

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΕΘΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΡΑΔΙΟΤΗΛΕΟΡΑΣΗΣ

Α Π Ο Φ Α Σ Η
Αριθ. 501/1.10.2012

Σήμερα ημέρα Δευτέρα 1 Οκτωβρίου 2012 και ώρα 11:00 το Εθνικό Συμβούλιο Ραδιοτηλεόρασης συνήλθε σε συνεδρίαση, στην οποία παρέστησαν ο Πρόεδρος του ΕΣΡ Ιωάννης Λασκαρίδης, η Αντιπρόεδρος Λίνα Αλεξίου και τα μέλη Εύη Δεμίρη, Γιάννης Παπακόστας, Κωνσταντίνος Αποστολάς, Γεώργιος Στεφανάκης.

Ιστορικό – Νομική θεμελίωση

1. Το Εθνικό Συμβούλιο Ραδιοτηλεόρασης ασχολήθηκε με την από 28.6.2012 αίτηση θεραπείας της εταιρείας με την επωνυμία **ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΝΤΟΤ ΚΟΜ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ**, ιδιοκτήτριας του τηλεοπτικού σταθμού **ΣΚΑΪ (πρώην SEVEN)**, κατά της 216/23.4.2012 κυρωτικής απόφασής αυτού.

2. Η συζήτηση της υποθέσεως πραγματοποιήθηκε την 18^η Σεπτεμβρίου 2012.

3. Το Συμβούλιο έλαβε υπόψη του τις ακόλουθες διατάξεις:

I. Το άρθρο 15 παρ. 2 του Συντάγματος της Ελλάδας, κατά το οποίον η ραδιοφωνία και η τηλεόραση υπάγονται στον άμεσο έλεγχο του Κράτους, ενώ ο έλεγχος και η επιβολή των διοικητικών κυρώσεων υπάγονται στην αποκλειστική αρμοδιότητα του Εθνικού Συμβουλίου Ραδιοτηλεόρασης που είναι ανεξάρτητη αρχή, όπως ο νόμος ορίζει.

II. Το άρθρο 4 παρ. 1 στοιχ. β και ε του Ν. 2863/2000 κατά το οποίον το Εθνικό Συμβούλιο Ραδιοτηλεόρασης ελέγχει τη νόμιμη λειτουργία των φορέων που δραστηριοποιούνται στην παροχή τηλεοπτικών εκπομπών και επιβάλλει τις νόμιμες κυρώσεις.

III. Το άρθρο 21 του Ν. 2690/1999, κατά το οποίο αρμόδιο για την ανάκληση διοικητικής πράξεως είναι το όργανο που την εξέδωσε ή που είναι αρμόδιο για την έκδοσή της.

Αιτιολογικό

Από τα στοιχεία του φακέλου και τους ισχυρισμούς του εκπροσώπου της εταιρείας με την επωνυμία **ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΝΤΟΤ ΚΟΜ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ**, ιδιοκτήτριας του τηλεοπτικού σταθμού **ΣΚΑΪ (πρώην SEVEN)**, προέκυψαν τα ακόλουθα: Με την υπ' αριθμ. 216/23.4.2012 απόφαση του Ε.Σ.Ρ. έγιναν δεκτά τα εξής: «Εκ των στοιχείων του φακέλου, της ακροάσεως του εκπροσώπου της εταιρείας με την επωνυμία **ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΝΤΟΤ ΚΟΜ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ**, ιδιοκτήτριας του τηλεοπτικού σταθμού

ΣΚΑΪ (πρώην SEVEN), του υποβληθέντος υπομνήματος και της παρακολουθήσεως, από τα αρχεία της υπηρεσίας μέσω συστήματος ΠΑΝΟΠΤΗ, της εκπομπής «Chef στον αέρα» που μεταδόθηκε κατά την 9.12.2011, έλαβαν χώρα τα παρακάτω περιστατικά:

«CHEF ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ», Παρασκευή 09.12.2011, 16:00-16:55

Σήμανση: ρόμβος σε πλαίσιο χρώματος πράσινου (κατάλληλο για όλους)

Παρουσιάστρια: Ελένη Ψυχούλη

Μετά την παρακολούθηση της εκπομπής εντοπίσαμε τα εξής:

Κατά την έναρξη της εκπομπής περνάει δύο φορές στο επάνω μέρος της οθόνης crawl το οποίο αναφέρει ότι η εκπομπή περιέχει τοποθέτηση προϊόντων.

Στην εκπομπή, η οποία είναι αφιερωμένη στο αγουρέλαιο μαζί με τον σεφ είναι καλεσμένη η κυρία Λόλα Καππάτου, διευθύντρια εργοστασίου ΕΛΑΙΣ – Γευσιγνώστρια ελαιολάδου Άλις

02':45'' (ένδειξη video) – στο κάτω μέρος της οθόνης εμφανίζεται η ένδειξη: Για να μάθετε τα πάντα για το ελαιόλαδο, κάντε Like στη σελίδα της Άλις στο facebook www.facebook.com/Altispage

03':07'' (ένδειξη video) – εμφανίζεται για 10'' το μπουκάλι με ελαιόλαδο ΑΛΤΙΣ

03':45'' (ένδειξη video) – εμφανίζεται για 10'' το μπουκάλι με ελαιόλαδο ΑΛΤΙΣ

05':16'' (ένδειξη video) – αφού ο σεφ έχει ρίξει λάδι η κ. Καππάτου λέει: Το Άλις παραδοσιακό είναι ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, απλώς είναι λίγο πιο ήσυχο, δεν είναι τόσο δυνατό στη γεύση (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι) όσο είναι το αγουρέλαιο και βεβαίως εγώ λέω ότι είναι πρώτο ξαδερφάκι του αγουρελαίου το Άλις το παραδοσιακό.

05':48'' (ένδειξη video) – η παρουσιάστρια τοποθετεί το ταψί σε φούρνο MIELE

06':02'' (ένδειξη video) – στο επάνω δεξιά σημείο της οθόνης εμφανίζεται η ένδειξη: διαφημιστικό μήνυμα, στη συνέχεια η συσκευασία ζωμού Knorr και η ένδειξη: «γιατί οι σεφ επιλέγουν Knorr σπιτικό. Θα τον βρείτε στα ψυγεία των σουπερ μάρκετ. Η τέλεια γεύση είναι στη φύση μας».

12':17'' (ένδειξη video) – στο τέλος εμφανίζεται η καρτέλα με τη συνταγή, η οποία φέρει στο κάτω δεξιά σημείο της την επωνυμία «Άλις». Στη λίστα των υλικών δεν αναφέρεται απλώς η λέξη ελαιόλαδο αλλά ελαιόλαδο «Άλις» όπως και 150 γρ. αγουρέλαιο «Άλις». Στην εκφώνηση των υλικών όμως η επωνυμία «Άλις» παραλείπεται.

Γενικότερα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής του πρώτου πιάτου γίνονται κοντινά πλάνα των μπουκαλιών με το λάδι «Άλις», που βρίσκονται επάνω στον πάγκο και όχι μόνο όταν αυτά χρησιμοποιούνται.

Μετά το πρώτο διαφημιστικό διάλειμμα περνάει δύο φορές στο επάνω μέρος της οθόνης crawl το οποίο αναφέρει ότι η εκπομπή περιέχει τοποθέτηση προϊόντων.

Παρακολουθούμε την ακόλουθη συζήτηση:

Παρουσιάστρια: Λοιπόν, Λόλα, είμαστε όλο αυτιά να ακούσουμε τα νέα για το φετινό αγουρέλαιο. Καταρχήν η χρονιά ήταν καλή; Είχε αρκετές βροχές, δεν είχε; Όλα αυτά....

κ. Καππάτου: Η χρονιά ήταν καλή σε γενικές γραμμές. Κάποιες περιοχές είχαν προβλήματα λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που είχαν το καλοκαίρι, είχαμε την εμφάνιση του δάκου... Θυμόσαστε...

Παρουσιάστρια: Ο Νότος;

κ. Καππάτου: Ο Νότος κυρίως. Αλλά σε γενικές γραμμές είμαστε ευχαριστημένοι γιατί το ελληνικό ελαιόλαδο πάντα πιστεύω έχει σωσίβια. Μπορεί μια χρονιά να μην είναι καλό, την άλλη να είναι καλύτερο αλλά μπορεί και μέσα στην ίδια χρονιά οι περιοχές να διαφέρουν. Έτσι, το φετινό μας αγουρέλαιο, η πρώτη σοδειά που λέμε

και εμείς... το συγκεκριμένο είναι από τη Λακωνία. Επιλέξαμε να είναι η Λακωνία γιατί πάντοτε μας αρέσει η Λακωνία (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλις αγουρέλαιο) Όταν αρχίζει η σοδειά, όλοι εμείς οι άνθρωποι που φροντίζουν το Άλις πηγαίνουν στα λιοτρίβια, παίρνουμε τα πρώτα δείγματα, τα φέρνουμε στο εργοστάσιο, τα δοκιμάζουμε, τα αναλύουμε, τα επιλέγουμε (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλις αγουρέλαιο) και στο τέλος τα εμφιαλώνουμε.

Παρουσιάστρια: Το αγουρέλαιο επειδή είναι ένα πολύτιμο λάδι ξεκινάει από τον ελαιώνα. Έτσι δεν είναι;

κ. Καππάτου: Βεβαίως. Οι καλλιεργητικές φροντίδες που λέω κι εγώ του παραγωγού, ο καλός νοικοκύρης θα φανεί και στο λάδι του. Ένας φροντισμένος ελαιώνας, που έχει κλαδευτεί σωστά, που έχει λιπανθεί σωστά (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλις αγουρέλαιο), που έχει επιλεγεί ο καρπός σωστά...

Παρουσιάστρια: Θέλω όμως να μου διευκρινήσεις και κάτι άλλο. Γιατί... Μπερδεύουμε συχνά το πρωτόλαδο με το αγουρέλαιο. Όλα τα πρωτόλαδα δεν είναι αγουρέλαια. Έτσι δεν είναι;

κ. Καππάτου: Βεβαίως. Έχεις πάρα πολύ δίκιο Ελένη. Γιατί το αγουρέλαιο θα πρέπει να έχει συγκεκριμένες προδιαγραφές. Σε φυσικοχημικές προδιαγραφές θα πρέπει να άριστο, το παρθένο, το εξαιρετικό, να είναι χαμηλής οξύτητας αυτό το λάδι και θα πρέπει οπωσδήποτε να έχει γευστικά χαρακτηριστικά έντονα όπως είναι το πικάντικο, το φρουτώδες της ελιάς και το πικρό. Ένα αγουρέλαιο πρέπει να είναι αρκετά πικρό έως έντονα πικρό.

Παρουσιάστρια: Αυτό το πικρό ξενίζει λίγο τους καταναλωτές. Το έχω ακούσει πολλές φορές. Γιατί ο Έλληνας παλιά το ήξερε το λάδι. Μετά που όλοι μαζευτήκαμε στις πόλεις χάσαμε την κουλτούρα του λαδιού. Δηλαδή μία νεαρή Αθηναία νοικοκυρά δεν ξέρει από λάδι. Μόνο όσοι είχαν καταγωγή και κάνουν το δικό τους. Και αυτό τους ξενίζει. Νομίζουν ότι είναι κακό το λάδι. Ενώ είναι αυτό που πρέπει να είναι.

κ. Καππάτου: Το πικρό το λάδι είναι ένα από τα θετικά χαρακτηριστικά του λαδιού. Δεν μπορεί να είναι εξαιρετικά παρθένο ένα λάδι εάν δεν είναι πικρό. Έτσι; (Η κυρία Καππάτου έχει βάλει λάδι σε τρία ποτήρια. Η παρουσιάστρια παίρνει το ένα και το μυρίζει)

Παρουσιάστρια: Είναι σαν να συνθλίβεις τον καρπό. Και έχει όλα τα χαρακτηριστικά του καρπού. Την πικράδα και το φρουτένιο άρωμα... Όλα. Έτσι δεν είναι;

Ξεφ: Βέβαια η πικράδα είναι και αυτή που δίνει όλα τα αντιοξειδωτικά στοιχεία που έχει το αγουρέλαιο.

κ. Καππάτου: Βεβαίως, βεβαίως... (όλοι μυρίζουν και δοκιμάζουν από το λάδι στα ποτήρια τους)

Παρουσιάστρια: Αυτό είναι φάρμακο. Αλλά αυτό θα το πούμε μετά γιατί είναι πολύ σημαντικό. Πες μας τώρα αυτό για τα γευστικά χαρακτηριστικά.

κ. Καππάτου: Λοιπόν... Στην αρχή το λάδι θα πρέπει να το μυρίσουμε. Θα πρέπει να πιάσουμε τα αρώματα του. Αναγνωρίζουμε τα εσπεριδοειδή, το φρουτώδες της ελιάς για να νιώθουμε ότι ο καρπός μόλις έχει κοπεί...

Ξεφ: Αυτό το πράσινο χορτάρι που μυρίζει...

κ. Καππάτου: Το πράσινο χόρτο είναι χαρακτηριστικό του ελληνικού ελαιολάδου. Όλα τα ελληνικά ελαιόλαδα μυρίζουν φρεσκοκομμένο γκαζόν.

Παρουσιάστρια: Και τώρα το δοκιμάζουμε.

κ. Καππάτου: Μικρή γουλιά στο στόμα μας, όχι πάρα πολύ μεγάλη... (δοκιμάζουν όλοι) Νιώθετε το πικάντικο;

Παρουσιάστρια: Μμμ...

Ξεφ: Το πικάντικο και στο τέλος αυτή την πιπεράτη γεύση που έχει.

κ. Καππάτου: Το πικάντικο, το πικρό, το ευχάριστα πικρό. Έχουμε νότες μουστάρδας, πιπεριού...

Παρουσιάστρια: Όπως το είπες μουστάρδα.

Σεφ: Και τώρα που το είπατε... Και κάρδαμο μου βγάζει...

Παρουσιάστρια: Εμένα πιπέρι, μουστάρδα και ελιά. Τέλειο. Εξαιρετικό. Λοιπόν... Τώρα να πούμε για τη θρεπτική αξία; Γιατί αυτό είναι φάρμακο.

κ. Καππάτου: Μιλάμε για τη βιολογική αξία του ελαιολάδου. (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλτις αγουρέλαιο) Τόσο από τη δομή του, που είναι τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα και ξέρουμε πόσο υγιεινά είναι αυτά...

Παρουσιάστρια: Και πολύτιμα...

κ. Καππάτου: Τα πιο πολύτιμα...

Παρουσιάστρια: Καθαρίζουν τις αρτηρίες αντί να τις βουλώνουν... Περνάει αυτό από μέσα και πλένει την αρτηρία. Διαλύονται τα πάντα.

κ. Καππάτου: Γιατί αυτό; Γιατί έχει πάρα πολλά αντιοξειδωτικά. Αυτό το πικρό που νιώθουμε είναι τα αντιοξειδωτικά του. Αντιοξειδωτικά σημαίνει βιταμίνη Ε, σημαίνει πολυφαινόλες, φαινόλες...

Παρουσιάστρια: Πάει και πολεμάει τα καρκινικά κύτταρα. Και κάνει καλό στην καρδιά.

κ. Καππάτου: Κλινικές μελέτες συνιστούν το ελαιόλαδο να το τρώμε ωμό (κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλτις αγουρέλαιο).

24':27'' (ένδειξη video) – στο επάνω δεξιά σημείο της οθόνης εμφανίζεται η ένδειξη: διαφημιστικό μήνυμα, στη συνέχεια σκεύος Moulinex και η ένδειξη: «οι chef απολαμβάνουν τη νέα Moulinex – Moulinex, όλα γίνονται εύκολα».

24':57'' (ένδειξη video) – στο κάτω μέρος της οθόνης εμφανίζεται η ένδειξη: Για να μάθετε τα πάντα για το ελαιόλαδο, κάντε Like στη σελίδα της Άλτις στο facebook www.facebook.com/Altispage

28':06'' (ένδειξη video) – ο σεφ ζητά από την παρουσιάστρια να βάλει λάδι. Εκείνη πιάνει το μπουκάλι με το Άλτις και λέει: εδώ βάζουμε παραδοσιακό. Η κάμερα κάνει κοντινό πλάνο στο μπουκάλι Άλτις παραδοσιακό.

28':37'' (ένδειξη video) – ο σεφ τοποθετεί το ταψί σε φούρνο MIELE

35':55'' (ένδειξη video) - στο κάτω μέρος της οθόνης εμφανίζεται το site της εκπομπής στο οποίο οι τηλεθεατές μπορούν να αναζητήσουν τις συνταγές που παρακολουθούν (www.chefonair.gr)

37':10'' (ένδειξη video) – στο τέλος εμφανίζεται η καρτέλα με τη συνταγή, η οποία φέρει στο κάτω δεξιά σημείο της την επωνυμία «Άλτις». Στη λίστα των υλικών δεν αναφέρεται απλώς η λέξη αγουρέλαιο αλλά αγουρέλαιο «Άλτις». Στην εκφώνηση των υλικών όμως η επωνυμία «Άλτις» παραλείπεται.

Γενικότερα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής του δεύτερου πιάτου γίνονται κοντινά πλάνα των μπουκαλιών με το λάδι «Άλτις», που βρίσκονται επάνω στον πάγκο και όχι μόνο όταν αυτά χρησιμοποιούνται.

38':59'' (ένδειξη video) – εμφανίζεται για 7'' το κουτί με την καστανή ζάχαρη «Ζωγράφος»

39':23'' (ένδειξη video) – εμφανίζεται για 7'' το κουτί με την καστανή ζάχαρη «Ζωγράφος»

Μετά το δεύτερο διαφημιστικό διάλειμμα περνάει δύο φορές στο επάνω μέρος της οθόνης crawl το οποίο αναφέρει ότι η εκπομπή περιέχει τοποθέτηση προϊόντων.

49':14'' (ένδειξη video) – ο σεφ τοποθετεί το ταψί σε φούρνο MIELE

Γενικότερα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής του γλυκού γίνονται κοντινά πλάνα του μπουκαλιού με το λάδι «Άλτις» και του κουτιού με την καστανή ζάχαρη

«Ζωγράφος», που βρίσκονται επάνω στον πάγκο και όχι μόνο όταν αυτά χρησιμοποιούνται.

52':28'' (ένδειξη video) – στο τέλος εμφανίζεται η καρτέλα με τη συνταγή, η οποία φέρει στο κάτω δεξιά σημείο της την επωνυμία «Άλτις». Στη λίστα των υλικών δεν αναφέρεται απλώς η λέξη ζάχαρη αλλά ζάχαρη «Ζωγράφος» και όχι η λέξη ελαιόλαδο αλλά ελαιόλαδο «Άλτις». Στην εκφώνηση των υλικών όμως η επωνυμία «Άλτις» παραλείπεται.

53':49'' (ένδειξη video) – εμφανίζεται για 5'' το κουτί με την καστανή ζάχαρη «Ζωγράφος»

Οι τίτλοι τέλους της εκπομπής εμφανίζονται παράλληλα στην οθόνη με τη διαφήμιση των κύβων Knorr.

Στους τίτλους τέλους εμφανίζονται οι επωνυμίες ΑΛΤΙΣ, BITAM, KNORR, HELLMANN'S, LIPTON, PUMMARO, MAIZE, ΖΩΓΡΑΦΟΣ, KRUPS, LAGOSTINA, MULINEX, TEFAL, MIELE.

Το ελαιόλαδο Άλτις ανήκει στην εταιρεία Unilever, η οποία δεν εμφανίζεται στην καρτέλα με τους χορηγούς της εκπομπής.

Η ζάχαρη ΖΩΓΡΑΦΟΣ ανήκει στην εταιρεία ΖΩΓΡΑΦΟΣ, η οποία δεν εμφανίζεται στην καρτέλα με τους χορηγούς της εκπομπής.

Το ΕΣΡ έχει επιληφθεί της υποθέσεως κατόπιν καταγγελίας ιδιώτη. Πρόκειται περί εκπομπής μαγειρικής κατά τη διάρκεια της οποίας προβλήθηκε η ένδειξη περί τοποθετήσεως προϊόντος με το εμπορικό σήμα ΑΛΤΙΣ. Επακολούθησε κατασκευή εδέσματος, κατά τη διάρκεια του οποίου έγινε χρήση αγουρελαίου σε συσκευασία ΑΛΤΙΣ. Όμως η εκπομπή δεν περιορίστηκε στη χρησιμοποίηση αυτού του προϊόντος, ούτε στην κατ' επανάληψη προβολή του, αλλά αναφέρθηκε επανειλημμένως στην επιμελημένη καλλιέργεια των ελαιοδέντρων, στην καλή εσοδεία, στον τρόπο συσκευής, στα πλεονεκτήματα του αγουρελαίου και γενικώς διαφήμισε το προϊόν. Όμως αυτή η διαφήμιση έπρεπε να γίνει κατά τους κανόνες της διαφήμισης και όχι δια της προβολής προϊόντος, με αποτέλεσμα τη συγκεκριμένη διαφήμιση αυτού». Με βάση αυτά τα πραγματικά περιστατικά, επιβλήθηκε στον τηλεοπτικό σταθμό, με την ως άνω απόφαση του ΕΣΡ, η διοικητική κύρωση της συστάσεως όπως μη προβαίνει σε συγκεκριμένες διαφημίσεις των τοποθετούμενων προϊόντων. Δεν προσκομίστηκαν αποδεικτικά στοιχεία που να αναιρούν την αλήθεια των δια της ως άνω αποφάσεως του Ε.Σ.Ρ. γενομένων δεκτών πραγματικών περιστατικών. Η υπό κρίση αίτηση θεραπείας είναι αβάσιμη και πρέπει να απορριφθεί.

*Για τους λόγους αυτούς
Το Εθνικό Συμβούλιο Ραδιοτηλεόρασης*

Απορρίπτει την αίτηση θεραπείας της εταιρείας με την επωνυμία **ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΝΤΟΤ ΚΟΜ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ**, ιδιοκτήτριας του τηλεοπτικού σταθμού **ΣΚΑΪ (πρώην SEVEN)**, κατά της 216/23.4.2012 κυρωτικής αποφάσεως του ΕΣΡ.

Κρίθηκε, αποφασίστηκε την 1^η Οκτωβρίου 2012, καθαρογράφτηκε και δημοσιεύθηκε κατά την 8^η Οκτωβρίου 2012.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Ε.Σ.Ρ.

ΙΩΑΝΝΗΣ ΛΑΣΚΑΡΙΔΗΣ