

## Gentechvrije Producten

Gelukkig zijn er voedingsmiddelen die gentechvrij zijn. Biologisch voedsel bestaat namelijk per definitie uit gentechvrije producten. En dit geldt ook voor biologisch vlees en dito zuivel.

### Advies:

Lees het etiket. Als op de tekst "bevat genetisch gemodificeerde organismen" staat, koop het dan niet.



### Koop Biologisch.

**Ook diervoeding kan gentech bevatten maar dan moet het op het pak staan.**

### Gentech in niet-voedselproducten:

Gentechnologie wordt ook toegepast in producten die niet voor menselijk consumptie zijn bestemd. O.a.: **Anjers**, met veranderde bloemkleur

### Enzymen in wasmiddelen.

**Katoen** wordt ook gebruikt bij non-food zoals kleding, watten, maandverband, tampons, luiers etc.

### Vitamine C, medicijnen.

**("Biologicals", bijvoorbeeld tegen reuma).** Deze kunnen uit dierlijk weefsel worden geëxtraheerd of via recombinant-DNA-

techniek\* worden geproduceerd. De namen van veel biologicals eindigt op -ab. Dit komt van antibody (Eng.).

\*recombinant-DNA-techniek = gentech.

**En vaccins. Vraag naar de bijsluiter!**

### Wat gebruiken ze in de horeca, ziekenhuizen, instellingen enz.?

Hier kun je o.a. het gebruik van sojaolie, slaolie, mayonaise, margarine en enkele sausen van bepaalde merken gemaakt van genetisch gemanipuleerde sojabonen verwachten. Veel koks kunnen dit gebruiken, maar zijn er zich niet bewust van wat het eigenlijk is. Vraag dus wat voor ingrediënten men gebruikt. Bij gentechproducten, hoeft dit in deze gevallen in Nederland alleen op de grootverpakking te staan. Consumenten weten dus niet wat ze binnenkrijgen. **Maar we hebben als klant en patiënt toch het recht om te weten wat we eten.** In Duitsland en Engeland moet het wel verplicht op de menukaart staan.

### Nieuwe technieken.

Er zullen steeds nieuwere genetische manipulatie technieken zoals bijvoorbeeld **CRISPR /Cas** bij komen. De Gentechvrije Burgers zijn van mening, dat die nieuwe gentech producten ook labels moeten krijgen.

### Gentechvrije diëten in de USA.

The American Academy of Environmental Medicine beveelt sinds 2009 alle dokters het volgende aan: "Schrijf gentechvrije diëten voor alle patiënten voor".

<http://vitalitymagazine.com/article/dramatic-health-recoveries-reported/>

Meer info op [www.gentechvrij.nl](http://www.gentechvrij.nl)

<https://www.facebook.com/thegmofreecitizens/>



Like us on Facebook! @MiepBos

© Miep Bos, De Gentechvrije Burgers, juli 2017.  
Disclaimer: fouten voorbehouden.

## Overzicht genetisch gemanipuleerde - en niet genetisch gemanipuleerde producten.

### Door: De Gentechvrije Burgers.



Demonstratie bij de Agora, Lelystad, 2000.

### In het kort: Wat is gentech?

In 1996 komt na goedkeuring van de Europese Unie een nieuw landbouwgewas aan in de haven van Rotterdam. Het zijn de eerste Amerikaanse sojabonen die door het DNA te veranderen (DNA zijn erfelijke eigenschappen, allerlei eigenschappen die worden doorgegeven aan een volgende generatie, zowel bij mensen als bij dieren, insecten, planten enz.) aangepast zijn en daardoor bestand zijn gemaakt tegen een bestrijdingsmiddel. Ze zijn genetisch gemanipuleerd (andere woorden: genetisch gemodificeerd, gentech, GGO, GMO). Gewassen gaan dood als je met bepaalde middelen spuit, maar verander je iets in het DNA van de plant, dan blijven ze leven, ook al worden ze bespoten met bepaalde bestrijdingsmiddelen (glyfosaat van Monsanto bijvoorbeeld) waar ze eerst niet tegen konden. Door gentech kunnen genen van één soort in een andere soort overgebracht worden. Soortgrenzen worden zo overschreden.

### Veevoer en voedsel

Daarna volgt toestemming door de EU voor gentech mais, gentech koolzaad, gentech katoen, één soort gentech suiker en voor gentech anjers waarvan de kleur van de bloem is veranderd. Deze worden (behalve de anjer, die niet bedoeld is om te eten) toegelaten voor veevoer en voedsel. Slechts één soort gentech mais is ook toegelaten voor teelt. De voormalige Natuurwetpartij en een Nederlandse professor maken hier als eersten bezwaar tegen, omdat zij er niet van overtuigd zijn, dat dit

gentechvoedsel veilig is voor consumptie. Later sluiten meer mensen en organisaties zich bij hen aan. Ze zorgen er voor dat meer burgers er van horen. En in de hele EU wil de meerderheid van de burgers dit dan ook niet eten. De Gentechvrije Burgers zijn de eersten met een witte en zwarte lijst op internet.

Er bestaat tegenwoordig nogal wat onduidelijkheid over welke producten in de EU wel en welke niet genetisch gemanipuleerd zijn.

### Genetisch gemanipuleerde voedselproducten.

Op de EU markt zijn voedsel en voedsel ingrediënten toegelaten, die gemaakt zijn of bestaan uit de volgende genetisch gemanipuleerde gewassen:

**Soja en sojaolie**, sojameel en o.a. sojalecithine, tofu etc.

**Mais, maisolie, maismeel (polenta) en maisgluten.** En ook High Fructose Syrup (fructose) dat gemaakt is van mais.

**Koolzaad (olie).**

**Suiker, van een bepaalde gentech suikerbiet.**

**Katoenzaadolie.**

Bovenstaande producten zijn ook toegestaan voor veevoeder.

**Zoetstof Aspartaam.** zie verder deze [pdf](#). van de Burgers voor Gentechvrij Voedsel.

**Kunstmatig aroma.**

Allereerst is er *kunstmatig* aroma en *natuurlijk* aroma. Als er alleen *aroma* op de verpakking van het product staat, gaat het om een stof die in de natuur niet voorkomt en die via een

chemisch proces (vaak gentech) gemaakt is. Wanneer er *natuurlijk aardbeienaroma* op de verpakking staat, dan moet het aroma voor ten minste 95 procent uit aardbei bestaan. Enkel de term "natuurlijk aroma" zegt dus evenmin iets over waar de smaak precies vandaan komt en kan door middel van gentech verkregen zijn.

### Etikettering.

In de EU heeft de burger in tegenstelling tot de meeste staten in de VS, Canada en andere landen, het recht om te weten wat men eet. Zodra een product gemaakt is of samengesteld is uit gemanipuleerde ingrediënten, ook al is dit in het eindproduct niet aantoonbaar moet dit duidelijk aangegeven zijn volgens de EU richtlijnen.

### Voorverpakte producten....



...die genetisch gemanipuleerd zijn, moeten voorzien zijn van een etiket waarop duidelijk de volgende tekst staat aangegeven:

**“Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen” of “Dit product bevat genetisch gemodificeerd ....” ( en dan de naam van het organisme).**

Bij producten zonder verpakking die aan de consument worden verkocht moeten de teksten op of bij de verkoopstandaard staan. Er is wel een drempelwaarde van 0,9 %

ingebouwd. Dus deze etiketteringsplicht geldt pas boven 0,9 %.

Let wel het gaat om “**genetisch** gemodificeerd”. Gemodificeerd zonder het woord genetisch bijvoorbeeld “gemodificeerd zetmeel” is een andere techniek.

### Zuivel en vlees.

Zuivel en vlees van dieren die gevoederd zijn met genetisch gemanipuleerde organismen behoeven niet als gentech te worden gelabeld.

### Etikettering in de praktijk.



Producten die in de EU geproduceerd zijn en bestemd zijn voor de Europese markt, voldoen voor zover wij hebben kunnen constateren aan de etiketteringsplicht. Helaas bestaat er een parallelle import van **Amerikaanse producten** die geproduceerd zijn voor de Amerikaanse markt, deze bevatten praktisch altijd genetisch gemanipuleerde organismen.

Op deze originele Amerikaanse versies staat meestal niet aangegeven dat het product genetisch gemanipuleerd is. Vaak ontbreekt ook een Nederlandstalig etiket (wettelijk verplicht). Het betreft o.a. parallelle import van grote merken.

Bij Amerikaanse producten opletten of dit product voor de EU markt bestemd is, er moet altijd een Nederlandstalig etiket zijn. Bij twijfel vraag het de winkelier. In verband met de ketentransparantie moet de winkelier altijd vragen over het product beantwoorden en hij mag je niet doorverwijzen naar de importeur.