimente unor organizații caritabile, cel puțin o cantină pare să arunce astfel de alimente.
4. Este o bună practică administrativă să se utilizeze cât mai economic posibil resursele care au fost alocate instituțiilor, organismelor, agențiilor și oficiilor individuale ale UE. În plus, modul în care sunt eliminate alimentele neconsumate poate afecta modul în care cetățenii percep UE și, în unele cazuri, poate avea o relevanță directă pentru viața lor de zi cu zi.
5. Prin urmare, Ombudsmanul a decis să deschidă o anchetă din proprie inițiativă cu privire la practicile cantinelor puse la dispoziție de instituțiile și de anumite organisme ale UE în ceea ce privește alimentele neconsumate. Ombudsmanul a decis să includă în proprie inițiativă instituțiile și organismele UE menționate la articolul 13 din Tratatul UE, cu excepția Consiliului European, și anume a Parlamentului European, a Consiliului, a Comisiei Europene, a Curții de Justiție, a Băncii Centrale Europene, a Curții de Conturi, a Comitetului Economic și Social și a Comitetului Regiunilor (denumite în continuare împreună „instituțiile în cauză”).

Obiectul anchetei



6. În scrisoarea sa de deschidere a prezentei anchete, Ombudsmanul a informat instituțiile în cauză că ancheta sa urmărește să stabilească practicile actuale ale cantinelor în ceea ce privește gestionarea alimentelor neconsumate și să evidențieze cele mai bune practici posibile. Ombudsmanul a subliniat, de asemenea, că, în cursul anchetei sale, poate lua în considerare publicarea avizelor primite pentru a oferi terților interesați posibilitatea de a formula observații.

7. În scrisoarea sa de deschidere a prezentei anchete, Ombudsmanul a adresat următoarele două întrebări instituțiilor în cauză:

(i) Instituția dumneavoastră pune la dispoziția personalului său o cantină?

(II) Dacă da, ce practici sunt urmate de această cantină pentru a face față alimentelor neconsumate?

Ancheta

8. La 31 octombrie 2011, Ombudsmanul a solicitat un aviz din partea instituțiilor în cauză până la 31 ianuarie 2012.

9. Ombudsmanul a primit avizele instituțiilor în cauză între 24 noiembrie 2011 și 28 februarie 2012.

Analiza și concluziile Ombudsmanului

A. Informații transmise Ombudsmanului

10. **Consiliul**, cu sediul la Bruxelles, pune la dispoziția personalului său și a altor persoane autorizate (cum ar fi personalul altor instituții, reprezentanți ai statelor membre, jurnaliști și vizitatori) mai multe cantine și cafenele. Datorită diversității consumatorilor posibili, numărul de clienți la cantine variază. Prin urmare, este mai dificil pentru cantinele Consiliului să estimeze cantitatea de alimente care trebuie pregătită decât în alte structuri colective de restaurare.

11. Furnizorul privat de servicii de catering cu care Consiliul a încheiat un contract este responsabil în principal de gestionarea alimentelor nevândute, atât din punct de vedere economic, cât și din punct de vedere al siguranței alimentare. În conformitate cu contractul în vigoare, Secretariatul Consiliului exercită doar un control de gestiune asupra furnizorului. Stocul alimentar păstrat și toate produsele alimentare pregătite și distribuite aparțin contractantului până când sunt distribuite consumatorilor.

12. Contractantul este supus atât politicii Uniunii Europene privind siguranța alimentară, cât și legislației naționale și europene în vigoare în domeniul alimentar [1]. Prin urmare, Consiliul a afirmat că practicile contractantului privind reducerea risipei de alimente trebuie să fie în mod



necesar aliniate la cerința de a garanta pe deplin calitatea și siguranța consumatorilor. În acest sens, furnizorul de servicii de catering respectă așa-numitele norme HACCP [2] , potrivit cărora mesele calde neconsumate nu pot fi servite din nou. Motivul este că reîncălzirea alimentelor poate provoca dezvoltarea anumitor bacterii, ceea ce ar putea duce la infecții toxicologice. Cu toate acestea, alimentele neconsumate, cum ar fi mesele calde excedentare, sunt oferite personalului contractantului ori de câte ori este posibil.

13. Potrivit Consiliului, gestionarea mâncărilor reci neconsumate permite o mai mare flexibilitate. Cu toate acestea, pentru a le reutiliza, este fundamental să nu se rupă lanțul rece. Acest lucru înseamnă că alimentele trebuie păstrate la o temperatură constantă la rece în timpul depozitării și distribuției. Dacă aceste cerințe, data de expirare și limitele de durabilitate stabilite de normele HACCP sunt respectate, aceste produse pot fi distribuite din nou. Cu toate acestea, alimentele care depășesc aceste date trebuie eliminate.

14. Pentru a reduce risipa de alimente, furnizorul de servicii de catering încearcă să prevadă cantitatea de alimente care ar putea fi necesară într-o anumită perioadă de timp și să producă numai cantitățile care pot fi consumate.

15. Consiliul a afirmat, de asemenea, că cantitatea de alimente nevândute, dar încă comestibile, este, prin natura sa, imprevizibilă și limitată, având în vedere principiul conform căruia producția ar trebui limitată numai la ceea ce este necesar. Rezultă că furnizarea de alimente nevândute, dar încă comestibile unor organizații caritabile ar implica o organizare logistică și tehnică substanțială pentru care nu s-a prevăzut nimic în bugetul Consiliului. Potrivit Consiliului, modificarea regulamentului în vigoare ar implica un efort organizațional și economic care nu pare să fie proporțional cu rezultatul posibil. În opinia Consiliului, riscurile pentru siguranța alimentară și beneficiile limitate pe care organizațiile de caritate le-ar obține din distribuția de alimente neconsumate au însemnat că o astfel de modificare nu ar fi justificată.

16. Comitetul Regiunilor și Comitetul Economic și Social European (denumite în continuare „comitetele”), cu sediul la Bruxelles, au prezentat un aviz comun în care declară că pun la dispoziția personalului lor și a membrilor comitetelor o cantină cu autoservire, un mic restaurant à la carte și trei cafenele. În plus, comitetele organizează reuniuni și alte evenimente importante la sediul lor, în timpul cărora sunt servite atât mese calde, cât și reci.

17. Comitetele au afirmat că sunt conștiente de importanța utilizării alimentelor într-un mod cât mai economic posibil și într-un mod responsabil. De fapt, comitetele au afirmat că această chestiune, împreună cu problema deșeurilor alimentare/alimentelor neconsumate, a fost abordată și în cadrul sistemului de management de mediu și audit al UE (EMAS) [3] . În plus, comitetele și furnizorii lor de servicii de catering „au studiat cu atenție” posibilitatea de a dona alimente neconsumate băncilor de alimente sau organizațiilor care ajută persoanele fără adăpost. Această idee a fost, de asemenea, adresată Agenției federale belgiene pentru siguranța lanțului alimentar. Cu toate acestea, se pare că legislația belgiană privind siguranța alimentară este de așa natură încât acest tip de sistem nu ar fi fezabil. Potrivit legislației belgiene, deșeurile alimentare provenite din pahare, pahare sau farfurii utilizate pentru a servi clienții nu pot fi utilizate pentru consumul uman. De exemplu, comitetele au susținut că, în



conformitate cu legislația belgiană, „toate mesele calde ținute timp de 30 de minute la 50°C sau mai mult de două ore”, „toate mesele reci expuse mai mult de 30 de minute la $>15^{\circ}\text{C}$” și „produsele neprotejate servite anterior” nu pot fi reutilizate.

18. Având în vedere această situație, comitetele au afirmat că și-au concentrat eforturile asupra reducerii risipei de alimente. Din mai 2011, comitetele, împreună cu contractantul lor principal furnizor de alimente, au participat la două proiecte oficiale ale Regiunii Bruxelles-Capitală, și anume „Programul pentru cantine durabile” și „Proiectul-pilot privind deșeurile alimentare”. În acest scop, comitetele sunt asistate de consultanți externi specializați din regiunea Bruxelles-Capitală.

19. Contractantul comitetelor depune, de asemenea, eforturi specifice în încercarea de a reduce risipa de alimente și, de exemplu, a integrat programul „Stop foametea” în politica sa de sustenabilitate a întreprinderilor. Acest program implică, de exemplu, participarea la tabere de vară pentru copiii defavorizați și la un magazin alimentar caritabil și servirea meselor persoanelor fără adăpost la sfârșitul anului.

20. De asemenea, comitetele au explicat că lucrează în prezent la: (i) reducerea risipei de alimente în toate etapele; și (ii) gestionarea risipei de alimente într-un mod cât mai ecologic posibil și a oferit numeroase exemple concrete în acest sens. Astfel, de exemplu, în ceea ce privește achizițiile, produsele alimentare sunt comandate pe baza meselor sezoniere planificate și se păstrează statistici pentru a estima cererea de alimente cât mai exact posibil. Pe partea procesului de producție, mesele sunt preparate din rețete set care permit o anumită flexibilitate în încorporarea ingredientelor neutilizate din zilele anterioare care nu au fost servite sau expuse. În ceea ce privește procesul de distribuție, comitetele și contractantul lor desfășoară o campanie de sensibilizare și de formare a personalului care servește alimente pentru a adapta porțiile în funcție de apetitul consumatorilor. Postere au fost puse în cantină pentru a reaminti clienților că porțiile pot fi potrivite pentru apetitul lor. În ceea ce privește gestionarea deșeurilor alimentare, sandwich-urile nevândute sunt oferite gratuit personalului contractantului, iar un subcontractant se ocupă de deșeurile alimentare pentru a produce biogaz.

21. Comisia a explicat că pune la dispoziția personalului său mai multe cantine în cele trei locații principale în care își desfășoară activitatea (Bruxelles, Luxemburg și Ispra). Cantinele sunt gestionate de furnizori de servicii de catering și intră în sfera de competență a două birouri ale Comisiei. Un birou este responsabil de 11 cantine din Bruxelles și de o cantină în Ispra. Celălalt birou este responsabil de șase cantine din Luxemburg. Serviciile de catering sunt externalizate la Bruxelles și rămân interne în Luxemburg și în Ispra. Astfel, în timp ce Comisia gestionează în mod direct cantinele din Ispra și Luxemburg, cantinele din Bruxelles sunt gestionate de un contractant extern.

22. Potrivit Comisiei, toate aspectele legate de siguranța alimentară intră în responsabilitatea principală a furnizorilor de alimente, care acționează sub supravegherea atentă a Comisiei. Furnizorii de servicii de catering aplică normele HACCP, conform cărora reutilizează surplusul zilnic de alimente ori de câte ori reglementările sanitare și de igienă permit acest lucru.



23. Toți furnizorii de servicii de catering ai Comisiei, atât interni, cât și externi, adoptă măsuri de estimare a cererii de alimente pentru a reduce la minimum risipa.

24. În ceea ce privește posibila redistribuire a surplusului de alimente către organizații externe, contractanții Comisiei nu au obligații contractuale formale în această privință, dar nimic nu le împiedică să facă acest lucru. În opinia Comisiei, din cauza normelor HACCP, a fost dificil să se redistribuie în mod sistematic alimentele către organizațiile de caritate. Din informațiile Comisiei, organizațiile caritabile care au contactat până în prezent contractanții în acest sens nu au eliminat nici echipamentul adecvat, nici mijloacele financiare pentru a transporta produsele alimentare în condiții de igienă corespunzătoare.

25. Cu toate acestea, Comisia a afirmat că Oficiul pentru Infrastructură și Logistică (OIB), care este responsabil cu gestionarea cantinelor din Bruxelles, a introdus obligația viitorului contractant (viitorilor contractanți) de a pune în aplicare un sistem de gestionare eficientă a deșeurilor, care vizează reducerea în continuare a risipei alimentare în cantine în cadrul noii proceduri de ofertare aflate în curs de pregătire. Într-un mod mai general, Comisia a indicat că a pus în aplicare EMAS, iar Comisia a fost înregistrată în baza de date relevantă din 2005.

26. Parlamentul European a explicat că pune la dispoziția personalului său și a altor persoane autorizate (cum ar fi deputații în Parlament, asistenții acestora, personalul angajat de grupurile politice, funcționarii altor instituții, vizitatorii și personalul extern) în fiecare dintre cele trei locuri de desfășurare a activității sale, și anume Bruxelles, Strasbourg și Luxemburg. Furnizorii de servicii de catering sunt direct responsabili pentru gestionarea alimentelor neconsumate.

27. Contractanții respectă legislația privind igiena alimentară în fiecare dintre țările în care își are sediul Parlamentul. Mai precis, furnizorii de servicii de catering respectă principiul precauției și practicile standard din industrie, care sunt stabilite în ghidurile relevante privind bunele practici de igienă. În acest context, alimentele expuse și neconsumate sunt eliminate și recuperate ca deșeuri organice.

28. Parlamentul a afirmat că merită remarcat faptul că, în trecut, a donat alimente unor organizații caritabile în anumite cazuri excepționale (produse prepreparate nereutilizabile care nu au fost oferite spre vânzare). Această procedură a fost aplicată în cazul în care normele de conservare a igienei alimentelor permiteau acest lucru, și anume atunci când lanțul rece nu a fost rupt și data „de preferință înainte de” nu expirase.

29. Curtea de Conturi, cu sediul la Luxemburg, pune la dispoziția personalului său o cantină și mai multe cafenele gestionate de un furnizor de servicii de catering. Furnizorul este pe deplin responsabil pentru achiziționarea de alimente și toate aspectele legate de siguranța alimentară. Curtea de Conturi asigură doar controlul gestiunii.

30. Furnizorul aplică normele HACCP în ceea ce privește toate aspectele legate de siguranța alimentară. Prin urmare, toate produsele care au fost expuse în zona de distribuție, dar nu sunt consumate, sunt distruse, în conformitate cu reglementările în vigoare privind siguranța alimentară. În ceea ce privește produsele nevândute sau produsele alimentare care au fost



scoase din ambalajul lor original („produits déconditionnés”), acestea sunt conservate și etichetate în conformitate cu norme stricte. Potrivit Curții de Conturi, actualul contract semnat cu furnizorul de servicii de catering nu prevede posibilitatea ca Curtea să intervină sau să reglementeze gestionarea alimentelor neconsumate.

31. Curtea de Justiție a UE, situată la Luxemburg, a declarat că pune la dispoziția personalului său și a altor persoane autorizate trei cantine, cum ar fi personalul altor instituții ale Uniunii, personalul altor instituții luxemburgheze și vizitatorii.

32. În conformitate cu normele HACCP, urmate de contractantul Curții, există două tipuri de produse alimentare nevândute:

(i) Produsele alimentare expuse direct pe ecrane pentru a fi vândute, care sunt eliminate la sfârșitul serviciului deoarece sunt considerate improprii consumului ulterior.

(II) Produsele alimentare care au fost stocate pentru a fi utilizate în timpul serviciului și care pot fi vândute până la sfârșitul datei de expirare. După acest termen, aceste produse alimentare sunt eliminate, de asemenea.

Contractantul responsabil de cantine are responsabilitatea exclusivă de a se ocupa de problemele de siguranță alimentară, inclusiv de eliminarea alimentelor nevândute și a produselor alimentare, a căror dată de expirare a expirat, în conformitate cu normele HACCP.

33. Pentru a preveni risipa de alimente, Curtea furnizează contractantului cu mult timp înainte numărul de vizitatori prevăzuți care sunt susceptibili de a lua masa în cantină. Curtea și-a exprimat disponibilitatea de a pune problema punerii la dispoziția organizațiilor caritabile a alimentelor neconsumate pe ordinea de zi a următoarei reuniuni a grupului de lucru interinstituțional care se ocupă de chestiuni alimentare.

34. În avizul său, **Banca Centrală Europeană**, cu sediul la Frankfurt, a declarat că personalul său dispune de trei cantine. Unul dintre acestea este un furnizor de servicii la fața locului pentru BCE, iar două sunt restaurante externe care sunt accesibile personalului băncii.

35. În toate cele trei cantine, alimentele neconsumate sunt vândute unor contractanți externi care le tratează pentru a produce îngrășăminte organice pentru uz agricol sau biomasă care va fi ulterior transformată în biocombustibil.

B. Evaluarea Ombudsmanului

36. În opinia lor, toate instituțiile au declarat că pun una sau mai multe cantine în incintele lor la dispoziția personalului lor și, de obicei, a altor persoane autorizate. Toate cantinele sunt gestionate de contractanți sub supravegherea instituției respective, cu excepția Comisiei care gestionează în mod direct cantinele sale din Luxemburg și Ispra. Există diferențe în ceea ce privește sistemele și practicile de gestionare urmate de instituțiile relevante și există, de



asemenea, diferențe în ceea ce privește modul în care sunt tratate alimentele care rămân nevândute.

37. Ombudsmanul consideră că, în ceea ce privește cele mai bune practici, instituțiile ar trebui, în primul rând, să încerce să evite producerea de alimente neconsumate, încercând să anticipeze cât mai mult posibil cererea de alimente pentru anumite perioade de timp. Din avizele prezentate reiese că majoritatea sau toate instituțiile, împreună cu contractanții lor de catering, încearcă să estimeze în prealabil numărul de consumatori care ar putea utiliza cantine, încercând astfel să reducă riscul de a rămâne cu alimente care trebuie eliminate. Ombudsmanul salută aceste eforturi.

38. În afară de estimarea cantității de alimente care urmează să fie produse, instituțiile dispun, în principiu, de două posibilități suplimentare pentru a aborda problema în cauză: (i) punerea la dispoziția terților a produsului alimentar redundant sau (ii) utilizarea produselor alimentare neconsumate în alte moduri.

39. În ceea ce privește opțiunea (ii), unele instituții au declarat că vând produsele alimentare care nu pot fi vândute ca deșeuri organice întreprinderilor private care le vor utiliza ca îngrășământ sau pentru a produce biomasă.

40. Ombudsmanul consideră că această practică, care vizează evitarea deșeurilor inutile, este în mod clar utilă. Cu toate acestea, el consideră că utilizarea produselor alimentare în acest mod nu poate fi considerată soluția ideală, ci ar trebui luată în considerare numai dacă nu există alte posibilități practice și realiste.

41. În opinia Ombudsmanului, ar trebui să se acorde prioritate, în cea mai mare măsură posibilă, utilizărilor eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor și, în special, utilizării alimentelor neconsumate pentru consumul uman. Acest obiectiv ar putea fi realizat prin donații către organizații caritabile, de exemplu, sau prin reutilizarea alimentelor care nu au fost consumate în cantinele în sine.

42. Ombudsmanul ia act de faptul că o serie de instituții au făcut referire la ceea ce consideră a fi anumite restricții în ceea ce privește modul în care tratează alimentele neconsumate. Astfel de restricții rezultă din (i) contractele pe care le-au încheiat cu furnizorii de servicii de catering, (ii) pericolul toxicologic potențial legat de reutilizarea alimentelor neconsumate și limitele aferente impuse de normele HACCP, de legislația națională privind siguranța alimentară și de alte norme aplicabile și (iii) de efortul economic și organizațional disproporționat care ar fi necesar pentru a oferi organizațiilor de caritate alimente nevândute, dar încă comestibile.

43. În ceea ce privește primul aspect, din informațiile furnizate Ombudsmanului reiese că conținutul contractelor semnate între instituții și prestatorii de servicii de catering variază semnificativ. În timp ce unele instituții, precum comitetele, au subliniat că contractele pe care le încheie conțin dispoziții specifice cu privire la chestiunea în cauză, Comisia s-a referit la lipsa unor dispoziții exprese în această privință, ceea ce nu ar afecta totuși posibilitatea de a adopta măsuri specifice. În plus, alte instituții, precum Curtea de Conturi, au afirmat că contractul lor cu



furnizorul de servicii de catering permite acestuia din urmă să fie complet liber în gestionarea alimentelor neconsumate și au adăugat că nu au un cuvânt de spus în această privință.

44. Deși nu există nicio îndoială cu privire la faptul că instituțiile sunt obligate să respecte contractele pe care le încheie, nimic nu pare să le împiedice, atunci când invită ofertele de atribuire a unor astfel de contracte, să solicite ofertanților câștigători să ia măsuri specifice în ceea ce privește produsele alimentare neconsumate. De fapt, Ombudsmanul constată că contractele încheiate de mai multe instituții conțin, de fapt, dispoziții specifice în ceea ce privește gestionarea alimentelor neconsumate.

45. În ceea ce privește al doilea aspect, Ombudsmanul constată că o serie de instituții au făcut trimitere la legislația națională privind siguranța alimentară și la normele HACCP. Deși este adevărat că normele privind siguranța alimentară constituie un cadru juridic care ar putea limita posibilitățile de gestionare a alimentelor neconsumate, acest lucru nu înseamnă neapărat că acestea exclud luarea de măsuri specifice în această privință. Astfel, de exemplu, comitetele au subliniat că produsele alimentare care nu au fost servite sau expuse pot fi servite în zilele următoare sau utilizate pentru a prepara mese din rețete prestabilite, permițând o anumită flexibilitate în ceea ce privește încorporarea produselor alimentare neutilizate ca ingrediente. Prin urmare, Ombudsmanul consideră că legislația națională privind siguranța alimentară și alte norme aplicabile nu constituie, ca atare, obstacole inestimabile în calea adoptării de măsuri specifice în ceea ce privește alimentele neconsumate.

46. Niciuna dintre instituțiile în cauză nu a luat măsuri pentru a oferi alimente neconsumate organizațiilor caritabile, chiar dacă unele dintre acestea au reflectat sau reflectă în prezent posibilitatea de a face acest lucru. În timp ce unele instituții au subliniat constrângeri juridice în această privință, este demn de remarcat faptul că Parlamentul a afirmat că în trecut dădea alimente neconsumate organizațiilor caritabile, fără a preciza motivele pentru care a întrerupt această practică. Acest lucru arată în mod clar că problemele legate de siguranța alimentară nu exclud în mod necesar posibilitatea de a pune produsele alimentare la dispoziția terților.

47. Ombudsmanul salută practica adoptată de majoritatea contractanților instituțiilor de a reutiliza alimentele neconsumate în cantine, ori de câte ori este posibil, în conformitate cu normele de siguranță alimentară. Se pare că, din motive de siguranță alimentară, acest lucru este mai puțin problematic în ceea ce privește mâncărurile reci, în timp ce, de exemplu, normele HACCP [4] par să impună limite pentru redistribuirea meselor calde neconsumate. Cu toate acestea, ar trebui remarcat, în această privință, că furnizorul de servicii de catering al Consiliului, de exemplu, oferă personalului său mese calde neconsumate. Aceeași practică a fost pusă în aplicare de contractanții comitetelor în ceea ce privește sandvișurile neconsumate.

48. În ceea ce privește al treilea argument invocat de unele instituții (a se vedea punctul 42 de mai sus), referitor la efortul pretins disproportionat care ar fi necesar în această privință, Ombudsmanul consideră că, în general, nu s-ar aplica. Acțiunile concrete întreprinse de unele instituții demonstrează că există loc de acțiune în acest sens și că efortul necesar pentru a face acest lucru este suportabil. Ombudsmanul consideră că, în orice caz, diferitele posibilități ar trebui explorate în mod concret și invită instituțiile să facă acest lucru prin stabilirea de legături



cu organizațiile de caritate. Acest lucru poate aduce sugestii utile și concrete cu privire la această chestiune.

49. În acest context, Ombudsmanul salută în special disponibilitatea exprimată de Curtea de Justiție de a declanșa o discuție pe tema punerii la dispoziția organizațiilor caritabile a alimentelor neconsumate în cadrul grupului de lucru interinstituțional relevant.

50. În ansamblu, Ombudsmanul concluzionează că explorarea unor posibile modalități de abordare a alimentelor neconsumate într-un mod care să fie atât economic, cât și ghidat de considerente etice ar fi un semn concret al îngrijirii Uniunii Europene pentru persoanele nevoiașe.

51. Ombudsmanul ia act cu satisfacție de faptul că, pe lângă diferitele măsuri individuale deja luate sau luate în considerare de instituțiile în cauză, chestiunile relevante au fost abordate recent și la un nivel mai fundamental de către Comisie și Parlamentul European.

52. În acest sens, ar trebui remarcat faptul că, în 2010, Comisia a comandat un studiu privind risipa de alimente în UE „pentru a furniza informații mai detaliate cu privire la cauzele, cantitățile și impactul deșeurilor alimentare asupra mediului generate în UE-27” [5] .

53. În ceea ce privește reducerea risipei de alimente în cantine, acest studiu a sugerat că lansarea de campanii de sensibilizare ar putea fi un prim mod de acțiune care trebuie avut în vedere. În plus, acesta a subliniat importanța punerii în aplicare a unor îmbunătățiri logistice. Aceste îmbunătățiri pot include cerințe de rezervare pentru mese pentru a ajuta la prezicerea cantităților de alimente, [și] sondaje de satisfacție în cantine pentru a ajuta alimentele să răspundă mai bine preferințelor clienților. O altă măsură sugerată de raport este de a organiza inițiative care să implice participanții în activitățile de măsurare a deșeurilor. Studiul afirmă că „actul de măsurare în sine este adesea suficient pentru a stimula reducerea risipei de alimente și, datorită naturii sale practice, este potențial mai eficient decât sensibilizarea bazată pe informații.” În ceea ce privește activitățile de redistribuire a alimentelor, studiul recomandă cu tărie această practică, ori de câte ori este posibil.

54. Pe site-ul său de internet [6] , Comisia afirmă că examinează, cu sprijinul platformelor părților interesate, modalitățile de reducere la minimum a risipei de alimente fără a compromite siguranța alimentară. Acesta prevede, de asemenea, că intenționează să consulte „ *țările și experții UE pentru a alege cele mai adecvate acțiuni ale UE pentru a le completa pe cele naționale și locale* ”, precum și „ *stabilirea unei baze de date privind bunele practici în materie de reducere a risipei de alimente* ”. Aceste acțiuni vor fi întreprinse în cadrul stabilit în Comunicarea Comisiei intitulată „Foaie de parcurs către o Europă eficientă din punctul de vedere al utilizării resurselor” [7] , care „*caracterizează sectorul alimentar ca fiind esențial pentru îmbunătățirea utilizării eficiente a resurselor și caută stimulente pentru a reduce la jumătate eliminarea deșeurilor alimentare comestibile în UE până în 2020.*” În plus, o comunicare privind alimentele durabile urmează să fie adoptată în 2013.

55. În plus, la 19 ianuarie 2012, Parlamentul a adoptat o rezoluție referitoare la modul de



evitare a risipei de alimente [8] , în care a solicitat măsuri urgente de reducere la jumătate a risipei de alimente până în 2025 și de îmbunătățire a accesului la alimente pentru cetățenii UE nevoiași.

56. În special, Parlamentul și-a exprimat îngrijorarea „cu privire la faptul că o cantitate considerabilă de alimente este aruncată zilnic, în ciuda faptului că este perfect comestibilă și că risipa de alimente generează atât probleme de mediu, cât și etice, precum și costuri economice și sociale”. Potrivit Parlamentului, studiile din Europa arată că aproximativ 50 % din alimentele sănătoase și comestibile se pierd de-a lungul întregului lanț de aprovizionare cu alimente, în unele cazuri până la consumator, și devin deșeuri. Între timp, 79 de milioane de persoane trăiesc încă sub pragul sărăciei în UE. Prin urmare, Parlamentul a invitat Comisia, Consiliul și statele membre și „actorii din lanțul de aprovizionare cu alimente să abordeze de urgență problema risipei de alimente de-a lungul întregului lanț de aprovizionare și consum” și le-a îndemnat să acorde prioritate acestui aspect în cadrul agendei politice europene.

57. În ceea ce privește posibilitatea de a dona alimente neconsumate, Parlamentul a salutat măsurile care vizează „recuperarea, la nivel local, a produselor nevândute și aruncate de-a lungul lanțului de aprovizionare cu alimente pentru a le redistribui grupurilor de cetățeni sub pragul venitului minim care nu au puterea de cumpărare”.

58. În ceea ce privește cantinele puse la dispoziția personalului și a altor persoane de către instituțiile europene, Parlamentul a invitat Comisia să dea un exemplu prin abordarea problemei risipei de alimente în cadrul instituțiilor UE și să ia de urgență măsurile necesare pentru a reduce cantitatea deosebit de mare de alimente aruncate zilnic în cantinele diferitelor instituții ale UE”. În acest sens, Parlamentul a solicitat, de asemenea, Comisiei „să ia în considerare posibile modificări ale normelor privind achizițiile publice referitoare la serviciile de catering și de ospitalitate, astfel încât, în cazul atribuirii contractelor, să se acorde prioritate tuturor celorlalte condiții care garantează că vor redistribui gratuit orice produse nealocate (nevândute) grupurilor de cetățeni care nu au putere de cumpărare și care promovează activități specifice de reducere a deșeurilor în amonte, cum ar fi acordarea de preferință produselor agricole și alimentare produse cât mai aproape de locul de consum”. Ombudsmanul consideră că această declarație este deosebit de importantă atunci când consideră că unul dintre obstacolele în calea gestionării alimentelor neconsumate menționate de anumite instituții se referă la presupusa imposibilitate de a influența comportamentul prestatorului de servicii de catering din cauza contractului în vigoare între părți (a se vedea punctele 37-39 de mai sus).

59. Având în vedere aceste considerații, Ombudsmanul salută inițiativele deja puse în practică de instituțiile în cauză pentru a preveni risipa de alimente. Ombudsmanul ia act și aprobă eforturile depuse de unele instituții, și anume Comisia, Consiliul, Comitetul Regiunilor, Comitetul Economic și Social European și Curtea de Justiție, pentru a estima cantitatea de alimente care ar trebui pregătită pentru o anumită perioadă de timp. Ca un posibil exemplu de bune practici în acest sens, Ombudsmanul face referire la planificarea aprofundată care caracterizează politicile relevante ale comitetelor și ale contractanților acestora în această privință. Astfel, se pare că acestea din urmă abordează problema prevenirii risipei de alimente în diferite etape, și anume, în faza de achiziție, în ceea ce privește gestionarea stocurilor, în cursul procesului de pregătire



și în procesul de distribuție. Ombudsmanul încurajează alte instituții să ia în considerare abordări similare și să coopereze cu contractanții lor pentru a aborda problema în cauză într-un mod detaliat și structurat.

60. În plus, Ombudsmanul încurajează instituțiile în cauză să examineze în mod serios problema punerii la dispoziția terților a alimentelor care, din cauza unui surplus de aprovizionare, rămân neconsumate în cantinele lor. În acest scop, instituțiile în cauză ar putea încerca să identifice posibilitățile de a intra în contact cu organizațiile caritabile și ONG-urile active în acest domeniu și să se ofere să le pună la dispoziție alimente neconsumate, în cadrul legislației naționale privind siguranța alimentară și al altor norme aplicabile.

C. Concluzii

Pe baza anchetei sale, Ombudsmanul o încheie cu următoarea concluzie:

Prin stabilirea practicilor actuale ale cantinelor în ceea ce privește gestionarea alimentelor neconsumate și, pe această bază, evidențiind cele mai bune practici posibile, ancheta din proprie inițiativă și-a atins obiectivele.

Instituțiile în cauză vor fi informate cu privire la această decizie.

P. Nikiforos Diamandouros

Adoptată la Strasbourg la 20 decembrie 2012

[1] În ceea ce privește dreptul Uniunii, Consiliul a făcut trimitere în special la Regulamentul 2002/178/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO 2002, L 60, p. 60, Ediție specială, 05/vol. 1, p. 74). Regulamentul 2004/852/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO 2004, L 139, p. 1); Regulamentul 2004/853/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO 2004, L 139, p. 55, Ediție specială, 05/vol. 7, p. 7). În ceea ce privește dreptul național belgian, Consiliul a menționat o decizie regală din 14 noiembrie 2003 (Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire), astfel cum a fost modificată prin Decizia regală din 26 mai 2011.

[2] Sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) este un cadru dezvoltat de NASA în anii 1960, care reglementează gestionarea, urmărirea și corectarea oricăror probleme de sănătate/securitate/igienă în domeniul pregătirii, vânzării și distribuției alimentelor. Acesta a



fost adoptat de UE prin Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004, p. 1).

[3] EMAS este un instrument de management pentru companii și alte organizații, conceput pentru a evalua, raporta și îmbunătăți performanța lor de mediu.

[4] În conformitate cu articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, JO 2004, L 139, p. 1, principiile HACCP constau în următoarele: identificarea oricăror pericole care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la niveluri acceptabile; (b) identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esențial pentru prevenirea sau eliminarea unui pericol sau pentru reducerea acestuia la niveluri acceptabile; (C) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control care separă acceptabilitatea de inacceptabilitatea pentru prevenirea, eliminarea sau reducerea pericolelor identificate; (d) stabilirea și punerea în aplicare a unor proceduri de monitorizare eficace la punctele critice de control; (e) stabilirea de măsuri corective atunci când monitorizarea indică faptul că un punct critic de control nu se află sub control; F) stabilirea unor proceduri, care trebuie să fie efectuate în mod regulat, pentru a verifica dacă măsurile descrise la literale (a)-(e) funcționează în mod eficient; și (g) stabilirea de documente și evidențe proporționale cu natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor menționate la literale (a)-(f).”

[5] Raport al Comisiei Europene (DG ENV) Direcția C – Studiu pregătit de industrie privind risipa de alimente în UE 27, Raport final octombrie 2010.

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

[7] Comunicarea Comisiei către Parlamentul European, Consiliu, Comitetul Economic și Social European și Comitetul Regiunilor, Bruxelles, 20.9.2011, COM(2011) 571 final.

[8] Rezoluția Parlamentului European din 19 ianuarie 2012 referitoare la modul de evitare a risipei de alimente: strategii pentru un lanț alimentar mai eficient în UE [2011/2175(INI)].