

# ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ವಾರ್ತಾಪತ್ರ

ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ಸರ್ವಿಷ್‌ಕೇಶನ್ ಪ್ರೈ. ಲಿ.

1 ಜೂನ್, 2017/ಸಂಪುಟ-1

## ಸಂಸ್ಥೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಸಾಧನೆಗಳು :

- ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣದಲ್ಲಿ SKOCH “Order of Mark” ಹಾಗೂ “Evergreen Revolution Award” ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳನ್ನು ತನ್ನದಾಸಿಕೊಂಡಿದೆ.
- ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ 10ನೇ ವರ್ಷದ ಮೈಲಿಗಲ್ಲನ್ನು ದಾಟಿ ಮುನ್ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ.
- ಅದಿತಿಯು NPOP ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ NOP- (USDA Standards) ಅಮೇರಿಕಾ ಗುಣಮಟ್ಟಗಳಲ್ಲದೇ ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯವಾಗಿ(COS/COR, CAEQ, Starbucks C.A.F.E Practices, Fair Trade, Bird Friendly Coffee) ಕೆನಡ, ಸ್ವಾಲ್ಬರ್ಕ್ ಕೆಫೆ ಪ್ರಾಕ್ಟೀಸ್, ಫೇರ್‌ಟ್ರೇಡ್, ಬರ್ಡ್ ಫ್ರೆಂಡ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಸ್ವಾಂಡರ್ಡ್‌ಗಳಿಂದಲೂ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ನೀಡಲು ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಆರಗಣ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಗಿದೆ.
- ನೇಪಾಳ ಸರ್ಕಾರ ಕೂಡ ಅದಿತಿಯ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಸೇವೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಮಾನ್ಯತೆ ನೀಡಿದೆ.



## ಸಂಪಾದಕರ ಮನದಾಳದಿಂದ:

ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ವಾರ್ತಾವಾಹಿನಿಯ ಮೊದಲ ಸಂಚಿಕೆಗೆ ಸುಸ್ವಾಗತ. ನಾವು ಈ ವಾರ್ತಾವಾಹಿನಿಯ ಮೂಲಕ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರಿಗೆ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ, ಅದರಲ್ಲಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಪದ್ಧತಿಯ ಅಳವಡಿಕೆ, ಜೊತೆಗೆ ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ಪ್ರೈ. ಲಿ.ನಲ್ಲಿ ಆಗುತ್ತಿರುವ ಹೊಸ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳ ಕುರಿತಾಗಿ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವ ಸದುದ್ದೇಶ ಹೊಂದಿದ್ದೇವೆ. ಈ ವಾರ್ತಾವಾಹಿನಿ ಯನ್ನು ಹುಟ್ಟು ಹಾಕಿ ನಿಮ್ಮನ್ನು ತಲುಪುವುದಕ್ಕೆ ನಮಗೆಷ್ಟು ಅನಂದವಾಗುತ್ತಿದೆಯೋ ಅದೇ ಲೀತಿ ಇದನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದಾಗಲೂ ನಿಮಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಖುಷಿ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ನಮ್ಮ ಅನಿಸಿಕೆ. ನಿಮ್ಮ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು [aditi@aditicert.net](mailto:aditi@aditicert.net) ಅಥವಾ [madhav@aditicert.net](mailto:madhav@aditicert.net) ರೆ ದಯವಿಟ್ಟು ಕಳುಹಿಸಿ.

## ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತೇ? ಸಾವಯವ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಎಂದರೇನು?

ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಸಾವಯವ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಇತರ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕುರಿತಾಗಿದೆ. ಇದು ಪ್ರತಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ರೈತ, ರೈತರ ಗುಂಪು, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥೆಯವರು, ಜಿಡಿ ಮಾರಾಟಗಾರರು, ಹಾಗೂ ಉಪಹಾರ ಗೃಹಗಳನ್ನೂ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಕುಲಾಂತಲ ಜೀವಿಗಳು, ಕೃತಕ ಗೊಬ್ಬರ, ಕೀಟನಾಶಕ, ಚರಂಡಿ ಕಲ್ಲುಶರಣು, ಬೆಳವಣಿಗೆ ಜೋಡಕಗಳು/ನಿಯಂತ್ರಕಗಳು, ಜೀವನಿರೋಧಕಗಳು, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವ ಆಹಾರ ಸಂಯೋಜಕ (food additives) ರಸಾಯನಿಕಗಳ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಮಾಣಿತ ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕೃಷಿ, ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದು, ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು, ಹಾಗೂ ಇತರೆ ನಿರ್ವಹಣೆಯು ಸಾವಯವ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಗುಣವಾಗಿ ಇರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಇಂಥ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

“ನೀವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷಿತ & ಅತ್ಯಂತ ಶಕ್ತಿಯುತ ಜಿಷ್ಣವಾಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ನಿಧಾನಗತಿಯ ವಿಷವಾಗಿರಬಹುದು.”

## ಸಾವಯವ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣದ ಉದ್ದೇಶ ಏನು?

ಸಾವಯವ ಉತ್ಪಾದಕರಿಗೆ/ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಮಾಡುವವರಿಗೆ/ಜಿಲ್ಲೆ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣವು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಜಟಿಲತೆಗಳನ್ನು ತೊಡಗಿಸುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊರಹಿಡಿಸುವ ಸುಲಭವಾದ ಗುರುತಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ “ಸಾವಯವ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ” ಉತ್ಪನ್ನದ ಖಚಿತತೆಯನ್ನು ಖಾತ್ರಿ ಪಡಿಸುವ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ.

## ಯಾವುದು ಸಾವಯವ ಲೇಬಲ್ (ಗುರುತು ಪಟ್ಟಿ)?

ಸಾವಯವ ಗುರುತು ಪಟ್ಟಿ(ಲೇಬಲ್), ಉತ್ಪನ್ನವು ಸಾವಯವ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಎಲ್ಲ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸುವ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ. ಅದರ ಸಾವಯವ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಖಚಿತತೆಯು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಪರಿಶೀಲಿಸಲ್ಪಟ್ಟಾಗ ಅದು ಸಾವಯವ ಲೇಬಲ್ ಪಡೆಯಲು ಶಕ್ತ.



❖  
**“ನೀವು ಸಾವಯವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದು ದುಬಾಲಿ ಎಂದು ತಿಳಿಯುವುದಾದರೆ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ನಂಥಹ ಮಾರಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಖರ್ಚಾಗುವ ಹಣ ಎಷ್ಟು?”**

❖  
**“ಪ್ರತಿ ಸಲ ನೀವು ಸಾವಯವ ವಸ್ತು ಕೊಂಡುಕೊಂಡಾಗಲೂ ಕೃಷಿಕರು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಸಾವಯವ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ”**

❖  
**“ಬಾಹ್ಯ ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯವು ಆಂತರ್ಯದಿಂದಲೇ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ.”**



## ಲೇಬಲ್(ಗುರುತು ಪಟ್ಟಿ)ಯ ಮಹತ್ವ?

ಇದು ಸಾವಯವ ವಸ್ತುವು ತೋಟದಿಂದ ಮೊದಲುಗೊಂಡು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ವರೆಗೆ ತನ್ನ ಮೂಲಭೂತ ತತ್ವವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತ ಪಡಿಸುವ ಪ್ರತೀಕ.

## ವಸ್ತುವನ್ನು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣವಿಲ್ಲದೇ “ಸಾವಯವ” ಎಂದು ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಬಹುದೇ?

ನೀವು ಯಾವುದೇ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಣ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ದೃಢೀಕರಣ ಪಡೆಯಬಿದ್ದರೆ ನಿಮಗೆ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು “ಸಾವಯವ” ಎಂದು ಹೇಳುವ ಹಾಗೂ ಯಾವುದೇ ಸಾವಯವ ಗುರುತು ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಅಧಿಕಾರ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.

## ಸಾವಯವ ಸ್ಕೋಪ್ ಸರ್ವೆಕೆಟ್ ಎಂದರೇನು?

ಸ್ಕೋಪ್ ಸರ್ವೆಕೆಟ್ ಅಂದರೆ ಉತ್ಪನ್ನವು ಎಲ್ಲ ಸಾವಯವ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸೂಚಿಸಲು ನೀಡಲಾಗುವ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರವಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ವರ್ಷದ ಸಿಂಧುತ್ವವಿದ್ದು, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನವೀಕರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

## ಯಾವುದು ಟ್ರಾನ್ಸೆಕ್ಷನ್ ಸರ್ವೆಕೆಟ್(TC)?

ಟ್ರಾನ್ಸೆಕ್ಷನ್ ಸರ್ವೆಕೆಟ್ (ವಹಿವಾಟು ಪತ್ರ/TC) ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ/ಖರೀದಿ ಮಾಡಿದ ವಸ್ತುವು ಸಾವಯವ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ನೀಡುವ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರವಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಪ್ರತಿ ವಸ್ತುವಿನ ಮೂಲವನ್ನು ಹುಡುಕಲು ಸಾಧ್ಯವಿರುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಸ್ಕೋಪ್ ಪತ್ರ ನೀಡಿದ ನಂತರವಷ್ಟೇ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

## ತೋಟದಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿನವರೆಗೆ- ಭವಿಷ್ಯದ ಹಾದಿ!

ನೀವು ಸ್ಥಳೀಯ, ಕಲ್ಮಶರಹಿತ, ಪಲಶುದ್ಧ, ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಆವೃಷ್ಟಿಯಿಲ್ಲದವಿರಾದರೆ ನಿಮಗಿರುವ ಒಂದೇ ಉತ್ತರ ಅದು “ಸಾವಯವ.”

ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ, ಕೀಟನಾಶಕ, ಜೋಡಕಗಳ ಬಳಕೆ ಮಾಡದೇ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಿ, ಪಲಸರ ಹಾಗೂ ಸಮಾಜದ ಹಿತ ಕಾಪಾಡುವುದೇ ಆಗಿದೆ. ಸ್ಥಳೀಯ ರೈತ-ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಥವಾ ವಾರದ ಸಂತೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಋತುವಿನಗನುಗುಣವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ತಾಜಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಸಾವಯವ ಬೆಳೆಗಾರರು/ಉತ್ಪಾದಕರು ನೇರವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೇ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಮಾರಲು ಬರುವವರಾಗಿದ್ದು ಇವರಿಗೆ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ತೊಂದರೆ ಬಹುತೇಕ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಜೊತೆಗೆ ಉತ್ಪಾದಕ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಹಕರ ನಡುವೆ ಪರಸ್ಪರ ಮಧುರ ಬಾಂಧವ್ಯದ ಕೊಂಡಿಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಅಲ್ಲದೇ ಗ್ರಾಹಕರು ತಮ್ಮ ಸ್ಥಳೀಯ ಉತ್ಪಾದಕರು ಯಾರು ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲೂ ಇದರಿಂದ ಸಾಧ್ಯ.

ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನಗಳು ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಈ ಮಾನದಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಭಿನ್ನತೆ ಇದೆ. ಮನದಲ್ಲ ಮೂಡುವ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯೆಂದರೆ ಸಾವಯವ-ಜನ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುವುದು? ಅದಕ್ಕೆ ಉತ್ತರ “ಲೇಬಲಿಂಗ್.” ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸಾವಯವ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ತಯಾರಾಗಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ “ಲೇಬಲ್” ಇಡಬೇಕು ಇರುತ್ತದೆ. ಉದಾ: ಯಾವಾಗ ವಸ್ತುವಿನ ಎಲ್ಲ ಘಟಕಾಂಶಗಳು ಸಾವಯವವಾಗಿರುತ್ತವೆಯೋ ಅದನ್ನು 100% ಸಾವಯವ ಎಂದು; ಯಾವಾಗ 95% ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ಘಟಕಾಂಶಗಳು ಸಾವಯವ ಮೂಲದ್ದಾಗಿರುತ್ತವೆಯೋ ಅವನ್ನು ಅಮೇಲಿಕ ಸಾವಯವ ಉತ್ಪಾದನಾ



ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ:

ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ಸರ್ವಿಸ್ ಪ್ರೈ. ಲಿ.

ನಂ. 38, 1ನೇ ಮಹಡಿ, 20ನೇ ಮುಖ್ಯ ರಸ್ತೆ, ರಾಜಾಜನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು-560010

ದೂರವಾಣಿ: 0091-80-23328134/35

ಮೊ: 9845064286/9108696476

ಈ-ಮೇಲ್: [aditi@aditicert.net](mailto:aditi@aditicert.net)

ವೆಬ್: [www.aditicert.net](http://www.aditicert.net)

ಗುಣಮಟ್ಟದವು "ಸಾವಯವ" ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ "USDA ಲೇಬಲ್" ಬಳಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಯಾವಾಗ ಕನಿಷ್ಠ 70%ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ವಸ್ತುವು ಜೈವಿಕ ಮೂಲದ್ದಾಗಿದ್ದರೆ, ಅದನ್ನು "ಸಾವಯವ ವಸ್ತುವಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ" ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಬಹುದು, ಆದರೆ USDA ಲಾಂಛನವನ್ನು ಬಳಸಲು ಬಾರದು. ಯಾವಾಗ 70%ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದಾಗ, ಕೇವಲ ಸಾವಯವ ಮೂಲವಸ್ತುಗಳ ಹೆಸರನ್ನು USDA ಲಾಂಛನವಿಲ್ಲದೇ ತೋರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ "ಸಾವಯವ ಲೇಬಲ್" ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಖುಲಾಸೆ "ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಲೇಬಲ್"ನ್ನು ತಿಳಿಸುವಂಥದಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ "ಲೇಬಲಿಂಗ್" ಯಾವುದೇ ವಸ್ತು ಅದು ತೋರಿಸಿರುವ ನಿಮ್ಮ ಉತ್ಪಾದ ತಟ್ಟೆಯವರೆಗೆ ಸಾವಯವ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವ ಸಂಪೂರ್ಣ ಭರವಸೆಯ ದ್ಯೋತಕವಾಗಿದ್ದು, ಗ್ರಾಹಕರು ನಂಬಿಕೆ ಹಾಗೂ ಧೈರ್ಯದಿಂದ "ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನ"ಗಳನ್ನು ಅಳುಕಿಲ್ಲದೇ ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಜಾಲತಾಣ ಮೂಲದ ಪ್ರಕಾರ, ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಬೇಳೆ, ಕಾಳು, ಹಾಗೂ ಸಿಲಿಧಾನ್ಯಗಳು 2015 ಲಿಂದಲೂ ಬಹಳ ಬೇಡಿಕೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದು, 2021ರ ವರೆಗೂ ಇದೇ ಲೇಖ್ಯ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ 2017 ಲಿಂದ 2021ರ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಜಾಗತಿಕ ಸಾವಯವ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ವಾರ್ಷಿಕ ಒಟ್ಟು ಬೆಳವಣಿಗೆ ದರ 15%ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸ್ಟ್ರೈಟ್ ಇಂಟಿಲಿಜೆನ್ಸ್ ಟೀಮ್ ಅಂದಾಜಿಸಿದ ಪ್ರಕಾರ 2016ರ ಜಾಗತಿಕ ಸಾವಯವ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಪಾನೀಯದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮೌಲ್ಯ 80 ಬಿಲಿಯನ್ ಯೂಎಸ್ (US) ಡಾಲರ್ ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.

ಕೊನೆಯದಾಗಿ, ನಲಯಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಎಷ್ಟು ಮಹತ್ವದ್ದೆಂದರೆ "ನಾವು ನೇಮಿಸುವ ಆಹಾರವೇ ಔಷಧಿಯಾಗಲಾರ, ಎಂದು ಹೇಳಿದ ಹಿಪ್ಪೊಕ್ರಾಟಿಸ್ ಎಂಬ ಗ್ರೀಕ್ ವೈದ್ಯನ ನುಡಿಯೇ ಸಾಕ್ಷಿ, ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅದರ ಗ್ರಾಹಕರಾದ

ನಾವು ಅದರೊಡನೆ ಕಾರ್ಯ ಪ್ರವೃತ್ತರಾಗಬೇಕು!

ಇತ್ತೀಚಿನ ಘಟನಾವಳಿಗಳ ತುಣುಕುಗಳು:

ಅದಿತಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ಸಂಸ್ಥೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಎಪ್ರಿಲ್ 28 ಲಿಂದ 30ರ ವರೆಗೆ ಬೆಂಗಳೂರು ಅರಮನೆ ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಾವಯವ ಮತ್ತು ಸಿಲಿಧಾನ್ಯಗಳ ವಾಣಿಜ್ಯ ಮೇಳ-2017ರಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡಿತ್ತು.

