

**Απάντηση της κας Διαμαντοπούλου εξ ονόματος της Επιτροπής***(26 Φεβρουαρίου 2002)*

Η Αξιότιμη Ευρωβουλευτής αναφέρεται σε διάφορες πρακτικές τις οποίες χαρακτηρίζει ως παράνομες και οι οποίες πραγματοποιούνται κατά παράβαση των διαφόρων κοινοτικών πράξεων.

Ο έλεγχος του σεβασμού, εκ μέρους των χειριστών που είναι εγκατεστημένοι σε ένα κράτος μέλος, των εθνικών διατάξεων που εκδίδονται κατ'εφαρμογή των παραπάνω αναφερόμενων κοινοτικών πράξεων, εμπίπτει στην αρμοδιότητα του συγκεκριμένου κράτους μέλους διαμέσου των αρμόδιων εθνικών αρχών και τελικά των εθνικών δικαστηρίων.

Όσον αφορά την οδηγία 96/71/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 1996 σχετικά με την απόσπαση των εργαζομένων στο πλαίσιο παροχής υπηρεσιών<sup>(1)</sup>, το άρθρο 8 αυτής προβλέπει ότι η Επιτροπή επανεξετάζει τις λεπτομέρειες εφαρμογής της παρούσας οδηγίας, προκειμένου να προτείνει τις απαιτούμενες τροποποιήσεις στο Συμβούλιο, αν χρειάζεται. Οι εργασίες επανεξέτασης άρχισαν το 2001. Ετοιμάζονται εκθέσεις σχετικά με τη μεταφορά της οδηγίας στα 15 κράτη μέλη και πραγματοποιήθηκε έρευνα ενώπιον των εθνικών αρχών σχετικά με τις πρακτικές λεπτομέρειες εφαρμογής. Βάσει αυτών των εργασιών, η Επιτροπή θα μπορεί να αποφασίσει για τη συνέχεια που πρέπει να δοθεί στο παραπάνω αναφερόμενο άρθρο.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 18 της 21.1.1997.

(2002/C 147 E/263)

**ΓΡΑΠΤΗ ΕΡΩΤΗΣΗ E-0251/02****υποβλή: Brigitte Langenhagen (PPE-DE) προς την Επιτροπή***(6 Φεβρουαρίου 2002)*

**Θέμα:** Επεξεργασία ψαριών με υγροσκοπικές ουσίες, με στόχο την αύξηση του συνολικού βάρους τους

Σε ορισμένα γερμανικά έντυπα ειδικού περιεχομένου γίνεται λόγος για μία μέθοδο επεξεργασίας ψαριών και προϊόντων ψαριών, η οποία αποσκοπεί στην εξαπάτηση των καταναλωτών. Σύμφωνα με αυτά τα δημοσιεύματα, στην Ολλανδία χρησιμοποιούνται ουσίες οι οποίες δεσμεύουν πρόσθετο νερό, αυξάνοντας με αυτόν τον τρόπο το βάρος του μεταγενέστερου προϊόντος. Οι ουσίες αυτές, στις οποίες έχει δοθεί η γενική ονομασία «Tari», χρησιμοποιούνται τόσο στα φιλέτα ψαριών όσο και σε ολόκληρα ψάρια. Βασικό συστατικό των ουσιών αυτών είναι, σύμφωνα με τα προαναφερθέντα έντυπα, οι πρωτεΐνες, με αποτέλεσμα να μην ισχύει στην προκειμένη περίπτωση η κοινοτική απαγόρευση της χρήσης φωσφορικών ενώσεων. Αντίθετα δε με όσα ορίζουν οι ισχύουσες διατάξεις, οι πρωτεΐνες που χρησιμοποιούνται δεν αναγράφονται στην ετικέτα του τελικού προϊόντος.

Η ζημία για τον καταναλωτή συνίσταται αφενός στο γεγονός ότι η αύξηση του βάρους κατά 5-15%, η οποία αντικατοπτρίζεται στην τιμή και οφείλεται στην δέσμευση πρόσθετου νερού, υποχωρεί τελείως κατά το βρασμό. Επιπλέον, δεν παρέχεται στον καταναλωτή η παραμικρή πληροφορία σχετικά με τις πρόσθετες ουσίες.

Η πρακτική αυτή ζημιώνει, εξάλλου και τη βιομηχανία που απέχει από τη χρήση των ανέντιμων αυτών μεθόδων, με αποτέλεσμα να βρίσκεται σε μειονεκτική ανταγωνιστική θέση.

1. Έχει η Επιτροπή υπόψη της την εν λόγω μέθοδο επεξεργασίας ψαριών — είτε στην Ολλανδία είτε σε άλλα κράτη μέλη;

2. Ποιές ενέργειες πρέπει να αναληφθούν κατά της πρακτικής αυτής, η οποία είναι επιβλαβής τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους έντιμους παραγωγούς;

**Απάντηση του κ. Byrne εξ ονόματος της Επιτροπής***(6 Μαρτίου 2002)*

Η Επιτροπή διεξάγει έρευνα στο εν λόγω κράτος μέλος σχετικά με τα γεγονότα που αναφέρει το Αξιότιμο Μέλος του Κοινοβουλίου. Δε θα παραλείψει να της γνωστοποιήσει τα σχετικά αποτελέσματα.