



BESLUT

2015-10-12

Dnr: 15/01137

SAKEN

Förmiddag med Helene, Sveriges Radio P4 Kristianstad, 2015-05-04, program om olivolja; fråga om otillbörligt kommersiellt gynnande

BESLUT

Programmet fälls. Granskningsnämnden anser att det strider mot bestämmelsen om otillbörligt kommersiellt gynnande.

AVGIFT

Nämnden beslutar att ansöka hos förvaltningsrätten om att Sveriges Radio AB ska betala en särskild avgift.

PROGRAMMET

Det aktuella programmet handlade om olivolja. I programmet hade programledaren bjudit in en olivoljeexpert från Skåne som bosatt sig i Italien för att bland annat tillverka och sälja olivolja. Experten berättade om sitt intresse för olivolja och vad man ska tänka på som konsument när man köper olivolja. Experten hade tagit med fyra olivoljor som hon själv sålde och bland annat följande sades.

(Programledare) – Det andra du har hållt upp här, vad är det? (Experten) – Det är en olja, jag har tagit fram fyra olivoljor som jag tyckte att vi ska smaka. Vi får se om vi hinner. Men det här är en ganska mild olja och den heter Lei och den kommer från Kalabrien från... (Programledare) – Var ligger Kalabrien? (Experten) – Kalabrien ligger, det är tån på skon. Alltså det är den som sparkar fotboll med Sicilien, du vet. (Programledare) – Mm. (Experten) – Jag bor på klacken. Och där, jag gör ju så jag letar jättemycket på nätet efter bra oljor och sen så åker jag runt och så testar jag testar jag och så kom jag hit. Det är en kvinna som heter Alessandra som har det här. Hon har haft det i flera generationer. Hon är så himla, ja hon är så bra och driver på rätt saker tycker jag. Hon vill samarbeta med människor som hon tycker om. Och när jag smakade den här – gör det nu, gör det nu. (Programledare) – Bara doften är som att stoppa ner hela näsan i en gräsbunke. (Experten) – Det kan vi ju säga, vi har ju dricksglas här som vi, och det är jättebra för då får näsan sitt. Det är ju hälften är

smaken, lukten, och hälften smaken. (Programledare) – Det är skillnad. Det är verkligen skillnad. (Experten) – Det är verkligen skillnad. (Programledare) – Åh nu händer det saker. (Experten) – Ja. (Programledare) – Oj, vad pepprigt. (Experten) – Ja, det är nästan alltid en pepprig efterton och det ska också finnas. Alltså jag tycker det ska finnas en sötma, en beskhet och en pepprighet i olivoljorna. Det finns det väldigt ofta i mina. (Programledare) – Åh, vad häftigt att det kommer liksom nere i, vad heter det, svalget längst ner. Där händer det saker. De här oljorna nu, du finns ju i Italien, man kan ju inte åka hela vägen till dig och de finns inte i våra vanliga matbutiker heller utan det är näthandel som gäller då eller? (Experten) – Jag har ju en, en webbhandel som heter Olivoljebutiken och där kan man beställa oljor men jag har ju också rätt många återförsäljare, framför allt här i Skåne. (Programledare) – Mm, vi ska fortsätta att provsmaka olivoljor och jag tänker också att vi öppnar upp för telefonen om du har några funderingar till [experten] när det gäller olivoljor. Så ring oss vetja.

Därefter spelades musik och nyheter upp. Sedan fortsatte samtalet om olivoljor enligt följande.

(Programledare) – I studion här så doftar vi och smakar på olivoljor. [Experten], det är prisbelönta olivoljor du har med dig minsann. (Experten) – Jo, men jag väljer ju bara de allra allra bästa för att det är det roligaste, att leta reda på de allra allra bästa smakerna. (Programledare) – Det finns tävlingar på sånt här alltså? (Experten) – Ja, det finns mycket tävlingar. Och det är både nationella inom Italien och det finns sådan där utmärkelser som man kan gå på. Gambero Rosso som är som White Guide i Sverige, de bedömer olivoljor varje år. Och deras högsta utmärkelse är tre olivlöv och det har ju, många av mina olivoljor har ju det. (Programledare) – Häftigt. Så den vi provsmakade innan, från Kalabrien, den är prisbelönt också? (Experten) – Ja, den är prisbelönt. Den har vunnit en annan tävling som heter Guldkronan för olivoljemästare ungefär, fast på italienska. Och det, jag tänkte på det. Den, det heter ju, Agricola doria heter det här stället, där Lei, olivoljan kommer ifrån och när man känner på den kan man hitta många smaker. Alltså, först så luktar man. Först ska olivoljan vara ganska varm när man provar och man ska inte låta sig luras av färgen för att många olivoljeproducenter fuskar och har i blad i pressen och då ger det grönare olivolja. Och har vet vi ju liksom fått reda på att grön olivolja är bra och fint. Det kan vara en väldigt bra olivolja fast den, fast den är gul till exempel. (Programledare) – Det är jättesvårt för konsumenten att veta då egentligen om det är fuskat eller inte menar jag. (Experten) – Ja, då får man gå på, då får man gå på det här oftast att de dyra olivoljorna är bäst. Det är lite hemskt att det är så. (Programledare) – Men är det generellt rätt? Att ju mer du betalar ju bättre produkt får du? (Experten) – Ja, med olivolja är det så. Ja, alltså. Sedan så finns det klart jättedyr olivolja som kanske bara är mer bjäfs alltså, men jag vet inte, jag kan inte riktigt säga hur det är med det. Jag vet att en bra olivolja kostar. Det, så är det. (Programledare) – Men den är kände jag i alla fall någon väldig gräsighet i början men sedan pratade du citrus också. (Experten) – Mm ja, jag tycker den har citrus i sig också. (Programledare) – Sen så kom pepprigheten efter en stund. (Experten) – Ja, och att det är komplext. Sen så är ju, vi gör ju det svåraste nu, att prova så här. Fast att det är ju klart, om man, provar man med bröd så får man en annan upplevelse och när jag är ute och har olivoljeprovningar, för det har jag mycket, då låter jag folk prova med bröd i stället för att det blir för tufft det här. Det blir för, ah om man är ovan så blir det det. (Programledare) – Vi har inget bröd i studion i dag, däremot har vi ett äpple, har du har ställt fram. Varför då? (Experten) – Jo, men för att det finns. Om man, om man provar så kan man behöva rensa munnen och då är äpple egentligen väldigt bra. Äpple eller vatten. (Programledare) – Det neutraliserar lite. (Experten) – Ja, jag har faktiskt lite bröd med mig som vi kan se på slutet om vi kan doppa i nåt. (Programledare) – Du, det är inte bara Italien som använder olivolja. Du säger att grekerna är de som använder olivolja allra mest frekvent. (Experten) – Ja. (Programledare) – Hur är de. Hur smakar deras olivoljor jämfört med Italien till exempel? (Experten) – Jag vet att det finns en av världens bästa olivoljor finns på

Kreta. Och jag ska åka dit för att det är så, det är en utmaning att ta reda på. Men den generellt är det så att grekisk olivolja är lite för oljig för mig. Den är för, för lite smak, för lite smaksensationer. Och den är, den är perfekt att blanda ut med vinäger till exempel och det ju för att de skördar oliverna oftast när de är lite mer mogna än vad italienarna gör. (Programledare) – Kretaborna är väldigt stolta över sin olivolja. (Experten) – Ja. (Programledare) – Jag var där förra sommaren och köpte en plåtburk med mig från en kvinna och hon hade en lång utläggning om den här. Och den är jättebra, verkligen. Men du, du har med dig en spanjor också. (Experten) – Det är ett ju sådant äventyr för att när man är ute och letar olivoljor så kan man ju dyka in i, i roliga sammanhang. För vi skulle åka till Andalusien i vintras och jag tog reda på. Kollade upp på nätet vilka som var de bästa bästa ekologiska olivoljorna i Andalusien. Och så skrev jag till dem, några olika. Frågade jag om de exporterade till Sverige och om de skulle vara intresserade av att sälja till mig. Jag har en liten, liten firma. Så fick jag svar från en man som skrev att han hade tittat på min hemsida, som heter sannasitalien, där det står just vilka affärer jag säljer till också så man kan gå in där. Och då tyckte han att jag hade ett så bra, bra stall helt enkelt, att jag hade bra... väldigt hög klass på mina oljor så han ville gärna vara med där. (Programledare) – Han ville vara med i gänget. (Experten) – Ja. Sedan bjöd han in oss till och med på lunch och vi åkte och letade efter det där stället och så var det en familj, som 1500-tal, (ohörbart) verkligen. Och han var helt besatt av sin olivolja. Och den har rankats som en av världens bästa olivoljor. Du ska få prova den i nästa omgång. (Programledare) – Ja, verkligen. Vi tar och håller upp ett nytt gäng med olivoljor här och så provar vi vidare. Har du några funderingar till [Experten] så hör av dig till [telefonnummer].

Därefter sa experten att man kan ha tre olivoljor hemma. En billig för att steka med och två dyrare varav den ena är mild och den andra är kraftig i smaken. Experten berättade bland annat vidare om sina resor i Sydeuropa och att dyrare olivoljor kostar flera hundra kronor litern.

ANMÄLAN

Anmälaren anser att programmet innebar ett otillbörligt kommersiellt gynnande av den medverkande experten. Anmälaren anser att det talades mycket om olivoljeexpertens verksamhet utan att ha en särdeles allmän hållning och är kritisk till att experten hänvisade till sin egen webbsida när programledaren frågade vilka olivoljor hon förespråkade.

PROGRAMFÖRETAGETS YTTRANDE

Sverige Radio (SR) anser att programmet överensstämmer med bestämmelsen om otillbörligt kommersiellt gynnande och anför i huvudsak följande.

Förmiddag med Helene är ett flödesprogram med inriktning mot livsstil som hälsa, musik med mera. Programmet har ett lite långsammare tempo där intervjupersoner och deras historier får ta plats och breda ut sig. Det aktuella programmet handlade om att leva sin dröm, om att köpa hus i Italien, om livet där och om hennes stora passion och numera yrke, olivolja. Fokus låg dock inte på just hennes oljor utan lyssnarna fick höra om hur tillverkningen går till,

skillnaden mellan olivolja från olika länder och så vidare. Under programmet testades olivoljor på ett både informativt och konsumentupplysande sätt.

Lyssnarna fick bland annat lära sig vad man ska tänka på när man provar olivolja, vad man ska tänka på när man köper den, vilka olivoljor man bör betala mer för och när det passar med en billigare olja. Vid ett tillfälle nämndes det i korthet att gästens oljor inte kunde köpas i vanliga affärer utan främst i webbhandeln, en uppgift som enligt SR har ett informationsintresse. Några priser på gästens produkter nämndes inte och några positiva värdeomdömen om hennes oljor eller köpuppsmaningar förekom inte.

Programbolaget är medvetet om att företag eller varumärken alltid riskerar att gynnas när de omnämns i radio. SR anser dock att det anmälda programmet var informativt och av konsumentupplysande karaktär där lyssnarna fick möjlighet att lära sig mer om en matprodukt som för många blivit en basvara. Ett eventuellt gynnande vägdes därför upp av informationsintresset. Det är också inspirerande att lyssna på en person med stor kompetens och unik kunskap som vågat ta ett steg som många drömmer om att göra, nämligen att arbeta med sin passion.

AKTUELL BESTÄMMELSE

Ett program som inte är reklam får inte på ett otillbörligt sätt gynna kommersiella intressen. Det får inte uppmuntra till inköp eller hyra av varor eller tjänster eller innehålla andra säljfrämjande inslag, eller framhäva en vara eller tjänst på ett otillbörligt sätt (14 kap. 2 § radio- och tv-lagen). Ett gynnande av ett kommersiellt intresse är otillbörligt om det inte kan motiveras av något informations- eller underhållningsintresse.

GRANSKNINGSNÄMNDENS BEDÖMNING

Genom hänvisningarna till den medverkande expertens eget försäljningsställe och de positiva beskrivningarna av hennes produkter uppkom ett gynnande av den verksamheten som gick utöver vad som var motiverat av ett informations- och underhållningsintresse. Programmet strider därför mot bestämmelsen om otillbörligt gynnande av kommersiella intressen.

SÄRSKILD AVGIFT

Granskningsnämnden beslutar att ansöka hos förvaltningsrätten om att Sveriges Radio AB ska påföras en särskild avgift för överträdelsen av bestämmelsen om otillbörligt gynnande. Nämnden anser att överträdelsen motiverar en avgift om 25 000 kronor.

Detta beslut har fattats av Dag Mattsson, Leif Hedman, Jan Holmberg, Nedjma Chaouche, Ulrika Hansson och Clas Barkman efter föredragning av Johannes Wik.

På granskningsnämndens vägnar

Dag Mattsson

Johannes Wik