

Gensplejsede fødevarer fremstilles af dyr og planter, der har fået ændret arveanlæggene (generne) for at give dem nye egenskaber. Man kan f.eks. gøre en planteart i stand til at modstå sprøjtegift eller gøre en art kulderesistent, så den kan gro i et koldere klima. Ved gensplejsning får én organisme tilført arvemasse fra en anden.

På den måde kan genteknologien overskride artsbarrierer og blande arvemateriale fra arter, der slet ikke er i familie. Således har gensplejsning intet at gøre med traditionel forædling. F.eks. er det muligt at splejse antifrost gener fra flyndere ind i tomater og jordbær eller at splejse et insektgift-producerende gen fra en bakterie ind i majs.

I starten af 2002 er det kun forskellige sorter af gensplejset majs og soja, som er godkendt til salg på det danske marked. Disse to plantearter er enten gensplejsede for at kunne modstå sprøjtegifte, eller de er blevet tilført et gen, der producerer insektgift, sådan at de bedre kan klare sig mod insektangreb.

Gensplejsning og miljøet.

Der er adskillige miljømæssige problemer forbundet med dyrkningen af gensplejsede afgrøder. Mange planter gensplejses, så de er resistente overfor sprøjtegifte (bl.a. Round-Up), f.eks. majs, soja, raps og roer. Problemet er, at dette resistens-gen kan overføres til ukrudtsplanter, så landbruget tvinges til at sprøjte endnu mere, end det gør i dag. Det er allerede påvist, at resistensgenet mod Round-Up kan overføres fra raps til ukrudtsplanten agerkål.

Ved hjælp af gensplejsning er majs, kartofler og bomuld blevet i stand til selv at producere den naturligt forekommende insektgift BT-toxin. Disse planter benævnes BT-planter. Desværre dræber disse planter ikke kun skadedyr, men også nyttedyr. Endelig bliver skadedyrene meget hurtigt resistente over for giften. I USA er sprøjtningen mod majsboerbiller steget i marker med BT-majs på trods af forsikringer om det modsatte.

Andre planter er gensplejsede, så de kan modstå kulde, svampeangreb eller tørke. Derved kan de udkonkurrere naturligt forekommende arter og forrykke balancen i naturens økosystemer. Gensplejsede afgrøder er også en trussel mod økologisk landbrug, da de økologiske afgrøder

kan blive "forurenede" gennem bestøvning fra gensplejsede planter. Den største bekymring er dog, at ingen kan forudsige de langsigtede konsekvenser ved udsætning af gensplejsede planter og dyr i naturen. Genetisk forurening er en potentiel trussel, da man ikke kan rydde fuldstændigt op, hvis en gensplejset plante viser sig at have negative miljømæssige konsekvenser. Tværtimod kan man risikere, at problemet forværres gennem spredning af gensplejsede planter eller gennem overførsel af uønskede gener til beslægtede planter.

Der er på nuværende tidspunkt ingen varer, der indeholder gensplejset materiale i de danske butikker. Gensplejsning er dog fortsat et problem, idet landbruget i vid udstrækning anvender gensplejset dyrefoder, og da de potentielle risici for miljøet er de samme, hvad enten det er dyr eller mennesker, der spiser de gensplejsede afgrøder.

Mulige sundhedsrisici.

Hidtil er der ikke fundet store sundhedsrisici ved gensplejsede fødevarer. Det skal understreges, at gensplejsnings-teknologien er relativt ny, og at der er ikke er forsket ret meget i de sundhedsmæssige implikationer. Der er flere aspekter, som kan give anledning til betænkeligheder. Der findes p.t. ingen metoder, der med sikkerhed kan forudsige, om en gensplejset fødevarer kan give allergi. Efter introduktionen af gensplejset soja i England har nye undersøgelser vist, at fødevarerallergi relateret til soja steg med 50%. Det er første gang, at soja er blandt de 10 mest allergifremkaldende fødevarer i England.

Det er også betænkeligt, at nogle gensplejsede planter af tekniske årsager tilføres den ekstra egenskab, at de er antibiotikaresistente. Antibiotikaresistens i planter kan spredes til sygdomsfremkaldende bakterier, hvilket kan skabe store problemer i sygdomsbehandlingen.

Kilder: De genteknologiske valg (Erhvervsministeriet), Of Cabbages and Kings (A Seed Europe), Genetic Food & Our Environment (Luke Andersen) & Gensplejsning på Menuen (Forbrugerrådet).