

DR
DR Byen
Emil Holms Kanal 20
0999 København C

Att. Hanne Bolbjerg

RADIO- OG TV-NÆVNET

20. oktober 2008

Sagsnr: 2008-0194

Lill-Jana Vandmose Larsen
Fuldmægtig, cand. jur.

lvf@bibliotekogmedier.dk
Direkte tlf.: 3373 3335

Klage over skjult reklame i tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2

Andreas Jensen har ved e-mail af 23. juli 2008; oversendt fra Kulturministeriet den 23. juli 2008, indgivet en klage til Radio- og tv-nævnet med anbringende om skjult reklame i tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 kl. 19:30.

Klager anfører, at der som led i programmet sker en uberettiget fremhævelse af programværtens, Camilla Plums, egen produktion og salg af forskellige sorter specialmel.

Andreas Jensen har bl.a. anført følgende bemærkninger i klagen:

"hej hvad vil gøre ved det her

DR-programmet 'Boller af Stål' er skjult reklame for værtens egen melproduktion og er dermed i strid med loven (...)

Danmarks Radio bryder reklameforbuddet, når værten i et madprogram kan få lov til at rose den type produkter, som hun selv producerer og sælger.

(...)

I programmet fortæller værten, Camilla Plum, fra sin egen gård om melkvalitet. Og ikke blot kritiserer hun meget af det mel, man kan købe i almindelige supermarkeder. Camilla Plum holder sig heller ikke tilbage fra at omtale netop den slags mel, hun selv producerer og sælger, som 'aller, aller bedst'.

(...)

Problemet i udsendelsen er, at den fokuserer meget på lige netop det mel, Camilla Plum og hendes mand selv sælger. Og at Camilla Plum selv deltager i tilrettelæggelsen af udsendelsen (...)"

Beskrivelse

DR har som bilag til hørings svar af 22. august 2008 fremsendt Radio- og tv-nævnet en CD-R med tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 kl. 19:30.

Programmet varer ½ time, og er det første i en serie på 6 programmer med følgende titler:

"1:Æltning", "2: Hvedesorter", "3: Hævemetoder", "4: Brød i mad", "5: Rugbrød" og "6: Festbrød".

Det i nærværende sag omhandlede program fokuserer således på de forskellige metoder, som findes til æltning af brøddej; afhængig af den kornsort og melkvalitet, der anvendes til formålet.

Programmet er optaget på Camilla Plum og Per Kølsters landbrugsejendom "Fuglebjerggaard", hvor der bl.a. dyrkes korn, og bagningen sker i programværtens; Camilla Plums, eget køkken.

Programmet er klippet sammen af optagelser fra forskellige årstider med henblik på at vise såvel høsten som den efterfølgende fremstillingsproces og anvendelsen af det færdige mel til brødbagning.

Programmet indledes med en "stop motion" animation af brødbagning, hvorunder vises en stor, brun pose med påskriften "Hvedemel".

Camilla Plum går i gang med at bage brød, og siger:

"Man skal også lige huske, at brødet jo faktisk kommer et sted fra – kornet gror ude på en mark, og det skal vi ud og se på, vi skal ud og se på, hvordan det bliver høstet, og hvordan det bliver malet."

Fokus er på Camilla Plums hænder i dejfadet, idet hun demonstrerer ælte-teknikken for en række forskellige brødtyper. Hun tager mel fra nogle hvide poser, der står på bordet. På disse poser står med karakteristisk kulørt skrift "Fuglebjerggaard". Der er altså tale om den handelsvare, som produceres på programværtens egen gård. Poserne er på intet tidspunkt i kameratelets fokus, og der refereres ikke til muligheden for at købe produkterne, men kun til de anvendte melsorters generelle kvalitets-, ernærings- og bageegenskaber.

Den færdigæltede dej sættes til hævning, og Camilla Plum siger:

"Og imens, så skal vi tilbage i tiden og se på, hvordan kornet blev høstet her hos os i år."

Der klippes herefter til en kornmark, hvor Per Kølster er i gang med at høste, og Camilla Plum siger:

"Programmet i dag handler meget om kvalitet – hvad er kvaliteten af brød, hvad er kvaliteten af det korn, det bliver bagt af. Og nogen vil jo mene, at kornets kvalitet og ernæringsmæssige egenskaber er det væsentlige, og nogen vil mene, at det er smagen, det handler om, og nogen vil mene, at det er meget, meget vigtigt, at det er økologisk. Nu er det så heldigt, at de tre ting passer jo fuldstændig sammen! Altså; hvis kornet er dyrket økologisk, så får det et højere og mere bredspektret ernæringsindhold. Og det er jo sjovt nok sådan, at det er næringsstofferne, der giver smagen. Og hvis man bruger forkert mel, så kommer man aldrig længere med sit brød. Altså; det kan ikke nytte noget at købe noget, der er billigt, importeret, et eller andet skidt og ragelse, som er formalet og behandlet på en kedelig måde. Man bliver nødt til at starte, hvis man VIL bage for alvor rigtig godt brød, så skal man starte med det rigtige korn fra den rigtige mark. Og lige nu er min mand; Per, ved at høste den her mark ude på vores gård, som hedder Fuglebjerggaard. Og lige præcis dén her mark er en mark, hvor der står Ølandshvede. Ølandshvede er en urhvede og én af de hveder i verden, der smager aller, aller bedst."

Per Kølster og Camilla Plum taler om metoder til vurdering af kornets forventelige bagekvalitet, og begge giver sig til at tygge på nogle korn direkte fra marken.

Per Kølster siger:

"Når man bider i kernerne, så kan man mærke, om de er hårde. Og jeg tro, hvis man nu har høstet i 30 år og så videre, så ved man præcist, hvor meget vand der er i dem, ikke? Jeg gætter på, at den her den ligger på en 15-16 % i vand."

Camilla Plum siger:

"Det her, det er en tyggeprøve! Det er, man tygger og tygger og til sidst er der kun proteinet tilbage, og når det ligner SÅ meget en bussemand, som dét her gør, og er helt elastisk, så betyder det faktisk, at bagekvaliteten er i top! Altså; nu er der mange proteiner i korn, ikke, og det er dét, der gi´r bagekvaliteten. Men altså; som regel har denne her Ølandshvede en rigtig, rigtig flot bagekvalitet, og man får nogle skønne, store brød, der skal bare æltes rigtig, rigtig godt."

Camilla Plum fortæller, hvilke æltemetoder, der egner sig bedst til at forarbejde mel med særlig højt proteinindhold, og beskriver den videre fremstillingsproces.

Per Kølster kommer kørende med en vognfuld nyhøstet korn, og Camilla Plum siger:

"Det ser skidegodt ud! Du plejer jo altid at sige, at det her det minder mest om onkel Joakims guldbunke, det her det er jo det virkelig ægte guld, så i virkeligheden burde du gå op og tage et bad i det!"

Herefter klippes til gårdens meget traditionelle produktionsfaciliteter, hvor parret demonstrerer de forskellige trin i fremstillingsprocessen; nemlig tørning, rensning, formaling og sigtning.

Camilla Plum siger:

"Og en formaling mellem to sten giver den optimale smagskvalitet og den optimale næringskvalitet, fordi at nede i den ene ende af sådan et lille korn, der sidder der en lille boble, som er lavet af fedtstof og protein og masser af mineraler og ting og sager, og det hedder kim. Og dét kim bliver malet med ind i melet, når man maler det med en tung sten, men hvis man bruger en moderne valsestol, som det hedder, som man bruger nu, industrielt over hele verden, og har brugt de sidste 100 år, så bliver kimet faktisk sigtet fra. Og kimen er jo den helt essentielle del af næringsværdien i hvede. Hvis dét ikke er med, så er der ik´ ret meget andet end nogle simple, kedelige kulhydrater tilbage."

Hun fortsætter:

"Jo friskere melet er, jo bedre smager det. Og der er så lige den bagdel, jo, ved det her med stenkværningen, hvor kimen, som jo er meget fedt, bliver malet ind i melet. Det er, at holdbarheden er kort! Ligesom alle andre madvarer, så har det en kort holdbarhed; måske 3 måneder, og så begynder det at harskne. Og det er blandt andet derfor, at man er så glad for de her valsemøller ude i industrien, fordi det giver jo melet et... i og med at man tager kimen ud, og fedtstoffet ud, så giver det jo et hyldeliv ude i supermarkederne på måske et år! Til gengæld er der så heller ikke noget møj i, vel?!"

Som afslutning øser Camilla Plum en skålfuld nymalet mel op, og siger:

"Se det her, det har vi jo ventet på et helt år, ikke sandt?! Så nu er det bare med at få noget af det her fuldstændig friskmalede, superlækre Ølandshvede med over og lave et skønt høstbrød med det."

Tilbage i køkkenet dufter hun til melet og siger:

"Uhm! Med risiko for at få mel på næsen, så dufter altså friskmalet mel fuldstændig fantastisk!"

Camilla Plum fortæller om forskellen på at bage med og uden præcis opskrift og siger:

"Se, det her, det er en urhvede, Ølandshveden, og derfor skal dejen være mere løs, mere blød, end til alt muligt andet. Og jeg kommer ikke mere mel i den her – den er præcis, som den skal være, fordi at Ølandshvede kræver mere – og det gør spelt i øvrigt også – kræver mere væske end almindeligt mel. Altså; det bliver simpelthen tørt og kedeligt, hvis man kommer lige så meget mel i, som man plejer."

Hun demonstrerer den særlige ælteteknik, som er nødvendig for at få det optimale udbytte af den anvendte kornsort i den givne formalingsgrad. Den færdighævede dej beskrives med ordene:

"Man kan se, hvordan det her protein ligesom laver lange tråde, og dejen er helt fuld af bobler (...)"

Camilla Plum forklarer forskellen på traditionel æltning af konventionelle melsorter og denne lettere, men også mere "våde" metode:

"Og det er fuldstændig lige så godt som en traditionel æltning, hvor man får sved på panden, men det kan kun lade sig gøre, fordi dejen er våd, og dermed kan arbejde på den her måde."

Derefter beskrives den karakteristiske velhævede – i modsætning til overhævede – dej:

"Alle de dér lange strukturer dér, som er proteinet, der danner tråde i dejen, ik'."

Traditionen omkring det såkaldte høstbrød beskrives, og Camilla Plum siger:

"Og sådan et brød her; nyhøstet og vidunderligt, det smager jo simpelthen af himlen. Det smager af dét, det er lavet af; det smager af solskin og jord og vind og regn og alt, hvad der er godt!"

Det færdige høstbrød lanceres med ordene:

"Så er der brød!"

På gårdspladsen skæres brødet for, og familien spiser det lune, nybagte brød. Camilla Plum beskriver brødets indre med ordene:

"Se; en dejlig mørk krumme, ikke. Det er de dér hveder med (...) Kimen kommer med, så bliver brødet mørkt."

Herefter demonstreres endnu en brødtype; atter med understregning af de forskellige ælte-, hæve- og bageteknikker, som med fordel kan anvendes til fremstilling af brød baseret på mel med særlig højt proteinindhold.

Der vises en "stop motion" animation af brødbagning med to store, brune poser med påskriften "Hvedemel" hhv. "Speltmel".

Programmet afsluttes endelig med en kort opsummering af de beskrevne ælteteknikker, og en præsentation af de kommende programmer i serien.

Høring af DR

DR har i udtalelse af 22. august 2008 anført følgende bemærkninger til Andrea Jensens klage:

"Klager anfører, at der som led i programmet sker en uberettiget fremhævelse af programværtens; Camilla Plums, egen produktion og salg af forskellige sorter specialmel.

DR kan oplyse, at programmet er det første i en serie på i alt seks programmer om brødbagning. Programmet tilbyder seerne viden om, inspiration til og instruktion i brødbagning.

Camilla Plum er ekspert i emnet. Hun har skrevet bøger om brødbagning og er en erfaren formidler. Hun er samtidig kendt i offentligheden for markante holdninger til kvaliteten af råvarer til madlavning.

Det er DRs opfattelse, at Camilla Plums præference for økologiske dyrkningsmetoder og traditionelle produktionsmetoder er en væsentlig del af hendes bidrag til den offentlige debat om fødevarer, og at det er alment

kendt, at disse faktorer har en stor betydning i hendes kvalitetsvurdering af fødevarer

Der findes ikke objektive kriterier eller autoriserede standarder for bedømmelsen af smagen af et brød. Her hersker i bedste betydning vores forskellige opfattelser af smag og behag.

I programmet demonstrerer Camilla Plum tre forskellige æltemetoder, og hun anvender også forskellige meltyper. Hun roser alle brød for at være velsmagende.

Camilla Plums kvalitetsvurdering baserer sig både på, hvordan kornet dyrkes og forarbejdes. Derfor giver hun i programmet udtryk for, at der efter hendes opfattelse er noget mel, der er bedre end andet. Helt konkret ølandshvede malet på stenkværn. Hun demonstrerer, hvordan brød bagt af denne type mel får en karakteristisk grå farve sammenlignet med de to andre brødtyper.

Udsagnet om, at "det ikke kan nytte noget at købe noget (mel), der er billigt, importeret, skidt og ragelse og som er formalet på en kedelig måde", skal ses i denne sammenhæng. Udsagnet gælder ikke et enkelt varemærke eller bestemte forhandlere, men handler om en produkttype, som er karakteristisk ved at være forarbejdet på en bestemt måde.

I udsendelsen nævner Camilla Plum også, at netop denne mel - i modsætning til kværnet mel - har en meget længere holdbarhed.

Et element i programmet er en indføring i hvedens rejse fra jord til bord. Det demonstreres ved optagelser på Camilla Plums gård.

Når Camilla Plum kalder dette korn for "guld" og siger, at "ølandshvede er en urhvede og en af de hveder i verden, der smager aller, allerbedst" er det udsagn, der knytter sig redaktionelt til hendes personlige smag og kvalitetsvurdering, det er ikke en uberettiget fremhævelse af egne produkter.

Det bliver på intet tidspunkt nævnt, at Camilla Plum selv forhandler enkelte af de produkter, hun bruger i programmerne, ligesom der heller ikke angives forhandleradresser.

Det er derfor ikke DRs opfattelse, at der er tale om skjult reklame for Camilla Plums produkter eller salg af disse."

Radio- og tv-nævnets vurdering

Andreas Jensen har klaget til Radio- og tv-nævnet med anbringende om skjult reklame i tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 kl. 19:30.

Klager anfører, at der som led i programmet sker en uberettiget fremhævelse af programværtten; Camilla Plums, egen produktion og salg af forskellige sorter specialmel.

I henhold til § 72 i lovbekendtgørelse nr. 338 af 11. april 2007 om radio- og fjernsynsvirksomhed og § 3, stk. 1, i bekendtgørelse nr. 1368 af 15. december 2005 om reklame og sponsorering i radio og fjernsyn, skal reklamer klart kunne identificeres som sådanne, således at de i indhold og præsentation adskiller sig fra ordinære programmer. Reklamer i fjernsyn må kun sendes i blokke, som skal placeres mellem programmerne, jf. reklamebekendtgørelsens § 4, stk. 1, 1. pkt. og radio- og fjernsynslovens § 73, stk. 1, 1. pkt. I øvrigt bemærkes, at reklamer ikke må indgå i DRs programvirksomhed, jf. reklamebekendtgørelsens § 2.

DR har som bilag til hørings svar af 22. august 2008 tilsendt Radio- og tv-nævnet en CD-R med tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 kl. 19:30.

Programmet er det første i en serie på 6 programmer og fokuserer på de forskellige metoder, som findes til æltning af brøddej; afhængig af den kornsort og melkvalitet, der anvendes til formålet.

Programmet er optaget på Camilla Plum og Per Kølsters landbrugsejendom "Fuglebjerggaard", hvor der bl.a. dyrkes korn, og bagningen sker i programværtten; Camilla Plums, eget køkken.

Programmet er klippet sammen af optagelser fra forskellige årstider med henblik på at vise såvel høsten som den efterfølgende fremstillingsproces og anvendelsen af det færdige mel til brødbagning.

I løbet af programmet vises en kornmark, hvor Per Kølster er i gang med at høste, og Camilla Plum siger:

"Programmet i dag handler meget om kvalitet – hvad er kvaliteten af brød, hvad er kvaliteten af det korn det bliver bagt af. Og nogen vil jo mene, at kornets kvalitet og ernæringsmæssige egenskaber er det væsentlige, og nogen vil mene, at det er smagen, det handler om, og nogen vil mene, at

det er meget, meget vigtigt, at det er økologisk. Nu er det så heldigt, at de tre ting passer jo fuldstændig sammen! Altså; hvis kornet er dyrket økologisk, så får det et højere og mere bredspektret ernæringsindhold. Og det er jo sjovt nok sådan, at det er næringsstofferne, der giver smagen. Og hvis man bruger forkert mel, så kommer man aldrig længere med sit brød. Altså; det kan ikke nytte noget, at købe noget, der er billigt, importeret, et eller andet skidt og ragelse, som er formalet og behandlet på en kedelig måde. Man bliver nødt til at starte, hvis man VIL bage for alvor rigtig godt brød, så skal man starte med det rigtige korn fra den rigtige mark. Og lige nu er min mand; Per, ved at høste den her mark ude på vores gård, som hedder Fuglebjerggaard. Og lige præcis dén her mark er en mark, hvor der står Ølandshvede. Ølandshvede er en urhvede, og én af de hveder i verden, der smager aller, aller bedst."

Lidt senere i programmet kommer Per Kølster kørende med en vognfuld nyhøstet korn, og Camilla Plum siger:

"Det ser skidegodt ud! Du plejer jo altid at sige, at det her det minder mest om onkel Joakims guldbunke, det her det er jo det virkelig ægte guld, så i virkeligheden burde du gå op og tage et bad i det!"

Spørgsmålet er herefter, om omtalen og visningen af programværtten; Camilla Plums, egen produktion af specialmel må betragtes som skjult reklame og dermed er udsendt i strid med reglerne.

Skjult reklame defineres i artikel 1c i direktiv 89/552 EØF som følgende:

"mundtlig eller visuel fremhævelse af varer eller tjenesteydelser eller af en vareproducents eller en tjenesteydelsesleverandørs navn, varemærke eller aktiviteter i programmer, når fremhævelsen er tilsigtet fra tv-radiospredningsorganets side i reklameøjemed og vil kunne vildlede offentligheden med hensyn til arten af denne fremhævelse. En fremhævelse anses navnlig for at være tilsigtet, når den foretages mod vederlag eller lignende betaling."

For at udgøre skjult reklame skal fremhævelsen altså opfylde tre kumulative betingelser: Fremhævelsen skal være tilsigtet fra tv-/radiospredningsorganets side; den skal være i reklameøjemed, og den vil kunne vildlede offentligheden med hensyn til arten af denne fremhævelse.

Da skjult reklame er tilsigtet, kan det i praksis være ret vanskeligt at skelne mellem skjult reklame og lovlige henvisninger til varer m.v.

Kommissionen har derfor i sin fortolkningsmeddelelse om visse aspekter ved bestemmelserne i direktivet om "fjernsyn uden grænser" i forbindelse med tv-reklamer (2004/C 102/02) bestemt, at det er berettiget at anvende kriteriet "uberettiget fremhævelse" af en vare eller tjenesteydelse eller en virksomheds varemærke eller navn: Det urimelige kan bl.a. ligge i, at mærket eller den pågældende vare eller tjenesteydelse optræder gentagne gange eller fremhæves på en særlig måde. I den forbindelse skal der tages hensyn til det redaktionelle indhold i de udsendelser, disse elementer indsættes i. Hvis en vare f.eks. fremhæves uden berettigelse i forhold til udsendelsens redaktionelle indhold eller på grund af en påvirkning, som det redaktionelle indhold er blevet udsat for i kommercielt øjemed, kan dette indikere, at der foreligger skjult reklame.

Radio- og tv-nævnet skal indledningsvis bemærke, at programværten; Camilla Plum – som også anført af DR – må betragtes som:

"... ekspert i emnet. Hun har skrevet bøger om brødbagning og er en erfarne formidler. Hun er samtidig kendt i offentligheden for markante holdninger til kvaliteten af råvarer til madlavning. (...) Camilla Plums præference for økologiske dyrkningsmetoder og traditionelle produktionsmetoder er en væsentlig del af hendes bidrag til den offentlige debat om fødevarer, og der er alment kendt, at disse faktorer har en stor betydning i hendes kvalitetsvurdering af fødevarer."

I programmet vises nogle hvide poser stående på bagebordet; indeholdende dét mel, som programværten bager med. På poserne står med karakteristisk kulørt skrift "*Fuglebjerggaard*". Poserne er imidlertid på intet tidspunkt i kameraets fokus, og der refereres i udsendelsen ikke til muligheden for at købe produkterne, men kun til de anvendte melsorters generelle kvalitets-, ernærings- og bageegenskaber; dette særligt i forhold til konventionelt fremstillet mel.

Efter Radio- og tv-nævnets opfattelse har omtalen og visningen af programværten; Camilla Plums, egen produktion af specialmel karakter af en fremhævelse.

Nævnet bemærker, at fremhævelsen af forskellige sorter specialmel isoleret set kan være berettiget i forhold til udsendelsens redaktionelle indhold; nemlig oplysning om specielle ælteteknikker til brug for brødbagning med udgangspunkt i Camilla Plums egne erfaringer med traditionel fremstilling og anvendelse af forskellige sorter specialmel med særligt højt proteinindhold og kimen bevaret; i modsætning til konventionelt fremstillet mel.

Nævnet hæfter sig imidlertid ved, at Camilla Plum – navnlig ved at nævne navnet på sin landbrugsejendom, Fuglebjerggård, og ved at omtale sin gårds korn som " *det virkelig ægte guld*" - fremhæver netop sit eget landbrugs produktion af specialmel. Dette sker særligt i følgende dele af det ovenfor citerede:

"...Altså; det kan ikke nytte noget, at købe noget, der er billigt, importeret, et eller andet skidt og ragelse, som er formålet og behandlet på en kedelig måde. Man bliver nødt til at starte, hvis man VIL bage for alvor rigtig godt brød, så skal man starte med det rigtige korn fra den rigtige mark. Og lige nu er min mand; Per, ved at høste den her mark ude på vores gård, som hedder Fuglebjerggaard. Og lige præcis dén her mark er en mark, hvor der står Ølandshvede. Ølandshvede er en urhvede, og én af de hveder i verden, der smager aller, aller bedst.

...

Det ser skidegodt ud! Du plejer jo altid at sige, at det her det minder mest om onkel Joakims guldbunke, det her det er jo det virkelig ægte guld, så i virkeligheden burde du gå op og tage et bad i det!"

Nævnet finder ikke, at fremhævelsen af netop programværtens eget landbrugs produktion af specialmel er berettiget i forhold til udsendelsens redaktionelle indhold. På denne baggrund er det nævnets opfattelse, at der forekommer skjult reklame i tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 kl. 19:30.

Nævnet bemærker i øvrigt, at DR bør være særligt opmærksom på risikoen for skjult reklame, når en programvært tillige har en erhvervsmæssig interesse i at anprise og fremme kendskabet til egne produkter.

På baggrund af ovenstående træffer Radio- og tv-nævnet følgende

AFGØRELSE:

Radio- og tv-nævnet finder, at tv-programmet "Boller af stål" sendt på DR2 den 13. og 20. juli 2008 indeholder skjult reklame, jf. §§ 72 og 73, stk. 1, 1. pkt., i lov om radio- og fjernsynsvirksomhed, jf. lovbekendtgørelse nr. 338 af 11. april 2007, og § 3, stk. 1, og § 4, stk. 1, 1. pkt., i bekendtgørelse nr. 1368 af 15. december 2005 om reklame og sponsorering i radio og fjernsyn.

Christian Scherfig

formand

/Lill-Jana Vandmose Larsen
nævnsssekretær