ಸಾವಯವ ಬೇಸಾಯದ ಪಿತಾಮಹ ಸರ್ ಆಲ್ಬರ್ಟ್ ಹೊವಾರ್ಡ್

‘ಸೈಲೆಂಟ್ ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್’ ಪುಸ್ತಕದ ಕರ್ತೃ ರಾಚೆಲ್ ಕಾರ್ಲ್‌ಸನ್

ಬಳಕೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೋ ಆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಆಹಾರ, ಆ್ಯಂಟಿಬಯೊಟಿಕ್ ಔಷಧಿ ಮತ್ತು ಹಾರ್ಮೋನ್ ಚುಚ್ಚುಮದ್ದುಗಳ ಕುರಿತು ಕೂಡ ನಿಗಾ ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಸಾವಯವ ಹಾಲು, ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಗಳಿಗೆ ಕೂಡ ಇಂಥದ್ದೇ ನಿಬಂಧನೆಗಳಿವೆ.

- ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯ ದೃಢೀಕರಣಕ್ಕೆ ಮಾನದಂಡವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವ, ನಿರ್ವಹಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸುವ, ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ ಕೊಡುವ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಮಾನ್ಯತೆ ಕೊಡುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಅಧಿಕಾರವಿರುವುದು ‘NPOP’ ಎನ್ನುವ ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಚಿವಾಲಯದ ಅಧೀನದಲ್ಲಿರುವ ‘ನ್ಯಾಷನಲ್ ಪ್ರೋಗ್ರಾಮ್ ಫಾರ್ ಆರ್ಗ್ಯಾನಿಕ್ ಪ್ರೊಡಕ್ಷನ್’ ಸಮಿತಿಗೆ.
- ಭಾರತದಲ್ಲಿ FSSAI, APEDA ರೀತಿಯ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಹೆಚ್ಚು ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ಅನ್ನಬಹುದು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಇದ್ದಷ್ಟೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹತೆಯೂ ಹೆಚ್ಚು.
- ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾವಯವ ಫಾರ್ಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರು ನೇರವಾಗಿ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕಣ್ಣಾರೆ ನೋಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿರುವುದರಿಂದ ಆ ವಿಧಾನವನ್ನೂ ಅನುಸರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ತಗಲುವ ಸಮಯ, ಶ್ರಮ ಮತ್ತು ಬೇಕಾದ ತಾಳ್ಮೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿರುವುದು ಡೌಟು.

ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಬೆಲೆ ತುಟ್ಟಿ. ಹಾಗಾದರೆ, ಬರೀ ಶ್ರೀಮಂತರು ಮಾತ್ರವೇ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆ ತೆತ್ತು ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಬೇಕೆ? ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಹಕ್ಕಿಲ್ಲವೆ? ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಎದುರಾಗುತ್ತವೆ. ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಡು ಬೇಗ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಆರ್ಗ್ಯಾನಿಕ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕಡಿಮೆ ಶೆಲ್ಫ್ ಲೈಫ್‌ಗೊಂದು ಜಾಣತನದ ಪರಿಹಾರ. ಇದಲ್ಲದೇ ಇನ್ನೊಂದು ಸುಲಭವಾದ ವಿಧಾನದಿಂದ ಇವುಗಳು ಜೇಬಿಗೆ ಹಾಕುವ ಕತ್ತರಿಯನ್ನು ಕಡಿತಗೊಳಿಸಬಹುದು. ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿ ಹಣ್ಣುಗಳೂ ಬೆಳೆಯುವಾಗ ಬಳಸಿದ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ವಿಷಕಾರಿ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಅಮೆರಿಕದ EWG (Environmental Working Group) ಎನ್ನುವ ಸಂಸ್ಥೆಯೊಂದು ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೀಟನಾಶಕದ ವಿಷಕಾರಿ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ‘ಡರ್ಟಿ ಡಜನ್’ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ವಿಷವಿರುವ ‘ಕ್ಲೀನ್ ಹದಿನೈದು’ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಹಣ್ಣು–ತರಕಾರಿಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅಂದಹಾಗೆ, ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿರುವುದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಮೇಲೆ ಅನ್ನಲಾಗಿದೆ.

2022ರ ‘ಡರ್ಟಿ ಡಜನ್’ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ಟ್ರಾಬೆರ್ರಿ, ಪಾಲಕ್, ಕೇಲ್, ನೆಕ್ಟರಿನ್, ಸೇಬು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್, ಪೀಚ್, ಚೆರ್ರಿ, ಪೇರ್, ಸೆಲರಿ ಮತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೊಗಳಿವೆ.

ಪೌಷ್ಟಿಕ, ಸಾವಯವ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಷಗಳು ತಮ್ಮ ಕರಿನೆರಳು ಬೀರಿರುತ್ತವೆ.