

בהמשך לפולמוס סביב מזון מהונדס גנטי

ינבטו אלא אם כן יטופלו באותו חומר כימי שגם הוא מתוצרת אותה חברה.

האם זה אותו דבר כמו תירס שגודל מזרעי כלאיים (hybrid corn)? לא בדיוק. תירס כלאיים, מהכלאת שני זנים או זנים רבים יותר, מאבד את תכונות הכלאיים המיוחדות והרצויות ברגע שמשתמשים ביכול הגרעינים לזריעה מחדש, בעונה אחרת: אמנם הגידול מחדש יפתח אשכולים וגם גרעינים, אך שוב יתקיים פיצול גנטי שלא ניתן לשליטה כי אבות/אמהות זן הכלאיים שוב ישפיעו וטיב היכול החדש יהיה לא אחיד, ולמעשה נחות בערכו. דברים דומים עשויים לקרות גם עם כלאיים של צמחים אחרים (חיטה, סויה, כותנה, ועוד).

לעומת זאת, "הגן המסיים" (terminator gene) גורם לעקרות הזכרית של התירס הזה, כלומר האבקה (pollen) שהיא הגורם הזכרי בהפריית הצמח כמו תירס, אבקה זאת עקרה! הבעיה לא מצטמצמת בעקרות זרעי התירס באשכולים שגדלו, אלא פיזור אקראי של האבקה לשדות שכנים עשויה "לזהם" זני תירס, ובעיקר כלאיים שאינם מיועדים להנדסה גנטית ולגרום גם להם ליהפך עקרים ולמעשה אי-אפשר יהיה ליצור זן כלאיים כמתוכנן לצורך זריעה בשדות החקלאיים האלה.

לא רק באירופה, גם בארה"ב מודעים לבעיה זאת, כפי שמוכיחה הידיעה/המלצה בירחון הידוע Hoard's Dairyman מחודש ינואר 2000. יתכן שהמידע וההמלצות האלה מספיקים לחקלאי המערבי/אמריקאי המתקדם כדי שלא ייזוק. אולם, בעולם המתפתח חלוקת/מכירת זרעים GM הם בבחינת הטעייה והכשלה. הקטע המקורי מ-הוארד'ז דיירימן כאן בצד מסביר את הבעיה. לא פלא, אם כן, שממשלת הודו אסרה על יבוא זרעים GM כאלה.

בסוף חודש ספטמבר האחרון שלח מדיין בקר מחוץ של שה"מ בעכו, דוד נוה מכתב למערכת שלנו ובמצורף מאמר שהופיע ב-TIME

פרסום המאמר המתורגם מתוך הרבעון EAA NEWS בחוברת "חקר ומעש" מס' 22, מרץ 2000 בלי ספק מהווה חריגה מן המקובל בעריכת בטאוננו שלנו. הבאנו אותו משום הוויכוח הציבורי והפוליטי-כלכלי בין הקהילה האירופית וארצות מתפתחות שונות לבין ארה"ב. המאמר מדבר בעד עצמו, אך יש בידנו גם תגובות נוספות ובאותו כיוון ממקורות שונים ובשפות שונות, מה שעדיין לא יכול לקבוע חד-משמעית, מי צודק יותר ואם בכלל. שאלת האינטרסים שמצד חברות רב-לאומיות בודאי יש לה מקום בהקשר זה.

ישראל מדינה וכלכלה קטנה מדי כדי שתוכל להשפיע בהקשר הבינלאומי, זה לא סוד. אולם, גם הצרכן הישראלי מתחיל לשים לב לאיכות חיים ובהקשר זה גדלה ההתעניינות במזון טבעי ובריא. זאת גם שאלה של רמת חיים ועלותה במנחי מיון. מכל מקום, לאורך זמן אף גורם המנסה לספק ולשווק מזון לא יוכל להתעלם מרצון הצרכנים וזכותם לבחור את הנראה להם, ולא רק את מה שמפרסמים בקולי קולות.

בעצם, מה שגרם לי לעניין נוסף היתה הפסקה אודות "הגן המסיים" (terminator gene); בנוסח האנגלי זה נשמע כאילו מאיים. מחבר המאמר דלעיל פרופ' הודג'ס ציין את הבעייתיות של הנושא ותוצאותיו בשטח. מאחר שגנטיקה של צמחים ובכלל, איננה בדיוק הצד החזק שלי, מצאתי לנכון להתעדכן מעט אצל ברייסמכא. הנה ההסבר לגן המסיים האמור. מדובר בגן סינטטי אותו החדירו מדענים לתוך הגנום של זן תירס מהונדס גנטית, בכוונה לגרום לכך שלא יוכלו להתשמש ביכול הגרעינים בתור זרעים. למעשה, הגן המסיים הזה מביא לידי עקרות זכרית של צמח התירס ובוזה ייחודו. החברה שמימנה את המחקר ואת פיתוח השינוי הגנטי הזה התכוונה בצורה זאת לשמור לעצמה את השוק לזרעים האמורים להבטיח יבולים גבוהים – אבל רק פעם אחת, כי הגרעינים "הנולדים" תמיד יהיו עקרים ולא

בהזדמנות זאת גם נזכיר, שמאבק הצרכנים וארגוניהם לא מצטמצם בדרישה לסימון המוצרים שהם תוצאה/תולדה של הנדסה גנטית. אותה דרישה לסימון מוצרי צריכה, מזון לאדם, תקפה גם לגבי סימון ברור של מזון מעובד תעשייתית. פשוט, רוצים לדעת בברור מה מוכרים לנו ועבור מה אנו משלמים.

בשבועות האחרונים שוב עלתה שאלת המגבלה החוקית: עד כמה אחוזים מותר להוסיף מים לבשר מעובד? רשמית ובמוצהר מופיע הסימון הלקוני "מים מוספים 10%", ויש מי שמאמין שזה בדיוק כך גם במציאות ותמיד רק עד 10% ולא מעבר לזה. זכור לנו עוד מלפני שנים, כשכתבת טלויזיה הראתה מכונה ענקית (בעלות חצי מיליון ש"ח!?) באחד ממפעלי הבשר הגדולים בארץ ואיך שהיא דוחסת מים לתוך בשר בקר. לי קשה להבין איך זה פועל, אבל זה מה שראינו. בכלל, בבשר החלק המסוגל לקלוט מים הוא החלבון שבו, בעוד השומן נוהג להתנזר מקליטת מים מוספים.

אז יש מי שהתחכמו והוסיפו גם חלבון מן הצומח, כמו קמח סויה למשל, ותערובת זאת עם הבשר המתעבד כן מסוגלת לקלוט מים. סיכומו של חשבון, צרכן המשלם מחיר מלא עבור אותו בשר מעובד נגיד 35 ש"ח/ק"ג למעשה משלם מחיר זה עבור ליטר מים מוספים+חלבון מן הצומח.

משהו לא בסדר כאן, ואם נרצה להמשיך ולהתפרנס מגידול בקר לבשר, כולל מעדר החלב, אז יצרני הבשר הראשוניים, הבוקרים והרפתנים זכותם וחובתם לעמוד על כך, שכל מיני 'טיפולים תעשייתיים' לא יחרגו מן המקובל והמותר על פי חוק-תקנה-צו-הוראת שעה - (שעתיים, יומיים, חודשיים, שנתיים וכו'). אך זאת לדעת ולזכור תמיד, שהדרישה לסימון נאות ואמין, מחייבת ובנויה על פיקוח.

חוק ללא מנגנון פיקוח ואכיפה הוא בזיון למחוקק (או למי שאחראי לו) ולעג לדש (הצרכן).

(מ.מ.)

NEIGHBORING GMO CORN COULD "CONTAMINATE" YOUR CROP

Genetically Modified Organisms (GMOs) in corn and other crops have generated quite a stir recently. With exporting problems (especially to the EU) and farmers making dangerous "GMO-free" claims, Joe Lauer, extension corn agronomist at the University of Wisconsin, warns that pollen from a field with a GMO hybrid can "contaminate" a non-GMO hybrid in a neighboring field. Even though the percentage of these kernels in an approved field is very low, the very sensitive tests for the presence of such genes could result in unexpected positives. If contamination problems are suspected, Lauer suggests keeping the following in mind:

- Most corn pollen falls within 50 feet of the plant, but isolation requirements for certified corn hybrid seed production are 660 feet.
- The greatest contamination occurs in the 165 to 248 feet nearest contaminating corn.
- Pollen from border rows in the non-GMO field dilutes contamination.
- Natural barriers (for example tree lines) may reduce contamination.
- An abundant supply of non-GMO corn pollen at the right time reduces contamination.
- The direction of a field from contaminating pollen influences the amount of contamination.
- "Depth of field" in the direction of the contamination source is important.

HOARD'S DAIRYMAN

של אותם ימים, תחת הכותרת BAD SEED ובתרגום מושגי: זרע הרע. המאמר מפרט את שמות החברות הגדולות (ארה"ב, שוויץ) העוסקות בפיתוח וניצול הביו-טכנולוגיה, הכל פרי עטיהם של כתבי המגזין בוואשינגטון, פריז וצ'יקגו. מעבר לעצם הקף ההתפתחות הביו-טכנולוגית, על הצלחותיה וכשלונותיה שהתפרסמו - מאמר זה מגלה, שהתעוררות הצרכנים וארגוניהם בקשר להנדסה גנטית של מזון כבר גרמה לצניחת המניות של חברות רב-לאומיות ענקיות כמו מונסנטו האמריקאית ונוברטיס השווייצית, ומדובר בעשרות אחוזים. מסתבר שההחלטה הסופית בכל זאת בידי הצרכן.

יש להניח שעוד נשמע דעות והסברים לכאן ולכאן - כדאי להיות עירניים ומעודכנים.