

Ruton suojelua?

(Lähetetty Helsingin Uutisiin 19.2.2014)

Luomuliiton toiminnanjohtaja **Elisa Niemi** kirjoittaa Helsingin Uutisten lukijan kynässä (15.2.) luomuruoan terveyseduista.

Toisin kuin teksti antaa ymmärtää, luomuruoka ei tuo terveysetuja, mutta seleenin ja D-vitamiinin saantia se heikentää, vahvistavat asiantuntijoiden ravitsemussuositukset (2014). Kelvolliset tutkimukset on niissä otettu huomioon, uudetkin.

Luomun käyttöä perustellaan muun muassa kasvien myrkyttömyydellä. Keskustelussa unohtuu, että syömme 15 000 kertaa enemmän kasvien omia torjuntakemikaaleja kuin jäämiä viljelijän kasvinsuojelusta. Eivätkä luonnon ”omat” kemikaalit ole vaarattomampia kuin ihmisen tekemät, tietää tiede – sen kertoisi myös luomubotuliinia luomuoliiveista nauttinut suomalaisrouva, jos eläisi.

Luomun asennetta hygieniaan taas kuvaa, että ”hullunlehmän” taudin pahimpina vuosinakin luomulaitumille sai EU:ssa levittää teurasjätettä (liha-luujauhoa). Itse en kaipaa riskituotteita lautaselleni, vaan ne kannattaisi mieluummin kierrättää vaikkapa bioenergiaksi.

Vaihtoehtojen etsiminen torjunta-aineille on kuulemma yksi luomun perustehtävistä. Silti juuri rutonkestävien perunoiden ottaminen viljelyyn pitää luomun puolestapuhujien mielestä kieltää!

Arjessa tilanne on surkuhupaisa. ”Rutto vei taas luomuperunat” ja ne jäivät ”herneen kokoisiksi”, oli Luomuliiton pj:n kertosäe mediassa 2000-luvulla. Vetävin hanke 3 000 000 euron luomututkimusohjelmassa (MMM 2003–2006) olikin ”Rutto kuriin puolukkasoseella”.

Toiveena oli, että puolukoissa runsas bentsoehappo – hillopurkkien homesuojelussa 70 vuotta koeteltu ”Atamooni” – pelastaisi luomupotut ruttotuholta. Samaa ainetta saisi kaupasta, mutta vitalismin myyttiin se ei sovi – ”sehän on ihmisen valmistamaa”.

Eihän survos perunaa pelastanut, mikä ei aivan yllätä. Hankkeesta ja muhkeasta ohjelmasta jäi suomalaisille käteen vain tyhjä rahamassi. Luomupellot pysyivät siis ruttopesäkkeinä, joilta tauti hävittää seudun normaalit perunaviljelmät, ellei niiden ruiskutuksia moninkertaisteta.

Saksalaiset tutkijat kehittivät rutonkestävän ruokaperunan jo vuosikymmen sitten. Geenivastustajien yölliset tihutyöt väsyttivät vihdoin jalostusyhtiön jättämään taantuvan Euroopan taakseen.

Brittitutkijat saivat juuri valmiiksi oman perinnöllisesti terveen perunansa – tietenkin turvallisimmin eli geenimuuntelulla (BBC 17.2.). ”Ruton suojelijoiden” sissileireillä kaivellaan siis jo kuokkia esiin...

Suurfirma Monsanto vastaa auliisti rahan kutsuun ja tekee muotilajikkeita ”ateväen” pyyteisiin myös likaisella, vähän rukautulla vanhalla jalostuksella – viime vuonna hittilistalta löytyvät muun

muassa kääpiö-vihannespaprika 'BellaFina' ja viikkoja säilyvä cantaloupemeloni 'Melorange'. Ei siihen geenikieltoja tarvita.

Tiedeväki on krantumpaa. Jos kasvin perimää halutaan hienosäätää meille paremmaksi välttämättä turhia, arvaamattomia sivuvaikutuksia, kannattaa käyttää uusinta täsmämuuntelua. Se on miljardeja kertoja tarkempaa ja ylivoimaisesti puhtaampaa kuin "yrityksen ja erehdyksen" perinnejalostus. Juuri siksi sitä lainataan jo ihmisenkin geenihoidoihin.

Jussi Tammissola, biologi