

FORSKNINGSETIKK

6. årgang mars 2006

Nr. 1-06



TEMA:

Mat, etikk og politikk



FORSKNINGSETIKK

UTGIS AV

DE NASJONALE
FORSKNINGSETISKE KOMITEER

I REDAKSJONEN

Lise Ekern (ansv. redaktør)
lise.ekern@etikkom.no
Tlf.: 23 31 83 11

Sigrd Skavlid, journalist
sigrd.skavlid@etikkom.no
Tlf.: 23 31 83 07

Kristin Norder Eggen, journalist
kristin@scribo.as
Tlf.: 90 16 52 70

DESIGN

Sissel Sandve
Tlf.: 22 23 31 45
Trykk: Zoom Grafisk AS

ISSN 1502-6353

Opplag: 2.700 eksemplarer

ABONNEMENT

Tilsendes gratis ved henvendelse til:
ab@etikkom.no
eller tlf.: 23 31 83 00

FORSKNINGSETIKK

Prinsens gate 18
Postboks 522 Sentrum
0105 Oslo
Tlf.: 23 31 83 00
Faks: 23 31 83 01
E-post: post@etikkom.no
Internett: www.etikkom.no

Blader merket  er medlem av
Den Norske Fagpresses Forening

fagpressen 

FOTO FORSIDE: JOHNÉR/SCANPIX CREATIVE

INNHold

- 3 «Noras makroner» – sant nok
- 4 Etikk i maten
- 6 Følsom meitemark eller giftig laks
- 8 Mat, etikk og sosial grammatikk
- 11 Sunn mat – valgets kval
- 12 Trygg mat mer verdt enn sunn mat?
- 14 Genteknologisk mat – velsignelse eller forbannelse
- 16 Mat og etikk – filmdager
- 18 Mat ut – våpen inn
- 20 Sett og hørt
- 22 Bokomtale
- 23 Kjente historier fra forskningsetikken





REDAKTØREN HAR ORDET

ved Lise Ekern, redaktør av Forskningsetikk

«Noras makroner» – sant nok

I disse fuske-tider kan man undre seg på hva som er sant, og hva som ikke er sant. Alle vet at forskningsmiljøet har fått seg en trøkk etter forskningsfusket på Rikshospitalet-Radiumhospitalet. Det har ført med seg mye uro, men også en mer synlig forskningsetikk for almenheten.

Hva har så «Noras makroner» med forskningsetikk å gjøre? Jeg skal forklare. For det første har vi i Norge et Ibsen-år, derfra navnet Nora. For det andre ønsker Norge å selge matprodukter, blant annet norske makroner, i Berlin. For det tredje markedsføres varene som produkter fra landet Norge, som er rent og vakkert. Samtidig blir det lagt vekt på at varene lages etter gammel håndverkstradisjon. Og vips har produktene fra Din baker blitt tillagt verdier, som skal gjøre at jeg som forbruker velger akkurat disse. De norske bakverkene har i anledning Ibsen-året fått navn som Pers kjærlighetsbrød og altså; Noras makroner.

Dette er et eksempel på at maten – i dette tilfellet brød og makroner – blir knyttet sammen med ulike verdier og handelspolitikk. Da nærmer vi oss kjernen – at vi i denne første utgaven av Forskningsetikk, vil ha mat, etikk og politikk som tema.

Mat inngår i sosiale relasjoner. Mat flyter fra hånd til hånd; et sted dyrkes den, et sted foredles den. Maten transporteres noen ganger langt, noen ganger kort, maten kan kjøpes der hvor vi bor eller den eksporteres. Mat har for-

skjellig kvalitet og varierer i ernæringsmessig innhold og smak. Men mest av alt er vi kanskje opptatt av om maten er trygg. Mat kan jo være farlig... Mattrygghet er i vinden som aldri før. Hvis man slår opp ordet på norske Google-sider, får man mer enn 81 000 treff.

Å være trygg er en viktig verdi i seg selv, tenk bare på det lille barnets trygghet når det suger melk fra mors bryst. Det er mange år mellom starten på inntak av mat til jeg som forbruker selv velger den maten jeg vil ha. Mitt matvalg bestemmes av flere faktorer. Det ene er at jeg må føle tillitt til at myndighetene har kontroll med maten på en slik måte at jeg verken blir syk eller forgiftet. Det kan være at det er viktig for meg at produktet er økologisk dyrket, at produktet er norsk, at jeg vet dyrene ble godt behandlet før de ble mat, at produsenten ikke er en stor-kapitalist, at jeg støtter global handel...En slik liste kan bli lang, men den synliggjør at vi legger ulike verdier til grunn når vi velger mat. Vi, som forbrukere, lar mer eller mindre bevisst ulike verdier bety noe; vi gjør etiske valg.

At mat også berører forskningsetiske verdier, får vi bekreftet nesten hver dag. Jeg tenker på de mer eller mindre vitenskapelige forskningsresultat som flommer over oss. Laks kan spises, nei – den kan ei. Sukker er vår verste fiende. Slankediettene, den ene mer overbevisende enn den andre, bygger på «sikre» data. Her er det

ikke lett å være mottaker av budskap. Hva er sant?

Det er ikke enkelt å være forsker heller, har jeg forstått. Flere artikler i dette nummeret dveler ved det ansvaret forskeren har, både overfor myndigheter, men også i forhold til hva som blir formidlet og på hvilken måte. Journalistene har mye å lære med hensyn til hvordan nyheter og såkalte sannheter presenteres; professor Christian Drevon fra Universitetet i Oslo har sterke meninger om akkurat dette.

Fortsatt er vi heldige og kan nyte maten, både som noe med smak og konsistens, men også som noe som er vakkert å se på – en verdi i seg selv. Og vi kan glede oss over å tilberede gode måltider. Da er det skremmende å lese i bladet Apollon (nr. 3/2005) at noen forskere mener at vi fram i tid kan komme til å spise syntetisk mat, såkalt «Functional food». Vi vil trenge ulik mat alt etter hva genene forteller, både for å forebygge sykdom og som medisinerings.

Med slike framtidsutsikter ville nok Ibsen «snudd seg i graven». Kanskje han faktisk gjør det allerede, nå når hans romanfigurer brukes som navn på norske matprodukter. Hvem vet, muligens blir det neste markedsføring av norsk «Vildand»? Bon appetit!

Lise Ekern

ETIKK I MATEN

Mat har mye med etikk å gjøre. Grunnleggende verdier blir berørt. Personlig livsstil og samfunnsmessig ståsted, likeså synspunkter om hva etikk er, påvirker hvor vi plasserer det etiske ansvaret for trygg og sikker mat.

TEKST: MATTHIAS KAISER

FOTO: LISE EKERN

Mange fagfolk synes nå å være enige om følgende to påstander: 1) Mat har mye med *politikk* å gjøre, og 2) Mat har mye med *etikk* å gjøre. Kanskje mange føler intuitivt at slik er det og nikker bifallende. Men det er ikke så lett og ikke så opplagt å avklare hvorfor det er nettopp slik. Hva er det man da faktisk tenker på?

Matvaretrygghet

På norsk har vi et begrep om *matvaretrygghet*, som skal være ensbetydende med det engelske uttrykket «food-safety». Det finnes ulike forslag til definisjon.

Verdens helseorganisasjon (WHO) kopler begrepet matvaretrygghet til mat-induserte eller mat-relaterte sykdommer («foodborne diseases»). Her dreier det seg om ulike sykdomstilstander som utvikler seg hos mennesket når substanser kommer inn i kroppen ved inntak av mat.

Bakterier kan for eksempel være årsak til salmonelleinfeksjon. Men det kan også være inntak av skadelige stoffer – som for eksempel bly, PCB og dioksiner, som vil kunne føre til kreft eller andre sykdommer.

Matvaretrygghet kan da defineres som systematisk innsats for å overvåke («monitor») helserisikoen av matvarer og redusere denne helserisikoen så mye som mulig.

Mat-relaterte sykdommer er et vedvarende og muligens økende problem i hele verden,

både i i- og u-land. Det er vanskelig å estimere omfanget av slike sykdommer på grunn av store usikkerhetsmomenter. Man er imidlertid enig om at problemet er signifikant stort, særlig i utviklingsland, men også betydelig stort i den vestlige verden. På toppen av det hele opplever verden sporadiske utbrudd av epidemi-lignende sykdommer, som følge av kontaminerte matvarer. WHO nevner et utbrudd av en salmonella-infeksjon i USA i 1994 som smittet ca. 224 000 mennesker. Det skyldtes bakterie-infisert iskrem.

Gitt disse dimensjonene av problemet, synes det opplagt å fastslå at matvaretrygghet må være en høyt prioritert politisk oppgave. Staten har ansvar for å beskytte sine individer.

Altså: Mat har med politikk å gjøre fordi matvaretrygghet er en politisk oppgave.

Matvaresikkerhet

Matvaresikkerhet, «food-security», er et mer omfattende begrep. Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO) definerer uttrykket som vedvarende fysisk og økonomisk tilgang til tilstrekkelig, trygg og næringsrik mat for å møte ernæringsbehovet og matvarepreferanser for et aktivt og sunt liv.

Matvaretrygghet inngår altså i matvaresikkerhet, men det er *tilgangen* på slik mat som er sentral innenfor begrepet matvaresikkerhet. Igjen



er det forholdsvis lett å fastslå at problemet er stort. Den fattige delen av verden har for lite mat. Vår del av verden har nok mat, men spiser mye ernæringsmessig uheldig mat.

Igjen er det lett å se at det ligger store politiske oppgaver i dette, oppgaver som ikke bare gjelder økonomi i ulike deler av verden, men også næringsriktig balanse i tilbudet av mat, hygiene osv. Matvaresikkerhet er kanskje først og fremst en politisk utfordring i det internasjonale samkvem mellom stater. Forhandlingene i WTO påvirker derfor denne sikkerheten.

Mat og etikk

Hva har så alt dette med etikk å gjøre? Her tror jeg det er mest riktig å si at oppfatningene deler seg. Noen mener at dette har med etikk å gjøre, fordi staten svikter sitt etiske ansvar overfor folket når matvaretrygghet og matvaresikkerhet ikke prioriteres tilstrekkelig. Med andre ord, det å jobbe for matvaretrygghet og matvaresikkerhet er i seg selv et etisk påbud. Og mer er det ikke å si.



– Jeg tror denne frukten er trygg, sier filosof og professor Matthias Kaiser, som er spesielt opptatt av å være «føre-var» når det gjelder matvaretrygghet og matvaresikkerhet.

Andre utvider måten å tenke på. Vi har sett at matvaretrygghet involverer risiko. God forvaltning av matvaretrygghet, vil derfor være avhengig av god risiko-analyse, risiko-kommunikasjon og risiko-management. Mange er i dag av den oppfatning at risiko-forvaltning, «risk-cost-benefit-assessments», er vevd sammen med mer eller mindre implisitte verdi-antakelser, antakelser som kan variere fra individ til individ.

Mortalitet, morbiditet og økonomisk gevinst eller tap er ikke de eneste verdier som teller for folk. For eksempel kan dyrevelferd og miljøvirkninger spille en viktig rolle for folks opplevelse av hvor bra eller farlig et matvareprodukt er. Og her kan det dreie seg om verdier som ikke bare er spesielle for ett individ, men verdier som folk mener staten har et ansvar for å beskytte. Ut fra dette har WHO og FAO nå så smått begynt å bane veien for flere etiske betraktninger i risiko-analyser av matvarer.

Men det er ikke sikkert at dette er alt som er å si om mat og etikk. De senere års debatter om bl.a. bioteknologi og genmodifiserte matvarer, da særlig i Europa, synes å peke i retning av at folk opplever risiko som én ting og etikk som en annen. Med andre ord, selv om et produkt kan være helsemessig og miljømessig trygt, kan folk mene at det er etisk problematisk.

Verdisyn

For noen vil dette være knyttet til et vidt begrep om bærekraftighet, og for andre vil det være knyttet til mye mer omfattende visjoner av et godt liv på kloden. Noen setter spørsmålstegn ved en økende og intensiv kjøttproduksjon i verden – ut fra en fornuftig forvaltning av naturressurser i lys av våre naturlige ernæringsbehov. Andre setter spørsmålstegn ved en sterkere industrialisering av landbruket,

som skaper avhengigheter overfor store multinasjonale industriforetak. For noen er mat en del av en bevisst valgt livsstil, som igjen avspeiler grunnleggende verdier. Her gjelder det ikke lenger bare et institusjonelt ansvar fra staten eller andre offentlige organer, her gjelder det også forbrukernes etiske ansvar og hvordan staten skaper rammebetingelser for at dette kan realiseres.

Holdninger til mat avspeiler en viss dobbelt-het. På den ene siden forandrer matvanene seg med tiden og følger visse motetrender og industrielle nyvinninger. Dette avspeiler det «moderne» ved mat. På den annen side søker folk det «naturlige» og «rene» i mat, og knytter det til en viss opprinnelighet, gjerne (knyttet) til egen sosialisering og kulturbakgrunn. Dette avspeiler kanskje et «anti-moderne» trekk ved mat.

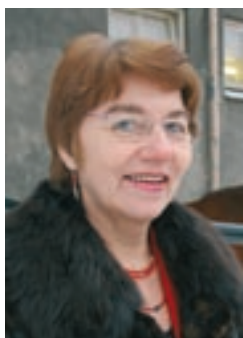
Disse synspunktene har med et grunnleggende verdilandskap å gjøre, altså etikk. Spørsmålet er kanskje hvorvidt vi opplever det som en felles samfunnsmessig utfordring framfor et individuelt ansvar.

I tillegg må man legge til at det er en forskningsetisk dimensjon involvert. Når matvaretrygghet er tett knyttet til god risiko-kommunikasjon, blir forskeren avkrevd en eksplisitt etisk refleksjon. Dette innebærer avgjørelser som: Når det er på tide å varsle en offentlighet, hva er fakta, hva er usikker kunnskap, hva er spekulasjon – alle vurderinger vil til en viss grad være knyttet til et verdimessig ståsted. Vitenskapelig ekspertise må aktivt forholde seg til en forskningsetisk diskusjon om denne forskningens normative rolle i samfunnet. ■

Mer info:

www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/
www.fao.org
www.fao.org/ag/wfe2005/glossary_en.htm

Følsom meitemark eller giftig laks?



Hva har meitemarkens smerteterskel med mat å gjøre? Lettere å forstå er vurderingene om oppdrettslaks er giftig. Men er det risikofyllt å importere tropiske reker fra Hawaii? Det høres da mer eksotisk enn farlig ut...

TEKST OG FOTO: LISE EKERN

Dette er bare noen av spørsmålene Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) beskjeftiger seg med. – Vi er ikke arbeidsledige, nei, kan leder av hovedkomiteen, Åshild Krogdahl, i VKM fortelle oss. – Vårt arbeidsområde spenner over et bredt fagfelt. Ikke bare skal vi beskjeftige oss med risikovurderinger i forhold til mat, men risiko både for dyrehelse og plante-helse er det vårt ansvar å trekke konklusjoner om. En av faggruppene hos oss fikk i oppdrag å vurdere meitemarkens evne til å føle smerte. Absolutt et etisk spørsmål og et oppdrag som vi tar like seriøst som andre oppdrag Mattilsynet gir oss, sier professoren, som har mat og helse for folk og fe som spesialfelt. Spørsmålet kom opp for mer enn et år siden. Og sportsfiskerne pustet lettet ut da resultatet ble kjent: Meitemarken føler sannsynligvis ikke det vi mennesker regner som smerte, ubehag eller stress, og fiskerne kan fortsatt glede seg over fiskefangst til middag.

VKM ble etablert for to år siden; i forbindelse med omorganisering av norsk matforvaltning. Modellen ble bygd opp etter de samme prinsippene som ligger bak opprettelsen av European Food Safety Authority (EFSA); prinsippene om risikoanalyse, åpenhet og uavhengighet. – Så du kan godt si det slik at vi har fulgt de europeiske strømningene, forklarer Krogdahl. – Våre hovedoppgaver blir derfor risikovurdering og risikokommunikasjon, klart atskilt fra oppgavene til vår oppdragsgiver, Mattilsynet.

Habilitet

Vårt dokument om habilitet og taushetsplikt må etterleves av alle medlemmer, sier Krogdahl bestemt. Vi trekker ut noen viktige ord fra dokumentet: «Det er ikke kritikkverdig å være inhabil i en sak. Det er heller ingen forutsetning for å være inhabil at man selv er usikker på sin egen evne til å opptre upartisk

i det aktuelle tilfellet. Habilitetsreglene virker snarere på den måten at de gir et medlem et rettslig grunnlag for å fratre behandlingen av en sak der det kan tenkes å reise tvil om habiliteten, eller hvor et medlem er utsatt for et utilbørlig press.»

– Det er ikke slik at dette bare er fine ord som ligger i en skuff?

– Det kan jeg absolutt avkrefte. Er det en fane vi holder høyt, er det nettopp habilitetskravet. Nettverket innenfor fagområdene er ikke stort, og det kan være at en person fra tid til annen opplever å ha to «hatter». Hvert enkelt komitémedlem har i så måte et stort personlig ansvar, forklarer Krogdahl. – Det er slik, fortsetter hun, – at de risikovurderingene vi gjør, kan få stor betydning befolkningens helse, dyrevelferd osv. Samtidig kan det dreie seg om store kommersielle verdier som det enkelte medlem direkte eller indirekte kan tenkes å nyte godt



**FAKTA**

Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) utfører risikovurderinger knyttet til mattrygghet, dyrehelse, plantehelse og kosmetikk. Et førende prinsipp er at VKM skal være faglig uavhengig. Det betyr at verken Mattilsynet, Helsedepartementet, andre matdepartementer eller andre myndigheter har instruksjonsrett over komiteen i faglige spørsmål. VKM utfører risikovurderinger på oppdrag fra Mattilsynet, men tar også opp problemstillinger uavhengig av prioriteringer hos politikere og forvaltning. VKM består av 8 faggrupper og en hovedkomité.

VKM ble etablert 1. januar 2004.

av. Derfor er det av vesentlig betydning at både Mattilsynet og samfunnet ellers har tillitt til at de vurderingene som gjøres, utelukkende er vurdert på faglig grunnlag.

Uavhengig?

– Du nevnte risikokommunikasjon. Kan dere offentliggjøre uten Mattilsynets «godkjenning»?

– Det er et viktig spørsmål du stiller, medgir professoren. – Vi er ikke styrt av Mattilsynet i forhold til hva vi formidler til offentligheten. Prinsippene om åpenhet og innsyn er med til å styrke komiteens stilling som fri og uavhengig. Men Mattilsynet får risikovurderingene først og kan be om litt tid før offentliggjøring, slik at de kan forberede seg på et eventuelt medieoppslag.

Åshild Krogdahl sier at VKM legger mye arbeid i å planlegge kommunikasjonen ut i samfunnet. Det er en stor utfordring å formidle faglige kompliserte rapporter slik at ikke-

eksperter kan forstå. En dårlig formulert informasjon kan bli misforstått. Det kan få store konsekvenser.

– Hva så når risikovurderingene er gjort og formidlet?

– Vi har ingenting med selve risikohåndteringen å gjøre. Det er fullt og helt Mattilsynet og andre helsemyndigheters ansvar å treffe de nødvendige tiltak som følger av konklusjonene i de risikovurderingene vi leverer.

– Hvordan er normal saksgang hos dere?

Som oftest er det Mattilsynet som gir oss en oppgave. En av vurderingene vi arbeider med nå, er risikoen ved bruk av kunstig søtstoff til erstatning for sukker. For å bekjempe fedme har det vært gitt råd om å erstatte vanlig sukker med kunstig sukker i blant annet mange leskedrikker. Oppdrag fra Mattilsynet blir oversendt en av faggruppene dersom

den kan dekkes av medlemmene i en gruppe. Ved risikovurderinger som griper over flere fagområder, oppnevnes tverrfaglige ad hoc grupper. En slik risikovurdering får sin endelige behandling i hovedkomiteen, som også behandler saker av prinsipiell karakter. Hvor lang tid en utredning tar, kommer helt an på hvilket omfang arbeidet består i. Sukker og søtstoffvurderingen er en typisk tverrfaglig oppgave som vil ta en del tid.

Åshild Krogdahl mener at VKM har en viktig oppgave i å følge med både internasjonalt og i norsk matvarepolitikk. En føre-var tankegang kan noen ganger være på sin plass. Dagens risikovurdering på GMO-området preges av en slik måte å tenke på. Men dette er en altså en håndteringssak, og derved Mattilsynets oppgave å vurdere nødvendigheten av.

– Våre arbeidsoppgaver består i stor grad av å samle kunnskap. Underveis i dette arbeidet kan vi for eksempel avdekke at det finnes kunnskapshull om et emne. Slike kunnskapsmangler blir formidlet til Forskningsrådet. På den måten er vi en premissleverandør for fremtidig forskning.

– Vi har store utfordringer foran oss i årene som kommer, mener Krogdahl. Hun peker på den økte globaliseringen og hva det fører med seg av varetransport mellom landene. Potet fra Egypt eller kjøttdeig fra Polen, varer fra fremmede land vil bare øke. ■

Mat, etikk og sosial grammatikk



Hva er matens etiske budskap og innhold? Forsker Runar Døving ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) har tenkt mye på akkurat det.

TEKST: KRISTIN NORDER EGGEN

FOTO: LISE EKERN

Sammenhengen mellom mat og etikk viser seg på mange nivåer; det globale, i det kulturelle og det individuelle. Det er særlig det siste antropolog Runar Døving er opptatt av – hvordan valg av mat styres av kulturelle og identitetsskapende normer.

Men som matforsker må Døving også ta vanskelige valg i møtet med massemedia. – Vi tror vi forandrer oss. Avisene vil at forskning skal bekrefte at noe dramatisk er i ferd med å skje, ellers vil de ikke formidle ny forskning i det hele tatt. Dette er et dilemma jeg må leve med hele tiden, sukker Døving og fortsetter:

– Som antropolog har jeg gått i dybden på fenomenet mat som identitetsskaper, etisk og sosial markør. Det er det som interesserer meg, ikke om det er farlig at norske kvinner drikker mer eller mindre melk. Men hvis det er en observasjon og et funn jeg har gjort, så plukkes det frem i media som sensasjon og faresignal i Aftenposten, Dagsavisen eller Dagbladet:

Forsker Runar Døving advarer: Norske kvinner drikker for lite melk!

– Som om jeg skulle ha sagt noe sånt! Om lettmelk er sunnere enn H-melk og om man bør drikke mer av det, se det er ikke mitt fag. Jeg er antropolog, ikke ernæringsfysiolog! Og der har du alle forskeres dilemma: Man gjør interessante funn. Som forsker ønsker man å gjøre funnene kjent, som statsansatt forsker har man dessuten en plikt å svare på henvendelser fra media. Dessuten er man da en høflig person!

Så snakker man med en journalist en halv time, og så finner man et bruddstykke, en enkel bit av et puslespill fremstilt som hele bildet i morgendagens avis. Sånn er det jo. Man blir et gissel for kommersiell journalistikk, og fremstår mer som en klovn enn som en forsker. Om det er mulig å gjøre noe med det? Etter en tabbe velger jeg nøye hvem jeg snakker med, i alle fall for en periode. Jeg nekter for eksem-





MAT, ETIKK OG POLITIKK

pel å uttale meg i Radio 1 og kanal 24 hvis jeg ikke får 10 minutter på direkten. Problemet er at man får jo ikke frem ny kunnskap hvis man bare skriver for andre forskere. Men jeg kan jo skrive selv. Kronikker er en sjanger jeg liker.

– *Apropos kunnskap. Er det ikke tvert i mot slik at vi som avislesere får for mye kunnskap? Aftenposten stilte for noen uker siden med en dobbeltside som tok for seg forskjellige dietter, hva som er bra og hva man bør holde seg unna. Selv har jeg ikke tall på hvor mange motstridende meldinger jeg har fått: litt brød, men bare grovt, eller forresten, det var visst det samme, grovt er like ille som fint, potet er ille, men verst er pommes frites, sukker nesten verre, mens fett er sunt, eller var det...*

– Ja, der har du det igjen. Den typiske medieskapte forvirringen. Snakk om bukken og havresekken: Først tuter de deg ørene fulle om hva du må spise og ikke spise, og så tuter de deg ørene fulle av hvor forvirret du er! Sannheten er at vi er slett ikke forvirret.

– Jeg har lyst til å trekke en parallell mellom mat og grammatikk: Selv om det er kommet nye ord inn i det norske språket, så er syntaksen den samme. Ditto for maten. Vi spiser to kalde måltider om dagen, og et varmt – frokost og formiddagsmat er kald mat, middagen er varm mat og består av protein, fisk, kjøtt eller fugl, karbohydrat, potet, pasta eller ris, samt en grønnsak av noe slag. Om grønnsaken er artisjokk eller gulrot spiller ingen rolle. Om det er ris, pasta eller potet som tar karbohydratplassen, spiller heller ingen rolle. Grammatikken er den samme! Det er det jeg mener: De nye diettene tilpasser seg den norske matgrammatikken på samme måte som nye ord må passe inn i norsk syntaks. OK, litt mindre poteter, men mer naturris. OK, olje i stedet for smør. Greit nok. Men det rokker ikke ved grunnstrukturen! Hvis du ante hvor lang tid det vil gå før dette forandrer seg... Denne diskusjonen om hvordan matvaner endrer seg har foregått i over hundre år.

– *Du tuller...*

– Nei, det er akkurat det jeg ikke gjør. Det er klart vi kan se antydninger til en ny måte å spise på, det er flere serveringssteder i Oslo enn det var på 50-tallet, vi har mye større vareutvalg enn for førti år siden. Men volumet er lite, selv om den relative økningen er stor. Man skal ha ►



– Runar Døvig har vært ute en «vinterdag» før – som da flere norske aviser skrev: «Forsker Runar Døvig advarer: Norske kvinner drikker for lite melk!» Som om jeg skulle sagt det?

god råd for å spise ute hver dag i Norge. Dessuten: Hvor mange er det som bestiller tre retter til lunsj? De fleste tar en sandwich eller en salat – kald mat, med andre ord. Å følge den endringen over tid er som å se et tre gro. Du ser ikke forskjellene før det har gått minst tre-fire år.

– Du nevnte mat som sosial markør og norm-giver...

– Ja. Det er en viktig grunn til at endringen går langsomt. Du kan ikke tulle med de normene maten representerer. Det har man aldri kunnet, verken nå eller tidligere, verken i Norge eller i andre land. Mat gir signal om at du deltar i en sosial setting, om du er en del av fellesskapet eller ikke. Mat signaliserer ansvar, kunnskap og sosial kodeforståelse. Boka mi, «Rype med lettøl» (pax 2003) har mange eksempler på det. Jeg gjorde et større feltarbeid i Østfold, i en mindre by jeg kalte for «Torsvik». Der oppdaget jeg ikke minst kaffens betydning. Kaffe er en del av besøksritualene, du blir budt på kaffe uansett. Takker man nei, har man på en måte stilt seg utenfor. Ber man om et glass vann i stedet, skaper man forvirring. Du kan igjen trekke sammenligningen til grammatikk – det er som å snakke gebrokkent å be om noe annet enn kaffe. Det samme fenomenet inntreffer hvis du nekter å skåle i et bryllup fordi du er avholds, eller du er vegetarianer og takker nei til elgstek. Du har stilt deg utenfor fellesskapet, og sendt et signal om at du har

andre etiske normer enn vertskapet. Dette er bare et av mange eksempler på hvordan mat har betydning som sosial markør. Husk at sånn har det alltid vært. Husk også at mat har hatt dyp, etisk betydning i alle religioner. Muslimer spiser ikke svin, de færreste hinduister spiser ku, jøder kan ikke blande melkemat og kjøttmat. Mat omfattes av tabu og regler.

– Ikke så i protestantiske Norge, vel?

– Å jo, da. Riktignok ikke med religiøs begrunnelse, men like fullt dypt kulturelt. Den moren som sender en pose chips og sjokolade som matpakke, har gitt seg selv et stempel: Uansvarlig mor. Barnevernet rett rundt hjørnet. Vi er og blir preget av den norske nøysomhetskulturen: Brus og godteri hører helgen til. Tanken på å drikke cola til frokost er like utenkelig.

Dette henger ofte sammen med livssyklus: I det øyeblikket du får barn, vil du bli opptatt av å være en god forelder, og det betyr å spise ordentlig mat, gå foran med et godt eksempel. Matpakken skal være sunn, grovt brød, pølse, ost og en kvart liter melk. Middagen får en spesiell status i familien: Den skal spises varm, og den skal spises i fellesskap. Og aller viktigst: Den skal lages fra bunnen. Det er et viktig begrep i Norge: Maten skal lages fra bunnen. Selv ferdigmat skal lages fra bunnen: Posesuppe skal gjøres hjemmelaget ved at man legger til flere grønnsaker, fisk eller lignende. Det er også andre uskrevne regler som

preger oss: Noen typer mat bør spises i helgene, som pizza, mens spaghetti med kjøttsaus, som inneholder mange av de samme ingrediensene, hvetemel, tomat saus, kjøtt og ost, er hverdagsmat. Et paradoks, men sånn er det.

– Apropos pizza: Hvorfor er det så stor forskjell på statusen mellom pizza og for eksempel sushi?

– Ja, du sier noe. Sushi er myteomspunnet, og noe man bare spiser på restaurant. Det fremstår som et helt spesielt måltid med årtusen-gamle, asiatiske røtter, noe som bare kan lages av japanske kokker som nærmest er født med et spesielt talent.

Rasjonelt blir det latterlig. Ingen skal få meg til å tro at det tar åtte år lære å skjære opp fisk, rulle det i ris og nori-blader! Japanske kokker kan umulig være så tungnemme. Jeg lærte det på noen timer. Her igjen ser du hvordan maten kan være mytisk, og representere noe annet, noe som står for det eksklusive, det som bare hører til fest. På samme måte som tre retters middag med forret, hovedrett og dessert...

– I boken din kommer du med et eksempel på betydningen av den norske matpakke: Rektoren på din datters skole skrev brev til alle foreldre: «Vi har registrert at flere elever spiser nudler i matpausen, og færre og færre har matpakke hjemmefra. Skolens ledelse ser med bekymring på utviklingen fra et ernæringsmessig perspektiv. Vi oppfordrer foreldre til å passe spesielt på at barna får med seg matpakke på skolen.

– Nemlig. Her ser du hvordan matpakken er en sosial markør, ikke bare et tegn på at foreldrene er fornuftige og ansvarsfulle, men viser også at å spise nudler i stedet for brød – det er matgrammatisk feil. Og det selv om nudler er en naturlig del av kostholdet i store deler av verden. På samme måte er det matgrammatisk feil å ta med seg matpakke på jobben eller skolen i mange andre land. Så matpakka er særnorsk, det er det ikke noen tvil om! Jeg har begynt å jobbe politisk for å få myndighetene til å tilby norske skoleunger et offentlig måltid – helst varm – til lunsj. Det må strukturendring-er til, det må bygges kjøkken og spisesal. Jeg har bodd i Lyon. Jeg vil ikke kalle meg frankofil av den grunn, men jeg kunne godt tenke meg den franske matkulturen importert hit.

– Det var det med treet som vokser langsomt.

– Ja, det var det...dette treet er til og med dødt, men en japansk legende sier at hvis du vanner treet hver dag, vil det til slutt blomstre. ■

Sunn mat – valgets kval

Faget ernæringsforskning er kommet i miskreditt. Store, forvirrende oppslag i medier om hva som er sunt eller ikke – fundert på alt annet enn vitenskapelige data. Dette skader både forskningen og publikum.

TEKST: LISE EKERN

Professor og ernæringsforsker ved Universitetet i Oslo, Christian A. Drevon, er ikke nådig i sin kritikk. Han er et kjent navn i mediene. Han er en person journalistene ofte henvender seg til når det gjelder spørsmål om ernæring og mat – så også bladet Forskningsetikk.

– Problemet i dag er ikke mangel på godt vitenskapelig arbeid, men hva som blir resultatet etter publisering av kunnskap, sier han. – Gode vitenskapelige data blir for mange ganger forstyrret av villedende informasjon som kommer fra «ikke-eksperter». Journalister viser ofte meget dårlig kildekritisk skjønn. Det virker som oppslaget – egentlig oppmerksomhet som fører til økt salg – er mye viktigere for journalistene enn et skikkelig og kvalitetssikret budskap. Skjønner journalistene hvilket ansvar de har og hvilke konsekvenser det får, når det ene oppslaget slår det andre i hjel? Den enkelte leser eller TV-titter har liten mulighet til å vite hvilke oppslag det er hold i.

Drevon er ganske opprørt. Han mener det er feil at han som forsker skal bruke mye tid i mediene og i forhold til myndighetene – for å rydde opp i misforståelser og få ting til å skje. Kunnskapsnivået, beredskapen og viljen til å følge opp god og kvalitetssikret forskning må bedres i alle offentlige organer som har ansvar for de respektive områder.

– For eksempel for noen år siden, i 2002, var det flere dobbeltsidige reklameoppslag i Aftenposten om CLA – en fettsyre som skulle ha slankende effekt. Dette såkalte slankemid-



let ble presentert på en helt misvisende måte. Men ingen reaksjon kom fra myndighetenes side og markedsføringen av preparatet, var å lese om i en rekke blader og aviser. Hvor er de offentlige instanser i slike saker? Dette kunne jeg ikke bare la skje, sier Drevon.

Derfor skrev han et brev til Mattilsynet og gjorde dem oppmerksomme på feilinformasjonen. Først i 2004 kom en rapport fra Mattilsynet om CLA; der det til og med sto at fettsyren kunne være skadelig for gravide. Dette synliggjør et problem. Byråkratiet handler for sakte og med svært liten gjennomslagskraft for befolkningen. – Det er da ikke min jobb som forsker å gjøre det myndighetene skulle gjort? spør Drevon igjen.

– Jeg tror en nyttig investering ville være å

skolere journalister i hvordan vitenskapelige data skiller seg fra useriøse «funn». Det er dessuten viktig for mediefolk å forstå at alle som mener noe om ernæring, ikke er ernæringseksperter. Noen av de aktørene som har vært mest fremme i debatten i de siste årene i Norge, har overhodet ikke bakgrunn for å uttale seg med vitenskapelig tyngde, fordi de aldri har publisert arbeider i kvalitetssikrede medier. Slik kunne muligens noe av mediestøyen vært stoppet, til beste både for publikum og mine studenter. Jeg skal bruke mesteparten av tiden min på forskning og undervisning og en liten del av tiden på formidling – ikke som ryddegutt i uvitenskapelig rot – betinget i dårlig håndverk fra medier og offentlige organer som ikke følger opp sine oppgaver! ■

TRYGG MAT

mer verdt enn

SUNN MAT?

Hendelser de siste 10–15 årene har rettet en ny oppmerksomhet mot mat. Kan mat være farlig? Og hvorfor snakker vi i dag mer om trygg mat enn sunn mat? Vi spør Marianne Lien, ernæringsfysiolog og sosialantropolog ved Institutt for Sosialantropologi, Universitetet i Oslo.

TEKST OG FOTO: LISE EKERN

– Jeg betviler at maten har endret karakter, men vi har hatt noen hendelser som har gjort folk flest og også myndigheter skremt, forklarer Lien. Hun tenker spesielt på utbrudd av kugalskap for noen år siden, salmonellainfisert kjøtt fra Polen like før jul og nå nylig diskusjon om giftig laks.

– Det er gammelt nytt at det går an å bli syk av mat, fortsetter hun. Det ligger i sakens natur. – Det er ikke uten grunn at det i 1860 kom en sunnhetslov i Norge. Den gangen kunne man bli alvorlig syk av for eksempel tuberkulose, som ble overført via fersk melk. Munn – og klovsyke dukket opp i Sverige rundt 1900. Da innførte Storbritannia totalforbud mot import av dyr. Noe som også rammet eksportlandet Norge, som var i union med Sverige. Sett i et slikt lys, er jeg mer tilbøyelig til å si at maten er tryggere i våre dager. Vi har mer kunnskap og bedre kontrollsystemer enn noen gang,

Trygg mat og hva så?

– Ordet *trygghet* er positivt ladet, slik blir trygg mat en verdi for meg. Men betyr det at jeg får i meg de riktige stoffene og mineralene, eller betyr det bare at jeg ikke blir syk av å spise akkurat den maten?

– Her pirker du borti noe vesentlig, mener ernæringsfysiologen som har studert norsk matvarepolitikk over tid. – Jeg mener at debatten har fått et feil fokus. Den største risikoen når

det gjelder mat og helse handler fremdeles om ernæring, men dette er tonet ned i den matpolitiske debatten i dag. Myndighetene har selv sagt et ansvar for både matsikkerhet og ernæring, men matpolitikken bør ha et hovedfokus der de helsemessige problemene er størst. Som for eksempel når det gjelder overvekt, og forbruket av sukker som er blitt alarmerende høyt de senere år. Jeg etterlyser ikke en ny form for moralisme, men politiske tiltak som legger til rette for at sunne alternativer blir mer tilgjengelige. Slike tiltak er det lite debatt om i dag.

– Hvorfor har debatten endret kurs?

Marianne Lien har mange tanker og refleksjoner omkring dette fenomenet, som hun gjerne deler med oss. – Ernæringsspørsmål var mer i fokus for 20–30 år siden. Jeg tror det henger sammen med at i Norge har matpolitikk også alltid vært næringspolitikk. Rett etter krigen handlet matpolitikken om *forsyning*; den viktige jobben var å skaffe nok mat til folket – bøndene skulle produsere mer. Ettersom årene gikk, skjedde det en forandring. Det begynte å komme alarmerende forskningsresultater om økning av hjerte-/kar sykdommer på 70-tallet og om sammenhengen med dette og inntak av mettet fett. Myndighetene måtte gjøre noe. Da ble etter hvert matpolitikken dreiet mot *ernæring*. Men det tok lang tid før det skjedde noe radikalt. Først etter 15 år ble lettmelken intro-

duert, i 1984. Noe av årsaken til dette var nok at landbruket selv var lite interessert. Hvor skulle man gjøre av alt fettene? Resultatet ble at industrien utviklet nye produkter, slik at fettene ble omfordelt. Nye oster og yoghurt dukket opp i handelen.

Forbrukerfokus

I Matmeldingen fra 1997, Stortingsmelding nr. 40, kan vi lese at matkvalitet defineres som produktets evne til å tilfredsstille forbrukernes behov og forventninger. Videre presiseres det i denne meldingen at kvalitet først og fremst dreier seg om å sikre forbrukerne helsemessig trygg mat.

Marianne Lien har nettopp holdt et foredrag om «Matpolitikk i en markedsliberalisert tid». Der la hun vekt på at forbindelsen mellom mat og helse er blitt forankret gjennom begrepet «*trygghet*» i det offentlige ordskiftet.

– Trygghet er et tvetydig begrep. Det viser både til en subjektiv følelse som har å gjøre med tillit og til et objektivt fravær av risiko.





MAT, ETIKK OG POLITIKK

troll med hva laksen spiser. Den gode nyheten er at føret faktisk kan renses for miljøgifter for en forholdsvis billig penge. Jeg synes det er skuffende og overraskende at næringen ennå ikke er kommet på banen for å fortelle oss at de vil gi oss laks med mindre innhold av miljøgifter. Dette handler ikke bare om grenseverdier, men også om matkvalitet.

– *Er begrepet «trygg mat» også en kamp for det norske?*

– Jeg tror det er en av flere forklaringer. Blant annet mener jeg det handler om den politiske situasjonen Norge er i, der både importvern og jordbruksubsidier gradvis er i ferd med å miste politisk legitimitet. Og hva gjør man da? Nasjonal landbrukspolitikken må føres med andre midler, og dels på andre arenaer enn før. Vi har stadig et kraftig importvern på landbruksvarer, men det går nedover: utviklingen har en retning.

Det norske landbruket kan dermed ikke lengre lene seg tilbake i trygg forvisning om at vi spiser opp det de lager. Etterspørsel er til en viss grad sikret, men ikke på lang sikt. Ikke bare forbrukerne må vinnes. Politikere og opinionen må også vinnes.

Distriktpolitiske argumenter bærer et stykke, men hensynet til bonden holder ikke i lengden. Her kommer forbrukeren inn som en redende engel, slik jeg ser det. Marianne Lien er klar i sin mening og fortsetter: – Hvis man etablerer mat som en risikosone, trygghet som bindeleddet mellom mat og helse, forbrukerne som engstelige, og norsk mat som trygvere mat enn annen mat er mye vunnet. Slik blir norskheten et konkurransefortrinn med litt og trygghet som viktige dimensjoner. Og strategien er oppnådd.

Hun snakker seg varm om temaet; det er ikke vanskelig å forstå at ernæringsfysiologen brenner for å endre fokus i matpolitikken. – Jeg er opptatt av at det skal være lett å gjøre smarte valg. Da trenger vi solid informasjon og et riktig fokus fra eksperter og fra myndigheter. Og ikke minst trenger vi en uavhengig og troverdig institusjon som forvalter kunnskapen om mat og helse i offentligheten. Statens Ernæringsråd hadde en slik rolle tidligere, men er blitt langt mindre synlig etter at det ble gjort om til en avdeling i Sosial- og Helsedirektoratet. I tillegg bør matpolitikken handle om strukturelle tiltak, som legger til rette for helseaktige valg og ikke bare informasjon. Hvem tar den utfordringen? spør hun til sist. ■

– *Størst risiko når det gjelder mat og helse, handler om ernæring. Det er tonet ned i den matpolitiske debatten i dag, og det er uheldig, mener Marianne Lien.*

På engelsk kan trygghet oversettes med safety, security og trust. Når man i norsk politikk bruker ordet trygghet framfor sikkerhet (som også brukes på matområdet), tror jeg det har sammenheng med at trygghet i større grad tar opp i seg den doble dimensjonen som myndighetene nettopp vil formidle. Med andre ord, min mat-relasjon til staten er forankret i begrepet trygghet. Ikke i tilgang, ikke i nytelse, ikke sunnhet eller ernæringsriktig mat, men trygghet. Jeg skal slippe å engste meg. Det er det de norske myndighetene lover meg.

Det er også interessant å merke seg hvordan begrepet *forbruker* er dukket opp i matpolitiske strategier. Måten statlige myndigheter regjerer matpolitikken, er forankret i min rolle som forbruker. Det er som forbrukere, vi skal oppleve at maten er trygg, ikke som småbarnsmødre, gastronomer, eller sykehuspasienter, men som kjøper i et marked.

Og vi som forbrukere har intet å frykte?

– Faktisk er det slik for meg at denne tilsynelatende omsorgen fra myndighetene i forhold til å gi meg trygg mat, heller gjør meg utrygg, kan Marianne Lien fortelle oss. – Se nå på denne laksesaken som vi leste så mye om rett over jul. Der kom det fram at innholdet av miljøgifter i laks er så høyt at gravide skulle ikke spise mer enn 2–3 måltider fisk i uken. Dette var det stort sett enighet om. Men hvorfor sto ikke dette på Mattilsynets nettsider? En slik manglende åpenhet gjør meg engstelig. Faktisk er jeg ikke helt sikker på at Mattilsynet alltid vil være på min side, for når de er så opptatt av min subjektive trygghetsfølelse, kan dette hensynet lett komme i konflikt med deres plikt om åpen informasjon.

Et stort ansvar hviler her også på næringen selv, både lakseoppdrettere og fôrprodusenter. Fordelen med fiskeoppdrett er at man har kon-

Genteknologisk mat

– velsignelse eller forbannelse?

Vi vet det så vel: Sult, fattigdom og miljøødeleggelse er problemer vi er nødt til å løse. Optimistene viser til ny teknologi. Skeptikerne sier: Stopp en halv.

TEKST: KRISTIN NORDER EGGEN

FOTO: LISE EKERN

De som ser genmodifiserte planter som en mulig løsning på en rekke av de problemene vi står overfor, har gode kort på hånden:

Gjennom å implementere gener som gjør korn resistent mot insekter, kan vi spare miljøet for store mengder sprøytemidler. I Kina har dette vært gjort, og det har gitt gode resultater. Med resistent korn kan bonden spare seg selv og miljøet for 50 kilo sprøytemidler pr. hektar pr. sesong. Disse kinesiske bøndernes helse er også blitt merkbart bedre.

I store deler av den asiatiske landsbygda, der hoveddelen av ernæringen er ris, er det utbredt A-vitaminmangel hos voksne og barn. Det finnes hjelp mot dette: En gruppe forskere har utviklet en type ris som inneholder nettopp vitamin A. Dermed kan den nye teknologien være med på å forebygge mangelsykdommer som nedsatt syn og svekket immunforsvar.

Gjennom genmodifisering kan også vi øke næringsinnholdet i mais og soya, vi kan utvikle planter som tåler tørke. På den måten kan vi

hindre tørkekatastrofen som rammer landene rundt Sahara med jevne mellomrom.

Dessuten kan man forske frem dyr som er immune mot farlige dyresykdommer – skrape-syke hos sau, kugalskap hos dyr og mennesker. Bare fantasien setter grenser. Hva er det som er så galt med dette?

Til fordel for hvem?

– Jeg er ikke sikker på om bruk av genteknologi i matproduksjon vil gi mindre sult, sier Hanne Torjusen ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO). – Jeg tror at skal vi løse det problemet, må vi heve diskusjonen fra et snevert produksjonsteknisk nivå til et samfunns- og matsystemnivå og se på de sosiale forholdene. Det kan, som nobelprisvinneren Amartya Sen pekte på, være en endring av tilgang og eierskap til ressursene som kan bidra til å motvirke sult, ikke økt produksjon per se.

– Dette er et av de etiske dilemmaene vi står overfor i denne situasjonen: Nyttig teknologi, men av hensyn til hvem?



– GMO skal bare importeres hvis de er produsert på en etisk, miljømessig og samfunnsmessig forsvarlig måte, sier Casper Linnestad.

Mange norske forbrukere er skeptiske til GMO* – mat. Kanskje stiller de seg det samme spørsmålet: «Hva skal dette være godt for?» «Hvem tjener på det?» «Hvordan kan jeg være sikker på at dette er trygt?». I Norge har vi liten tillit til store markedsaktører. Det kan tolkes som en slags systemprotest og vektlegging av den enkeltes frihet til å velge – og velge bort, sier Torjusen.

Bukken og havresekken

Om havren er genmodifisert eller ikke, spiller liten rolle: Det er de store, multinasjonale selskapene som har kapital nok til å forske fram denne teknologien, og det er de samme kapitalkreftene som har midler til å vurdere risikoen. Dette er et viktig argument for filosof Matthias Kaiser ved Forskningsetiske komiteer.

– Det er klart det hadde vært en stor fordel om offentlige myndigheter kunne overta ansvaret for denne forskningen, og dermed stå for en uavhengig, grundig og langsiktig risikovurdering. Slik det er nå, kan vi havne i en situasjon der store selskaper forsker fram nye typer organismer som øker både effektivitet og profitt. Problemet er at det er de samme pengeildene som gir andre forskere i oppdrag å vurdere risikoen. De fleste forskere er redelige. Men det må være på sin plass å stille seg spørsmålet: Kan lojaliteten til oppdragsgiver påvirke resultatet av forskningen? spør Kaiser.



– Nyttig teknologi, men av hensyn til hvem? spør Hanne Torjusen.

Makro og mikronivå

Bruken av denne teknologien åpner for så vidtrekkende konsekvenser at det er helt nødvendig med politisk kontroll. Det har vi nå, men hvem kan spå om fremtiden? Hva om denne teknologien kommer på feil hender? Hvor langt kan det gå? Her ligger det så mange muligheter at det kan inspirere til den ene fremtidsromanen etter den andre...

– En ting er det overordnede, internasjonale perspektivet. Minst like viktig er mikroorganismene, forklarer Matthias Kaiser. – Vi vet ikke nok om hva som kan skje hvis genmodifiserte såkorn eller mikroorganismer så å si «hopper over gjerdet», blander seg med ville vekster og også påvirker deres DNA. Vi trenger med andre ord en uavhengig forskning, som ikke har som primært siktemål å gi avkastning og mulighet til industriell utnyttelse, men som ønsker å se på hvilke muligheter denne teknologien gir, og hvilke grenser man må sette.

Mangfold

Det er mange og gode argumenter mot genmodifisert landbruk, mener Arild Hermstad, daglig leder i Framtiden i våre hender.

– Bruken av ny genteknologi kan føre til tap av genetisk mangfold. Det er på mange måter en fremskynding av den prosessen vi har vært vitne til lenge: Hvete tar over for gamle kornsorter som spelt, hirse og bukkvete for å nevne noe. Genetisk mangfold er viktig, både fra

et miljøperspektiv og fra et helseperspektiv. Gamle kornsorter, dyrket økologisk, inneholder mer næring enn hvete fra storproduksjon. Fra et miljøperspektiv er det enda viktigere: Jorda trenger genetisk mangfold. Vi er en del av en næringskjede vi ikke kan bryte uten videre. Dessuten vil ikke økt produksjon løse de strukturelle problemene som fører til sult og fattigdom i store deler av verden, sier Hermstad.

Alene mot verden

EU tillot nylig import av genmodifisert mais fra USA, etter en langvarig tautrekking. Hele 19 % av all dyrket mais er genmodifisert. Over halvparten av alle soyaprodukter er genmodifiserte. Her i landet setter genteknologiloven klare begrensninger for import: GMO skal bare kunne importeres hvis de er produsert på en etisk og miljømessig forsvarlig måte, og det skal også være samfunnsmessig forsvarlig. Det er dette siste leddet som skiller oss fra EU. Der er kravene om sikkerhet for miljø og helse det avgjørende. Men også i EU stilles det krav til merking: Produktene kan inneholde inntil 0.9 % GMO. Overskrides dette, skal produktet merkes.

– Jeg tror ikke det er noen vei tilbake, sier seniorrådgiver Casper Linnestad ved Bioteknologinemda. – Denne nye teknologien åpner for uanede muligheter. Det kan endre dagens produksjonssystemer, eller det kan åpne for en mer bærekraftig matvareproduksjon. Allerede i dag er det fremstilt genmodifiserte planter som suger opp tungmetaller i rotsystemene slik at man har en teoretisk mulighet til å rense jordsmonnet for skadelige stoffer. Jeg tror også at de fleste av de forskerne som har funnet måter å berike matvarer på; med livsviktige vitaminer og mineraler for å forebygge mangelsykdommer, gjør dette med integritet og idealisme. Alt er ikke kommersielt.

Functional Food

– Medisinproduksjon i matvarer er kontroversielt i dag, men det kan bli en realitet i en ikke altfor fjern framtid, mener Casper Linnestad. – Planter er svært egnet som produksjonssystem av medisin og gir spennende muligheter. Det viktigste da er å gjøre dette under kontrollerte former, ikke på friland, der organismene kan spre seg. Moderne genteknologi gir ufattelig mange muligheter. Det forplikter oss til å ta de riktige valgene, sier Linnestad til sist. ■

* GMO: genmodifisert organisme

MAT OG ETIKK – FILMDAGER

Start: 3. mai 2006

Sted: Cinemateket i Oslo

DARWIN'S NIGHTMARE

Regi: Hubert Sauper, Østerrike, Belgia, Frankrike 2004

Les intervju om filmen side 18

BABETTES GJESTEBUD

Regi: Gabriel Axel, Danmark 1987

Manus: Gabriel Axel, basert på en novelle av Karen Blixen

Babettes gjestebud er en demonstrasjon i forførelsens kunst. Gjennom nytelse av mat viser filmen hvordan estetikken hever menneskene ut av den grå hverdag. Gamle sjelelige knuter forløses og bringer lykke og harmoni – gjennom magen! Et måltid på film hinsides all beskrivelse.

ETEGILDET

Regi og manus: Marco Ferreri, Frankrike/Italia 1973

En orgie i mat, drikke og elskov – Fire menn på høyden av sitt liv har kommet sammen for å spise seg selv til døde. En av de sammen-svorne nøyer seg ikke med magens fristelser, og det «gastronomiske seminaret» beslutter å invitere tre piker til bords. Etegildet tar tak i det moderne samfunnets skremmende brist på balanse i verdens husholdning.

TAMPOPO

Regi og manus: Juzo Itami, Japan 1986

Hvordan lage perfekte nudler? Denne kritiker-roste japanske filmen er en komedie med mat i sentrum. Den handler blant annet om mat-tradisjoner, erotikk og matkunstnerens streben

etter perfektjonisme. At mat ikke bare dreier seg om hva du spiser, men også om hvordan du spiser den, sitter spikret etter å ha sett filmen. Den rommer også en god porsjon japansk livsfilosofi.

NÅR SOLEN STÅR SOM HØYEST

Regi og manus: Tran Anh Hung, Frankrike, Vietnam 2000

Når solen står som høyest er en vakker, sensuell og stillferdig film, som bader deg i farger og delikate stemninger. Filmens utspiller seg i Hanoi og handler om tre søstre, en bror og to ektemenn. På årsdagen for morens død møtes de alle for å spise middag sammen; i tråd med vietnamesisk skikk. Måltidet er arenaen hvor vi blir kjent med menneskene og deres skjebner.

Mat avler kunst, sex og vold

– Nå skal vi riktig «fråtse» i godsaker, på film altså, sier Jan Langlo, avdelingsleder på Filminstituttet. Sammen med Forskningsetiske komiteer har Cinemateket, som er en del av instituttet, en tematsatsning, hvor matens ulike dimensjoner kommuniseres gjennom film. Tilskuerne vil både vemmes, le og gråte, lover Langlo.

TEKST: LISE EKERN

Jan Langlo forklarer at Cinemateket har et mandat som går ut på å presentere film i en litt annen kontekst enn det vanlige «konsum av film som forbruksvare». Derfor synes han det er spennende å kunne presentere en serie med film som har ulike etiske betraktninger i forhold til temaet Mat. – Vi leser hver dag om mat vi ikke skal spise, mat som er giftig, mat vi blir syke av osv. Samtidig har vi for lite mat på kloden, folk dør av sult, mens vi i vår del av verden skal foredle og kvalitetsforbedre til det «sykelige». Filmene vi har valgt, viser hvordan mat kan få ulik betydning i menneskers liv,

– på godt og vondt. Det handler om mer enn å spise, være sulten eller mett.

– For å sette en tøff start på serieframvisningen, begynner vi med filmen «Darwins nightmare». Umiddelbart etter filmen vil vi i samarbeid med Forskningsetiske komiteer ha debatt. Målet er å bringe fram refleksjoner om både mat, etikk og politikk. Slike arrangement har vi gode erfaringer med; vi utvider filmen som produkt. Utover våren bestemmer vi eksakte sendetidspunkt. Så følg med på Internett, råder Langlo, som gleder seg til å vise filmer bedre enn «fast food». ■

HJERTER I CHILI

Regi: Alfonso Arau, Mexico 1992

Filmen er basert på en roman av den meksikanske forfatterinnen Laura Esquivel. Filmen, som boken, er delt inn i kapitler, der hvert kapittel åpner med en matoppskrift. Filmen forteller en kjærlighetshistorie fra tiden rundt den meksikanske revolusjon på begynnelsen av 1900-tallet. Den handler om hemmelig kjærlighet mellom Pedro og Tita, som lager de mest fantastiske retter tilberedt av lidenskap både til maten, og den som skal spise den.

BELLA MARTHA

Regi: Sandra Nettelbeck, Tyskland 2001

Martha er en suksessrik kjøkkensjef i en velrenommert fransk gourmet-restaurant i Hamburg. En dag snus hele hennes verden på hodet.

Hennes søster dør i en ulykke, og enslige barnløse Martha må ta hånd om sin 8 år gamle niese. Den nye foreldrerollen gjør at hun ikke mestrer jobben på samme måte som før. Men Martha har gledet mange gjennom sin kokekunst – klarer hun å finne en oppskrift for livet?

KOKKEN, TYVEN, HANS KONE OG HENNES ELSKER

Regi og manus: Peter Greenaway, Storbritannia/Frankrike 1989

Kokken, tyven, hans kone og hennes elsker er en svart parabel om makt og kunst, kannibalisme, fornedrelse, bedrageri, sex og død. Peter Greenaway brøt et par tabuer med sin film. Samtidig er det en film som estetiserer kokkekunsten på en måte som skulle bli profetisk for en av 90-tallets største livsstils-trender.

SOYLENT GREEN

Regi: Richard Fleischer, USA 1973

En fremtidsvisjon om forholdene i New York år 2022. 40 mill. innbyggere i byen, de fleste naturressurser er oppbrukt. Folket lever i nød og slum. «Soylent Green» er matbrikker som utdeles gratis en gang pr. uke – folk tror det er laget av plankton, men det viser seg å være døde mennesker.

Program blir lagt ut på:

www.etikkom.no

www.nfi.no/cinemateket

– Denne filmen gir oss et ubehag, ja. Men det må vi tåle å ta inn over oss, sier Ranveig Eckhoff.

MAT UT – VÅPEN INN

Et mareritt ruller over TV-skjermen; en DVD med filmen «Darwins nightmare» er akkurat satt i gang. Dokumentarfilmen viser et helvete fra byen Mwanza ved Victoriasjøen. Et folk sulter, men sender allikevel fra seg maten. Inn kommer illegale våpen, mens samfunnet går i oppløsning. Hvordan kan dette skje?

TEKST OG FOTO: LISE EKERN

Kort fortalt om filmen: Vi er vitne til hvordan Victoriasjøen, som grenser til Kenya, Uganda og Tanzania, en gang rik på fiskearter, nå har fått ødelagt sitt mangfold. Minst 200 fiskearter er blitt borte, algeveksten dreper liv. De fattige fiskerne skjønner ikke hva som skjer; visstnok var det en fremmed person som satte en spesiell fisk ut i vannet. Var dette et skjult forskningsprosjekt eller bare en tilfeldig hendelse?

Befolkningen lever i hovedsak av denne fisken, Nilabboren, ja den rapporteres som Tanzanias hovedeksport. Men de fine filéene lastes om bord i russiske fly for salg til Europa. Tilbake i landsbyen er fiskerester, som blir til bedrevet

mat. Mark og udyr kryper omkring på fiskeskjelettene, som henges til tørk for å bli til føde. Barn og voksne blir syke og dør. Mange av barna som overlever, bor på gaten. Flere ruser seg på giftig væske fra emballasjeproduksjonen, den emballasjen som fisken pakkes inn i for sending til de rike landene. Kvinner tjener penger gjennom prostitusjon. HIV og aids florerer.

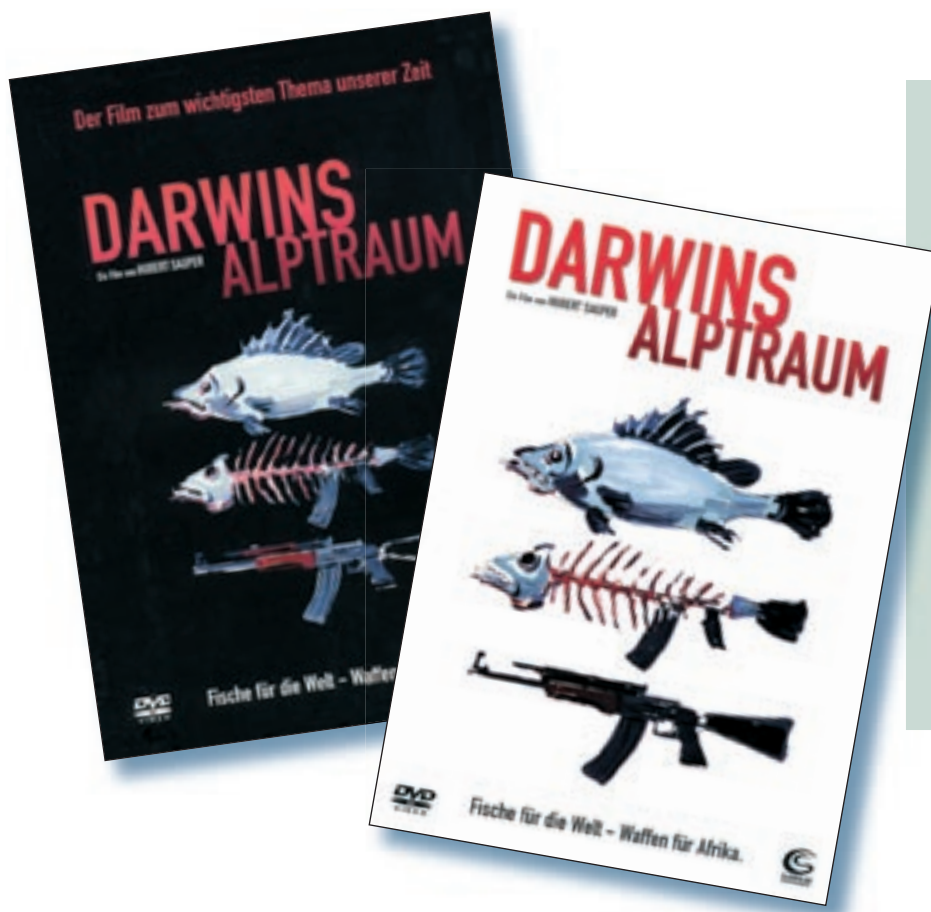
De russiske flyene som frakter fisken til Europa, kommer fullastet med illegale våpen tilbake; våpen som brukes til bandenes krigføring i andre afrikanske land. Vet pilotene hva som skjer? Og hva med statsledere og politikerne i EU? Hvordan kan de skjule seg bak frasen «It's

business»? Filmen viser kynismen på sitt verste.

«Darwins nightmare» gjør sterkt inntrykk. Vi har utfordret en kjenner av filmen, Ranveig Eckhoff, til samtale. Hun er journalist og skribent og styremedlem i Living Lakes (se faktaboks).

Globalt ansvar

En litt kjølig vinterdag sitter vi derfor og snakker om virkeligheten vi er vitne til i filmen. I en lun stue, med kaffekopp og stearinlyset tent, er vi langt fra Victoriasjøen. Men etter nettopp å ha sett filmen, føles den innunder huden så frosten nærmest tar oss.



FAKTA

Global Nature Fund (GNF) er en internasjonal miljøorganisasjon med hovedsete i Tyskland. GNFs prosjekt inkluderer sjønettverket Living Lakes og ble startet i 1998, da med 5 medlemssjøer. I dag står 41 sjøer på listen. Målet er å bistå disse økosystemene og menneskene som tilhører dem slik at sjøene kan utvikle seg til gode matkilder, stimulere til nødvendig biologisk mangfold og bærekraftige lokalsamfunn, innenfor et støttende nettverk.

Mer info: www.livinglakes.org
www.globalnature.org

– *Hvordan kom du i kontakt med filmen og tematikken?*

– I mitt arbeid som journalist har jeg vært opp-tatt av miljøspørsmål. Et oppdrag jeg hadde førte meg i kontakt med Living Lakes. Jeg ble personlig engasjert, og slik ble jeg også kjent med filmen, som har fått støtte blant annet fra vår organisasjon. Det arbeidet som Living Lakes gjør ved Victoriasjøen, er et etisk prosjekt gjennom sitt fokus på bærekraftig utvikling i samarbeid med lokalbefolkningen på kenyansk side. Bare rundt Victoriasjøen er det mer enn 30 millioner mennesker som trenger næringsgrunnlag, mat og arbeid. Det er en global tragedie at den fremmede «monster»fisken utrydder liv og andre fiskearter, at den setter i gang en kjedereaksjon der atter en gang de rike i Europa skummer fløten, mens en befolkning som har opplevd århundrer med slaveri og kolonialisering nå sitter igjen med en ny form for svarteper. Dette er vrengebildet av den sterkeste rett. Det er ikke livet som føres videre, men døden. Slik opplever jeg budskapet i Hubert Saupers film.

– Det er ikke uten grunn at denne filmen har fått 5 internasjonale priser. Den er et sterkt bi-

drag i en viktig debatt, som gjelder oss alle. Det blir mer og mer urettferdighet i verden, kløften mellom rik og fattig øker. Gjennom filmen «Darwins nightmare» blir vi vitne til en økologisk, sosial og økonomisk katastrofe. I sin uvitenhet er den fattige befolkningen i den lille byen Mwanza blitt offer for våpensmugling, prostitusjon; de går nærmest til grunne i en absurd situasjon. De sulter og må sende vekk den maten de så sårt trenger selv. Pengene går ikke til innbyggerne, bortsett fra til noen få i arbeid på fiskefabrikken, men til big business og til dem som handler med våpen og andre illegale varer. Det er ikke uten grunn at den lille flystripen er valgt som landingssted. Her er ingen kontroll, verken med varer, fly eller flygere. Landingsstedet er så primitivt at flyene vinkes ned med rødt og grønt lys.

– *Men er vi her vitne til en subjektiv framstilling; sett med ett blikk?*

– Om det dermed fremstilles som kritikk, er jeg uenig. Selvfølgelig er Saupers framstilling subjektiv, slik alle personlige vitnesbyrd er. Men den er ærlig og uten forsøk på manipulerings. Det vi ser, må vi selv bruke vår forstand på.

Selv kaller Sauper filmen for en ironiserende allegori over en ny verdensordning, der globaliseringen av afrikanske markeder er en dødelig ydmykelse av menneskene her.

Den erfarne journalisten vet hva hun snakker om. Krav til objektivitet er et presseetisk ansvar. – Det er ikke objektivitet å relativisere kunnskap på en måte så det ikke blir krutt igjen, sier hun bestemt. – Vi har ansvar for å beskrive sannheten så godt vi kan.

Ranveig Eckhoff er opprørt over denne globale tragedien, som ligner så mange andre i vår tid. Og mener at «Darwins nightmare» er en film som burde angå alle med et solidarisk bein i kroppen. – Historien er fortalt hudløst i all sin gru. Den er en påkjenning å se, men det mener jeg vi både trenger og får tåle. Slik kan man si at filmen også er en læring i utvikling av empati. Jeg mener ikke at vi alltid har plikt til å engasjere oss, men jeg mener at det i visse situasjoner kan bli direkte uetisk å stenge seg ute fra et ubehag av den typen vi er vitne til her. Det handler om ansvar og aksept av oss selv som medlemmer i et større fellesskap. ■

Sett og hørt

Nei til GMO – mat

Flere undersøkelser viser at norske forbrukere stort sett er skeptiske til mat som inneholder genmodifisert materiale (GMO). Det som kjenne-tegner slike organismer, er at de har fått tilført ett eller flere gener fra andre individer eller arter. Det er høye forventninger til genteknologien, men også skepsis i forhold til uante konsekvenser. Det uttrykker landbruksministeren i en kronikk i Dagbladet 3. januar 2006.

Sentrale aktører i matkjeden er engasjert i GMO-debatten. Landbruks-organisasjonene i Norge ønsker ikke at landbruket skal delta i utvikling-
en av GMO eller ta i bruk GMO i fôr. Hvis matproduktene som kjøtt, melk, og egg kommer fra dyr som har spist genmodifisert fôr, mener organisasjonene at dette tydelig må framkomme ved merking. Skepsis-
en til slik mat fører til at matvarebedrifter som ikke ønsker GMO, også vil stille strenge krav til sine underleverandører. Noen bedrifter er mer posi-
tive, men de også stiller krav både til etikk, merking og sporbarhet.

Landbruksministeren sier i artikkelen at han i løpet av våren vil invitere partene til dialog for å kunne forme Norges politikk på GMO-området.

Kyllinger drept av kulde

For di produsentene ønsket en kylling med bedre brystkjøtt, er det forsk-
et fram en hybrid. Men denne typen kylling tåler dårlig de lave tempe-
raturene i vinter-Norge. Derfor har det skjedd flere tragiske hendelser. I
desember døde 1100 av i alt 25 000 kyllinger som var på vei fra Sør-
Trøndelag til Elverum. Det samme skjedde rett over jul; da døde 3 %
av en kyllingtransport. Talsmannen hos Prior sier at en kompliserende
faktor er at kyllingene kan ha blitt stresset og dermed fått en fuktig
fjærdrakt. Da fryser de lettere og klumper seg sammen slik at de til og
med kan kvele hverandre. Mattilsynet har reagert og bedt om igangset-
ting av strakstiltak for bedre transportrutiner.

Kilde: Aftenposten, januar 2006

Fete og syke indianere

Pima-indianerne i Arizona er blitt offer for amerikansk hurtigmat kunne
vi lese i det nye A-magasinet. Opprinnelig levde de av vilt og grønnsaker
som de dyrket på store jordbruksområder. Men i 50-årene bestemte
myndighetene å anlegge en demning for å gi innbyggerne strøm. Det
førte til at elvene døde ut, mulighet for dyrking ble borte og den sunne
maten ble erstattet med hamburger, chips og fet ost. Ikke bare har be-
folkningen mistet sin kultur, men de har etter hvert utviklet dårlig helse.
Halvparten har i dag diabetes og er svært overvektige. Myndighetene
har satt i gang tiltak for å bedre situasjonen.

Kilde: A-magasinet, januar 2006

Grønne griser

Etter mange forsøk har noen forskere på Taiwan avlet fram tre grønne
griser, som er selvlysende fra ytterst til innerst. Det de gjorde var å sprøy-
te grønt protein inn i grisene, da de var på fosterstadiet.

Forskerne mener det er en svært viktig stamcelleforskning de holder
på med. Når organene er grønne, kan de lettere følge grisenes fysiske
utvikling den korte tiden de vil komme til å leve.

Forsøket er blitt sterkt kritisert av dyreforkjempere. Men inntil videre
lyser de grønne grisene opp på en egen måte i grisebingen.

Kilde: www.bt.dk

Mat og helse

Nytt håp for pasienter med sykdommen Kols. I Sverige har noen forskere
funnet ut at grønnsaken chili inneholder stoffer som kan utvide luftvei-
ene i lungene. – Vi kan hindre at de små luftveiene trekker seg sammen,
og hvis de er sammentrukne, kan vi få dem til å slappe av, sier Magnus
Berglund, kjemiker ved Lunds universitet. Foreløpig er dette bare testet
på dyr, og det er lang vei å gå før et legemiddel kan være klart.

Kols er en sykdom som hovedsakelig rammer røykere. Sykdommen gir
trange luftveier, slim i lungene og pustebesvær og kan ikke kureres.

Kilde: www.mozon.no

Nytt håp for beinskjørhet (ostoporose). Foreløpige resultater fra forsk-
ning ved Universitetet i Oslo tyder på at kalsium fra laksebein sammen
med vitamin D kan virke på en god måte i forhold til sykdommen. Pro-
fessor Jan I. Pedersen har forsøk i gang – både dyreforsøk og ett på men-
nesker. Resultatene så langt er gode og støttes av funn i blant annet
USA og Frankrike.

Kilde: www.kyst.no

Sunn vegetarlaks

I januar i år ble det presentert spennende forskningsresultater i Bergen.
Laks er rik på omega-3 fettsyrene EPA og DHA, som lenge har vært kjent
for å ha gunstige helseeffekter, blant annet fordi det senker nivået av
triglyserider i blodet.

Det er imidlertid et globalt underskudd på fiskeolje, og fisk i opp-
drettsanlegg som spiser marint fôr, er dessuten mottakelig for foruren-
ning fra havet. Derfor er det gjort forsøk med fôr produsert på land, der
vegetabilsk fett erstatter det potensielt forurensete fiskefettet.

Men du er «hva du spiser», og det gjelder også for laks. Fisk som har
spist vegetabilsk fôr har derfor vesentlig lavere innhold av de gunstige
fettsyrene EPA og DHA. Selv om visse planteoljer også har gunstige



helseeffekter på tilsvarende områder som EPA og DHA, har fiskeoljene vist seg å være mer virkningsfulle.

En gruppe kvinner spiste 750 g laks fordelt på fem måltider per uke i to perioder. Kvinnene spiste laks som hadde fått henholdsvis vegetabilsk og marint fôr. Det ble tatt prøver før, under og etter måltidene.

Det viste seg at begge laksediettene hadde gunstig virkning på triglyseridlipidene i blodet – noe som er nyttig i forebygging av hjerte- kar sykdommer. Det kan bety at det er ganske små mengder EPA og DHA som er nødvendige for å påvirke risikofaktorer. Men det kan også bety at det er fiskeproteinet selv som har gunstig innvirkning på lipidverdiene i blodet.

Forskerlaget i Bergen forsker videre – imens kan vi spise laks i passe mengder.

Kilde: På Høyden, Universitetet i Bergen

Frukt og glede

Glade mennesker spiser mye frukt – skal vi tro en undersøkelse som ble offentliggjort av Bama «frukt og grønt» nylig.

72 % sier de spiser frukt når de er glade, 52 % sier de velger frukt når de er i dårlig humør. Og lysten på salat er dobbelt så stor når man er glad, som når man er sur. Nordmenn har aldri spist så mye frukt før. Altså skulle vi tro at nordmenn var gladere enn før.

Kvinner følger humøret i større grad enn menn kan undersøkelsen bekrefte. Når humøret er bra, svarer 14 % flere kvinner enn menn at stemningen fører til valg av salat. Derimot når kvinnene føler at livet butter imot, tyr hele 62 % til kjøp av sjokolade. Blant menn er det bare 51 % som lar seg friste av slike utskeielser, selv om livet er surt.

Kanskje kan man formulere en slik tese: Vis meg hva du spiser, og jeg kan se hvordan du har det?

Kilde: Vesterålen Online

Konferanse om mat, etikk og politikk

Forskningsetiske komiteer inviterer, i samarbeid med Universitetet i Oslo, til konferanse om mat, etikk og politikk i Oslo 22–24. juni. Michelle Micheletti, Paola Cavalieri og Vittorio Hösle er blant foredragsholderne.

Ikke som andre konferanser

– EurSafe-konferanser er aldri helt som andre konferanser, sier Matthias Kaiser, leder i den nasjonale forskningsetiske komité for naturvitenskap og teknologi, NENT, og ansvarlig for den sjettede EurSafe-konferansen. EurSafe samler folk fra ulike fagfelt, nivåer og kulturer, noe som bidrar til stor variasjon i innleggene som presenteres, og debattene som reises.

Konferansen avholdes hvert halvannet år i ulike land, noe som for mange er en stor attraksjon i seg selv. Her er det med andre ord duket for spennende diskusjoner, nye bekjentskaper og fine opplevelser. Arrangementskomiteen, med Kaiser i spissen, lover å gjøre sitt beste for å leve opp til tradisjonene og gjøre årets konferanse minst like minneverdig og spennende som de foregående. I tillegg til de samme temaene som tidligere vil man i år kunne oppleve et bredere spekter av både deltakere og emner da land som tidligere ikke har vært så sterkt representert deltar. Dette gjelder spesielt de nordiske og de baltiske landene. I år fokuseres det særlig på etiske temaer med vekt på produkter fra havet. Hvalfangst og etiske problemer knyttet til det, er et av innleggene som blir presentert.

Mat, etikk og politikk

Hensikten med konferansen er å finne frem til nyttige verktøy for analyser og forståelse med tanke på hvordan vi kan håndtere de utfordringene vi står overfor når det gjelder mat og matproduksjon. Bioteknologi, endringer i de tradisjonelle produksjonssektorene og globaliseringen av handel har både politiske, kulturelle og etiske sider, og mange har uttrykt bekymring. Gjennom ulike tematiske seksjoner og flerfaglige tilnærminger vil EurSafe2006 forhåpentligvis bidra til en viktig og nødvendig debatt, som kan skape en bedre forståelse for – og kunnskap om – utfordringer knyttet til mat, etikk og politikk.

De som ønsker å være med oppfordres til å presentere arbeidet sitt, men det er ingen betingelse. Doktorgradsstudenter blir spesielt oppfordret til å delta.

Påmelding: <http://eursafe2006.etikk.no>

European Society for Agricultural and Food Ethics



Tittel:

SMAG FOR ETIK

På sporet etter fødevareretikken

FORFATTER: CHRISTIAN COFF

FORLAG: MUSEUM TUSCULAN | FORLAG: MUSEUM TUSCULANUMS FORLAG, 2005

ANTALL SIDER: 119 | ISBN 87-635-0205-4

Den danske filosofen Christian Coff har skrevet en kort og velformulert innføring i etikk på matområdet. Boka, basert på hans avhandling fra 2002, henvender seg først og fremst til studenter og forskere innenfor matfeltet, men mesteparten av boka egner seg også for et bredere publikum.

Coff gir et overblikk over matens filosofi, slik den har utviklet seg fra antikken til i dag. Boka er likevel først og fremst et selvstendig og originalt forsøk på å utvikle en ikke-moraliserende og pluralistisk matvareetikk, som skal gjøre det mulig for forbrukerne selv å ta stilling til etikken i produksjonshistorien. Dette lykkes han langt på vei med fordi han velger å legge hovedfokus på betingelsene for å handle etisk. I følge Coff er disse dårlige i våre moderne samfunn, fordi produksjons- og distribusjonssystemene tilsører hvordan maten er produsert.

I følge forfatteren finnes det ingen matvareetikk for den forbruker som ikke kjenner noe til matens produksjonsprosess. Han argumenterer for «sporet» og «produksjonshistorien» som pedagogisk utgangspunkt for etisk refleksjon om det gode liv og om rettferdighet. Han slår i den sammenheng fast at den politiske

forbruker i dag er en illusjon: Forbrukerne er avmektige i det de mangler viten og gjennomskuelighet, autonomi og har begrensede valgmuligheter.

Coffs andre hovedanliggende er sanseligheten og kroppsligheten, som han mener har blitt marginalisert til fordel for en intellektualisert og rasjonell forståelse av maten. I våre forsøk på å forstå matvarene ut fra vitenskapelige, økonomiske og gastronomiske premisser, fortreges andre måter å forholde seg til matvarene på, herunder den etiske. Han beskriver landbrukets modernisering og framveksten av ernæringsvitenskapen som en frigjøring av arbeidskraften, men samtidig som en abstrahering av forholdet til matvarene. Jordbruks-teknikken, distribusjonsapparatene og ernæringsvitenskapen kommer mellom jorden og bordet. Denne økte avstanden gir rom for en visualisering og estetisering av matvarene, men der all informasjon som er ikke-språklig og ikke kan kvantifiseres, blir miskreditert. Den moderne gastronomien dyrker i den sammenheng en disiplinert og avgrenset hedonistisk nytelse, fri fra sultens barbariske tvang og frikoblet fra matvarenes sesongmessige og geografiske begrensninger og opphav som organisk liv.

Christian Coff ser mulighetene for å kunne utnytte den moderne sporbarhetsteknologien (blant annet innført for å sikre trygg mat) til å gi forbrukerne glimt av matvarenes produksjonshistorie. Han ender sin ikke-moraliserende etikk med en pekefinger og en appell: Forbrukerne har en slags plikt til viten. Myn-

digheter, politikere og produsenter må ta de politiske forbrukere på alvor, og sikre at de har adgang til relevant og reell viten om hvordan matvarene er produsert.

Jeg satt igjen med en god og klokere følelse etter å ha leste denne boka. For en samfunns-viter presenterer den elementer som kan nyttes til å bygge bro fra etikkens ofte abstrakte avveininger over mot samfunnslivets begrensede rasjonalitet og kroppsliggjorte og sosialt innnevde praksiser. Samtidig får makt og interesser vel så mye plass som rett og prinsipper. Hvis noe skal kritiseres, så må det være at han, til tross for gode forsøk, ikke helt klarer å unngå å legge an det nostalgiske blikket en ofte finner i etiske drøftelser: Noe gikk tapt med det sivilisatoriske prosjekt, der samfunn og natur gikk hver sin vei.

Coffs utopi blir å forene dem igjen, en oppgave som kan virke noe overflødig i etterkant av for eksempel Bruno Latours «Vi var aldri moderne». Samtidig og selvfølgelig er virkeligheten mer komplisert enn det en kan få plass til på 114 sider. Produksjons- og distribusjonsformer varierer sterkt mellom land og regioner, og distribusjonsformer likeså. Generaliseringer om moderne og politiske forbrukere og om industrialiserte produksjonsformer finner derfor lett sine moteksempler, ikke minst i Norge, som på landbruksområdet avviker sterkt fra det en finner i Coffs Danmark. Dette er likevel ikke en grunn for ikke å lese boka som herved er anbefalt.

Eivind Jacobsen

Statens institutt for forbruksforskning (SIFO), Oslo

Upopulære forskningsresultater fikk sin konsekvens

Dr. Arpad Pusztai gjorde et eksperiment hvor han føret rotter med genmodifiserte poteter. Da resultatene ble offentliggjort, fikk legen oppleve hva åpenhet om upopulære forskningsresultat kan føre til.

TEKST: KATRINE HELSTAD

Bakgrunn for studien

Det finnes få vitenskapelige studier om helse-risikoen ved å spise genmodifisert mat. I følge Dr. Arpad Pusztai kan maten inneholde både uforutsigbare gifter og øke risikoen for allergiske reaksjoner¹. Han mente derfor det var behov for å studere GM-vekster og mat nærmere. For hvordan kan folk ta velfunderte beslutninger om genmodifisert mat når det finnes så lite informasjon om tryggheten ved å spise det?

Arpad Pusztai er regnet som en internasjonal størrelse innenfor lektinforskning. Han har arbeidet på universiteter og forskningsinstitusjoner flere steder i verden, og han har publisert en rekke vitenskapelige bøker og artikler. Fra 1963 jobbet han på Rowett Research Institute i Aberdeen, Skottland.

Pusztai var i utgangspunktet ikke negativ innstilt til genmodifiserte poteter, men mente det var nødvendig med nærmere undersøkelser før man kunne gå ut og markedsføre produktet. Nullhypotesen var at det ikke ville finnes noen forskjeller mellom umodifiserte og genmodifiserte poteter, men studien han satte i gang, med instituttets og regjeringens støtte, ville bekrefte eller avkrefte hypotesen ved hjelp av føringsforsøk med rotter.

Uventede resultater

Da det i forsøkene likevel fremkom endringer i immunsystemet, tarmer og noen indre organer hos rottene føret på transgene poteter, mente Pusztai det var viktig å få opplyst allmennheten om dette på et tidlig tidspunkt. Dr. Pusztai uttrykte, fortsatt med instituttets velsignelse, i en tv-sending sin bekymring over de midlertidige forsøksresultatene. Han mente videre

studier var nødvendig for å avklare hva som utløste de patologiske forandringene hos rottene. Bioteknologi-industrien og det engelske Royal Society var ikke fornøyde med Pusztais offentlige ytringer, og mente de kunne skape ubegrunnet frykt. Nå falt også ledelsen ved instituttet Pusztai i ryggen, antakelig av frykt for sanksjoner i form av reduserte bevilgninger. Han ble uthengt av Royal Society som en dårlig forsker. Forskningsresultatene ble beslaglagt, og Pusztai ble suspendert fra stillingen.²

Først da en rekke internasjonale forskere kom ham til unnsetning, ble han «frikjent», og Royal Society måtte be om unnskyldning. Granskinger av episoden viste at anklagene mot Pusztai personlig var ubegrunnet, men at data fra hans forsøk ga rom for ulike tolkninger, som det kunne være uenighet om. Dette var i 1998. I 2001 var Pusztai fortsatt suspendert fra stillingen.

Hvorfor så mye oppstyr?

Prosjektet startet i fredelige former, og ingen kunne forutse det oppstyret som fulgte. De som var kritiske til studien, hevdet blant annet at Pusztai var senil og sinnsforvirret, og at man ikke måtte ta forskningen hans seriøst. Det ble hevdet at han villedet folk, og at han ville skape enda mer usikkerhet på et felt der det allerede hersket en del skepsis. Tilhengere av Pusztai mente derimot det var en skam for forskningsmiljøene at han ble stemplet og faglig ignorert på denne måten. Flere forskere støttet Pusztai etter hvert. De mente han var utsatt for en skandaløs behandling, og at dette svekket tillitten og troverdigheten til fri og uavhengig forskning, og til forskningen som objektiv og nøytral kunnskapskilde.³ Det må

være rom for å diskutere alle sider ved en sak. Likevel har det flere ganger vist seg at det oppstår konflikter når publisering av «uønskede» resultater truer kommersielle interesser i oppdragsforskningen.

Forskningsetiske dilemma

Pusztais historie er ikke den eneste i sitt slag, men den er viktig fordi den peker på noen forskningsetiske dilemmaer som mange forskere møter i dagens økte kommersialisering. Forskning bedrives i et voksende omfang i store maktfulle institusjoner, noe som vanskeliggjør en fri og uholdt saklig debatt om forskningens resultater og konklusjoner. Det setter også den enkelte forsker under stort press og bringer oss over på lojalitetsperspektivet i dette. Skal forskere være lojale mot instituttet, oppdragsgiver eller allmennheten?

Man kan med stor sikkerhet anslå at Pusztai ble presset fra flere hold – fra instituttet, som var avhengige av økonomisk støtte og som sto i fare for å miste støtten, dersom de ikke avskjediget han og fra bioteknologi-industrien. Han valgte likevel å informere allmennheten, noe som altså kostet ham stillingen og anseelse som forsker.

Les mer:

Dr. Pusztais forsøk med gen-karotter – døm selv
www.plab.ku.dk/tcbh/PusztaiLembckex.htm
www.actionbioscience.org/biotech/pusztai.html

¹ Forskningsetikk nr. 1-04 s. 6

² www.actionbioscience.org/biotech/pusztai.html

³ www.plab.ku.dk/tcbh/PusztaiLembckex.htm,

⁴ <http://www.plab.ku.dk/tcbh/PusztaiLembckex.htm>



Ettersendes ikke ved varig adresseendring, men sendes tilbake til senderen med opplysninger om den nye adressen.

Returadresse: Forskningsetikk, P.b. 522 Sentrum, 0105 Oslo

FORSKNINGSETISKE KOMITEER

DE NASJONALE FORSKNINGSETISKE KOMITEER

har fått sitt mandat fra Kunnskapsdepartementet. Komiteenes oppgave er å opplyse om og gi råd i forskningsetiske spørsmål. De skal stimulere til debatt om saker som har betydning både for forskersamfunnet og for befolkningen generelt. Komiteene er administrativt tilknyttet Norges Forskningsråd.

DE NASJONALE FORSKNINGSETISKE KOMITEER

Prinsens gate 18
P.b. 522 Sentrum
0105 Oslo

Tlf: 23 31 83 00
Faks: 23 31 83 01

post@etikkom.no
www.etikkom.no

NEM 

*Den nasjonale forskningsetiske
komité for medisin*

NENT 

*Den nasjonale forskningsetiske komité
for naturvitenskap og teknologi*

NESH 

*Den nasjonale forskningsetiske komité
for samfunnsvitenskap og humaniora*