

محصولات ارگانیک چیست؟



محصولات ارگانیک محصولاتی هستند که در تمام مراحل رشد با سیستم طبیعی هماهنگ بوده و در خاکی که از چند سال قبل هیچ گونه سموم دفع آفات گیاهی نظیر: علف هرزکش ها، قارچ کش ها و مواد شیمیایی در آن استفاده نشده و فقط با مواد طبیعی مانند کمپوست گیاهی تقویت می شود، رشد می کنند.

محصولات ارگانیک محصولاتی هستند که در تمام مراحل رشد با سیستم طبیعی هماهنگ بوده و در خاکی که از چند سال قبل هیچ گونه سموم دفع آفات گیاهی نظیر: علف هرزکش ها، قارچ کش ها و مواد شیمیایی در آن استفاده نشده و فقط با مواد طبیعی مانند کمپوست گیاهی تقویت می شود، رشد می کنند.

اما با اینکه این محصولات از سایر محصولات که به صورت غیر ارگانیک تولید می شوند بسیار سالم تر هستند اما به دلیل عدم اطلاع رسانی درست در زمینه مزایای آن و همچنین قیمت بالاتر این محصولات، هنوز این فرآورده های ارگانیک جای خود را در سبد خرید خانوارها پیدا نکرده است.

محصولات ارگانیک کالای لوکس نیستند

در نشست خبری "نهضت ملی شیر سالم" که با حضور چند تن از اساتید دانشگاه و نماینده اداره استاندارد استان قزوین در شرکت "چاشت پسند" برگزار شد فرزاد نجفی متخصص کشاورزی اکولوژیک و استاد دانشگاه در مورد محصولات ارگانیک و تفاوت آن با سایر محصولات گفت: متأسفانه آن چیزی که در تعریف کشاورزی ارگانیک مطرح شده این است که در چرخه تولید از مواد شیمیایی استفاده نشود در صورتی که این امر تنها به این موضوع نشده، بلکه عدم استفاده از سموم شیمیایی و کودهای شیمیایی نیز یکی از موارد کشاورزی ارگانیک است.

وی ادامه داد: کشاورزی ارگانیک سیستم کاملاً استاندارد از مزرعه تا مرحله تولید (دامی، دارویی، آرایشی و بهداشتی) است. حتی علوفه ای که برای دام مصرف می شود، باید کاملاً طبیعی باشد.

به گفته این کارشناس، در سیستم های ارگانیک نباید از موجوداتی که دستکاری ژنتیکی شده است، استفاده شود. وی خاطرنشان کرد: ایران تا حدودی به تولید ارگانیک نزدیک شده است.

این کارشناس حوزه کشاورزی اکولوژیک تصریح کرد: پیش بینی می شود طی دو سال آینده با ثبت رسمی محصولات ارگانیک و تدوین استانداردها تولید این محصولات توسط سازمان استاندارد کشور نصب برچسب برای این فرآورده های الزامی شود.

وی ادامه داد: هزینه های تولید محصولات ارگانیک بالا است و دولت در اوایل کار باید به این گروه از تولیدکنندگان یارانه دهند.

نجفی در مورد کاربرد اسانس های خوراکی در تولیدات غذایی نیز اظهار داشت: اسانس ها دو دسته هستند که می توان به اسانس های طبیعی و سنتز اشاره کرد. اسانس های طبیعی گران تر و اسانس های سنتزی ارزان تر هستند که به تولید کنندگان پیشنهاد می کنم قیمت را نادیده گرفته و از اسانس های طبیعی استفاده کنیم، چرا که عوارض آن در سال های میانسالی مشهود می شود.

اطلاع رسانی نسبت به محصولات ارگانیک بسیار اندک است

حمید دولت آبادی کارشناس صنایع غذایی اداره استاندارد اظهار داشت: متأسفانه چرخه مزرعه تا تولید دچار نقصان است و باید چاره ای برای این امر بیندیشیم.

وی افزود: اطلاع رسانی نسبت به محصولات ارگانیک بسیار اندک است و مردم عموماً به این نوع محصولات توجهی ندارند.

کارشناس صنایع غذایی اداره استاندارد تصریح کرد: تولید محصولات ارگانیک به لحاظ صنعتی دارای هزینه بیشتری است، اما این موضوع بهانه ای برای عدم استفاده کردن محصولات ارگانیک است.

وي گفت: دولت در سال چهار بار نظارت نامحسوس را بر توليد محصولات ارگانيك دارد البته بايد گفت با تعداد كم كاركنان نظارت ها بسيار مشكل است براي نمونه اداره استاندارد قزوین 50 كارمند دارد درصورتی كه جمعیت استان قزوین بیش از يك میلیون نفر است. بنابراین هر شهروند باید يك مجري قانون باشد.

قیمت نباید ملاك خرید مصرف كننده باشد

فؤاد قمرزاد مدیرعامل صنایع غذایی "چاشت پسند" كه خود در زمینه تواید محصولات ارگانيك فعالیت دارد، اظهار داشت: معتقدم باید به سمت فرهنگ سازی توليد محصولات ارگانيك حرکت كنیم

او ادامه داد: محصولاتی كه از مواد نگهداره در آن استفاده می شود، شاید به لحاظ طولانی شدن مصرف مشخصه خوبی باشد، اما این محصولات به دلیل سموم شیمیایی، ممكن است عوارض شدیدی داشته باشد.

قمرزاد افزود: علاوه بر آن شیرهای استرلیزه شده به دلیل وجود این مواد باعث کاهش كلسیم شده و در نهایت سبب پوكی استخوان می شود.

وي افزود: باید تولیدكنندگان سعی كنند از مواد نگهدارنده استفاده نکنند و در توليد محصولات لبنی شیرخشك و افزودنی ها را حذف كنیم. وي یادآور شد: شیرارگانيك یعنی 100 درصد شیر را به مردم ارائه كنیم، و قیمت نباید ملاك خرید مصرف كننده باشد .

وي ادامه داد: معتقدم کالاها باید دسته بندی شوند و اگر در كالایی از شیرخشك استفاده می شود، باید اطلاع رسانی شود.

تولید كننده محصولات ارگانيك تصریح كرد: خراب نشدن ماست، دوغ و دیگر محصولات در ماه های طولانی را مشخصه خوبی می دانیم درصورتی كه اشتباه است اگر محصولی خارج از یخچال و یا در مدت طولانی خراب نشود، باید به آن محصول شك كنیم.