

Test speurt transgene sojabonen op

SINDS vorige maand is het in Nederland verplicht om levensmiddelen waarin het eiwit van genetisch veranderde soja-bonen verwerkt is, van een etiket te voorzien met het opschrift 'Geproduceerd met behulp van moderne biotechnologie'. Die tekst is echter nog amper te vinden in de supermarkten. Dat komt niet alleen omdat de etiketteringsplicht uitsluitend voor veranderde eiwitten geldt - toevoeging van gemodificeerde soja-olie en soja-vetzuren hoeft niet speciaal te worden vermeld - maar ook omdat de industrie zich voorzichtig opstelt.

"Geen enkele producent komt graag als eerste met genetisch gemodificeerde producten op de markt," zegt Victor Miedendorp de Bie van sojameelproducent Frank uit Twello. "Op verzoek levert ons bedrijf daarom sojameel dat niet genetisch gemodificeerd is. Omdat wij kleinschalig werken kunnen wij niet-veranderde grondstoffen uit de Verenigde Staten halen. Maar wat wij in een jaar aan soja verwerken, verwerken de Nederlandse soja-olieproducenten samen in minder dan een dag."

Bestanddelen van de soja-boon komen in zestig procent van de voedingsmiddelen terecht. Kroketten, bakkersproducten, ijs, chocolade, pizza's, cereals; allemaal bevatten ze soja-eiwit, soja-olie of soja-lecithine, een mengsel van vetzuren en fosfor dat in de plantencellen zit.

Sinds de komst van genetisch veranderde soja-bonen - die resistent zijn gemaakt tegen het onkruidbestrijdingsmid-

Sinds begin dit jaar zijn genetisch gemodificeerde soja-producten op de markt. Levensmiddelen die eiwit van het nieuwe soja-ras bevatten moeten in Nederland worden geëtiketteerd. Binnenkort is er een test die transgene soja in producten kan aantonen.

door ANNEMIEKE VAN ROEKEL

del glyfosaat - is de productie van deze levensmiddelen in een aantal Europese landen aangepast uit vrees voor een consumentenboycot. Zo heeft Unilever in Duitsland soja-olie in margarine vervangen door andere plantaardige oliën. Ook in Nederland zit geen soja-olie meer in de Blue Band, Läta en Bona.

Toch heeft de Nederlandse afdeling van Unilever niet het idee dat de consument zich zorgen maakt. Woordvoerder Frank van Ooyen: "De situatie hier is anders dan in Duitsland. Het Productschap Margarine, Vetten en Oliën heeft in een vroeg stadium de media en consumenten uitgebreid geïnformeerd over de veranderde soja. Bovendien is er hier jaren geleden al een dialoog begonnen tussen industrie, supermarkten en maatschappelijke organisaties als de Consumentenbond. In Duitsland is die dialoog veel later gestart."

Voor de levensmiddelenindustrie is het

gemakkelijker over te stappen op andere grondstoffen, dan op zoek te gaan naar soja waarvan het erfelijk materiaal niet veranderd is. Dat komt omdat de gemodificeerde bonen moeilijk te scheiden zijn van niet veranderde bonen; vooral in grote partijen kunnen de twee soorten gemakkelijk vermengd worden.

Niet alleen in Nederland en Duitsland hebben de levensmiddelenfabrikanten andere productielijnen opgezet. In Zwitserland was het voorheen wettelijk verboden om derivaten van veranderde soja te gebruiken, maar dit verbod is inmiddels opgeheven. De weerstand komt daar nu vooral van consumentenorganisaties. In Oostenrijk is na een referendum een verbod op de invoer van gemodificeerde maïs ingesteld, en de supermarkten werven er veranderde soja.

Lucas Reijnders, hoogleraar milieukunde aan de Universiteit van Amsterdam en werkzaam bij de Stichting Natuur en Mi-

lieu: "De Europese wetgeving is erg tolerant voor genetisch gemodificeerde gewassen. De EU-norm voor residuen is speciaal met het oog op de import van veranderde soja onlangs gewijzigd naar 20 milligram residu glyfosaat per kilo soja. Dat is erg veel als je het vergelijkt met de geldende norm voor glyfosaat in drinkwater: meer dan 0,1 microgram per liter mag daar niet inzitten."

Ook Nutricia, producent van medische voeding en zuigelingenvoeding, zal vanuit marketingoverwegingen voorlopig onveranderde soja blijven gebruiken, en verwacht dat er voldoende aanbieders zullen zijn.

MAAR zijn de beweringen van de fabrikanten ook door derden te controleren? Is het aan te tonen of een product inderdaad geen veranderde bestanddelen bevat? TNO Voeding in Zeist ontwikkelt in opdracht van het ministerie van Volksgezondheid een test die het transgene eiwit van de sojaplant moet aantonen.

Gert van Duijn, onderzoeker bij TNO Voeding: "Bij de transgene soja is een stukje in het DNA gebracht, dat codeert voor een eiwit dat gewoonlijk niet in soja voorkomt - het eiwit dat de plant resistent maakt tegen glyfosaat. Toon je dat stukje in een voedingsmiddel aan, dan zit er veranderde soja in. Maar als het niet wordt aangetroffen, wil dat met de huidige testen niet zeggen dat het er ook niet in gezeten heeft. Verhitting bij de bereiding kan het DNA bijvoorbeeld beschadigen."

gen. De test die we voor het ministerie ontwikkelen moet dat probleem onderwerpen."

De eiwittest kan volgens een woordvoerder van het ministerie ieder moment op de markt komen. De Inspectie Gezondheidsbescherming (voorheen de Keuringsdienst van Waren) zal hem gaan gebruiken bij het uitvoeren van controles.

Dan blijft er nog het probleem van de soja-olie en soja-lecithine. Volgens het ministerie van Volksgezondheid en het Productschap Margarine, Vetten en Oliën is het niet mogelijk te achterhalen of die

afkomstig zijn van veranderde of onveranderde planten.

Volgens Reijnders is dat echter niet waar. "Lecithine bevat altijd een bepaalde hoeveelheid eiwit. En de vetzuurketens in olie van veranderde planten verschillen enigszins van de olie uit niet-transgeen materiaal."

Hoe het ook zij, zolang alleen producten met soja-eiwit geëtiketteerd moeten worden is het systeem niet waterdicht. Miedendorp de Bie: "Het etiket zegt nu dus dat een product vrij is van gemodificeerde bestanddelen, terwijl het wel transgen olie of lecithine kan bevatten."