

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΠΡΩΤΟΒΑΘΜΙΑΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Αίτηση Ελέγχου από	ΑΑ, καταναλωτής
Θέμα	Μουστοκούλουρα Αθηνών - συσκευασία προϊόντος
MME	Συσκευασία προϊόντος
Ημερομηνία Συζήτησης	Πέμπτη 21 Σεπτεμβρίου 2017, 11.45
Ημερομηνία Απόφασης	Δευτέρα 25 Σεπτεμβρίου 2017
Σύνθεση Πρωτοβάθμιας Επιτροπής	Νάταλι Χριστοφίδου / Σύνδεσμος Διαφήμισης Επικοινωνίας Κύπρου Χρήστος Χάιδας / Σύνδεσμος Διαφημιζομένων Κύπρου Αιμιλία Ορφανίδου / Σύνδεσμος Διαφημιζομένων Κύπρου Αγάθη Μουσκή / MME Παντελής Βορκάς / Ανεξάρτητο Μέλος

Θέμα προς Εξέταση:

Το παράπονο του καταναλωτή είχε ως εξής:

*«Η διαφήμιση είναι πάνω στο σακουλάκι συσκευασίας που πωλείται το προϊόν. Πάνω στη συσκευασία λέει ότι είναι μουστοκούλουρα Αθηνών αλλά αν κοιτάξετε στα συστατικά θα δείτε ότι δεν έχει καθόλου μούστο μέσα το προϊόν. Επίσης, λέει ότι είναι Αθηνών το οποίο παραπέμπει σε συγκεκριμένη τοποθεσία (στην Αθήνα) ενώ παρασκευάζονται στην Κύπρο.
Ποια άρθρα του Κώδικα Δεοντολογίας θεωρείτε ότι παραβιάζονται;
Παραπληροφόρηση. Παραπλανητική διαφήμιση.»*

Τοποθέτηση «Ευρυδίκη Bakeries»:

1. «Η ονομασία Μουστοκούλουρα Αθηνών δόθηκε στο συγκεκριμένο προϊόν καθώς ο τεχνίτης-αρτοποιός που το παρασκευάζει (ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ) προέρχεται από την Αθήνα και η συγκεκριμένη συνταγή είναι δική του (πάνω από 20 χρόνια παρασκεύαζε το συγκεκριμένο προϊόν στην αγορά της Αθήνας). Επιπλέον, για να μην υπάρξει καμία παρεξήγηση γράφουμε πάνω στην ετικέτα ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΦΡΕΝΑΡΟΥΣ, καθώς επίσης υπάρχει

και η ένδειξη ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΟΪΟΝ. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι στην Κυπριακή αγορά υπάρχει πλειάδα προϊόντων με συνταγές εξωτερικού και παραγωγή στην Κύπρο (cake Napolitano, κρητικές μπουκιές, κρητικές κριθαροκουλούρες κα)

2. Τα μουστοκούλουρα παράγονται με βασικό υλικό το μούστο απο τα τέλη Αυγούστου έως τις αρχές Δεκεμβρίου ή με ΣΤΑΦΙΔΙΝΗ ολόκληρο το χρόνο. Είναι σκούρα, τραγανά και αρωματικά. Τα περισσότερα ελληνικά αρτοποιεία πωλούν μουστοκούλουρα και το καθένα έχει τη δική του συνταγή. Το δικό μας προϊόν παράγεται απο σταφιδίνη (όπως αναγράφεται και στην ετικέτα). Η Σταφιδίνη ή σταφιδοζάχαρο είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό προϊόν που παράγεται απο την συμπύκνωση του υδάτινου διαλύματος της ξερής σταφίδας. Ουσιαστικά είναι ένα υποκατάστατο του μούστου, το οποίο χρησιμοποιείται απο όλα σχεδόν τα αρτοποιεία που παράγουν μουστοκούλουρα, καθώς δεν μπορεί να υπάρξει τροφοδοσία της πρώτης ύλης του μούστου καθόλη την διάρκεια του έτους. Θα σας στείλω και νέο email με τις προδιαγραφές της ΣΤΑΦΙΔΙΝΗΣ, όπως μας το έστειλε ο συνεργάτης μας απο την Ελλάδα.».

Απόφαση:

- Η Πρωτοβάθμια Επιτροπή μελέτησε το παράπονο, καθώς επίσης την τοποθέτηση και τα στοιχεία που υπέβαλε η εταιρεία.
- Η Επιτροπή αντιλαμβάνεται ότι δεν υπάρχουν νομοθετικές προδιαγραφές για το πως πρέπει να κατασκευάζονται τα μουστοκούλουρα. Αντιλαμβάνεται επίσης ότι, λόγω του περιορισμένου χρονικού διαστήματος που διατηρείται ο μούστος, αρκετά από τα μουστοκούλουρα που διατίθενται στο εμπόριο παρασκευάζονται είτε με πετιμέζι, είτε με σταφιδίνη κ.λπ.
- Η Επιτροπή θεωρεί ότι ο μέσος καταναλωτής, βλέποντας τη *συγκεκριμένη* συσκευασία, αντιλαμβάνεται ότι η λέξη «Αθηνών» δεν παραπέμπει σε χώρο παρασκευής, αλλά στην ελληνική καταγωγή του προϊόντος, με την ίδια λογική που οι καταναλωτές στην Κύπρο αγοράζουν π.χ. «τρίγωνα (Πανοράματος) Θεσσαλονίκης». Στο συμπέρασμα αυτό συνηγορούν άλλα τρία στοιχεία της συσκευασίας: η ευδιάκριτη σφραγίδα «Κυπριακό προϊόν», η σφραγίδα του αρτοποιείου (βλ. «Κυπρίων Άρτος») και η σαφής αναφορά στη διεύθυνση της εταιρείας στο Φρέναρος.
- Για όλους τους παραπάνω λόγους, η Επιτροπή θεωρεί ότι από τη συγκεκριμένη συσκευασία δεν προκύπτει παραπλάνηση του καταναλωτή και συνεπώς δεν υπάρχει παραβίαση του Κυπριακού Κώδικα Δεοντολογίας Επικοινωνίας.

Προσφυγή στη Δευτεροβάθμια Επιτροπή Ελέγχου Επικοινωνίας προβλέπεται στον Κανονισμό της τελευταίας (Άρθρο 1, παρ. γ). Αίτηση επανελέγχου στη Δευτεροβάθμια Επιτροπή γίνεται γραπτώς με αναφορά στην αρχική προσφυγή και τη σχετική απόφαση της Πρωτοβάθμιας Επιτροπής, εντός 15 εργάσιμων ημερών από την κοινοποίηση της απόφασης της Πρωτοβάθμιας Επιτροπής προς τους εμπλεκόμενους.

Με δεδομένο ότι η άσκηση αίτησης επανελέγχου από τη Δευτεροβάθμια Επιτροπή δεν έχει ανασταλτικό αποτέλεσμα όσον αφορά στην απόφαση της Πρωτοβάθμιας, η Δευτεροβάθμια Επιτροπή δεν θα επιλαμβάνεται αιτήσεων επανελέγχου εάν δεν έχει υπάρξει συμμόρφωση με την απόφαση της Πρωτοβάθμιας Επιτροπής.