

XALQARO STANDARTAR ASOSIDA QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI SIFAT VA XAVSIZLIGINI TA‘MINLASH

A.O.Hamidov

TDAU talabasi

D.V.Xakimov

TDAU dotsenti, t.f.f.d.

dhakimov91@mail.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.11299362>

Annotatsiya. Ushbu maqolada O‘zbekistondan Yevropa Ittifoqi mamalakatlariga qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini eksport qilishda talab etiladigan xalqaro standartlar ko‘rib chiqilgan.

Kalit so‘zlar: GLOBALG.A.P., GHP, GMP, HACCP, Alimentarius Kodeksi, ORGANIC, sifat, xavfsizlik, eksport, mahsulot va h.k.

ENSURING THE QUALITY AND SAFETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS ON THE BASIS OF INTERNATIONAL STANDARDS

Abstract. This article examines the international standards required for exporting agricultural products from Uzbekistan to EU countries.

Keywords: GLOBALG.A.P., GHP, GMP, HACCP, Codex Alimentarius, ORGANIC, quality, safety, export, product, etc.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ

Аннотация. В данной статье рассматриваются международные стандарты, необходимые для экспорта сельскохозяйственной продукции из Узбекистана в страны Европейского Союза.

Ключевые слова: GLOBALG.A.P., GHP, GMP, HACCP, Codex Alimentarius, ORGANIC, качество, безопасность, экспорт, продукт и т. д.

O‘zbekiston iqtisodiyotida qishloq xo‘jaligining ahamiyati ulkan. Chunki unda respublika yalpi ichki mahsulotining uchdan bir qismiga, oziq ovqat mahsulotining 95-97 % ga yaqini yaratilmoqda. Davlat miqyosida jami valyuta tushumining yarmidan ortig‘i qishloq xo‘jalik mahsulotlarini eksport qilish hisobiga olinmoqda.

Bugungi kunda ana’naviy qishloq xo‘jaligini yangi avlod qishloq xo‘jaligi amaliyotlari bilan almashtirishga to‘g‘ri kelsoqda. Chunki qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini ishlab chiqarishning boshqa usullari har kuni aniqlanmoqda va tez rivojlanib borayotgan dunyu uchun kamroq energiya

bilan ko‘proq mahsulot olishga intilmoqda [6].

O‘zbekistonda eksportbop mahsulotlarni ishlab chiqarish ko‘lamini kengaytirish maqsadida qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlashga qaratilgan qator yirik loyihalar amalga oshirilmoqda.

Meva va sabzavotlar ishlab chiqaruvchi sektorning rivojlanishi, ushbu mahsulotlarni ishlab chiqarishni ko‘paytirish, shuningdek, hudud va assortimenti bo‘yicha diversifikatsiyalangan eksportning keskin oshirilishini ta‘minlash eksportga yo‘naltirilgan O‘zbekiston rivojlanish siyosatining muhim tarkibiy qismi bo‘lib hisoblanadi.

“O‘zbekiston meva va sabzavotlar tarmog‘ining ishlab chiqarish va eksport salohiyatini oshirish: muammo va istiqbollari” taxlilii hisobotda O‘zbekistonda meva va sabzavotlar tarmog‘ini rivojlantirish hamda mazkur mahsulotlar eksportini rag‘batlantirish bo‘yicha siyosatning olib borilishida samaradorlikni pasaytirayotgan mavjud mammolar tahlil qilinib, ishlab chiqarish tizimi, xarid qilish, saqlash, meva va sabzavot mahsulotlarini eksport qilishni tartibga solishga qaratilgan me‘yoriy huquqiy asosni hamda mazkur sohadagi siyosatni amalga oshirishdagi mas‘ul institutlar faoliyatini takomillashtirish bo‘yicha tavsiyalar berilgan [7].

Gap eksport faoliyatini yaxshilash xaqida ketganda shuni takidlash joizki, sifat va xavfsizlik masalalari boshqa masalalarga nisbatan yuqori o‘ringa ega bo‘lgandagina biznes keyingi yangi bosqichga o‘tishi mumkin. Ya‘ni milliy mahsulotlarimiz sifat va xavfsizlik ko‘rsatgichlari xalqaro standartlar talablariga muvofiq bo‘lganda, milliy mahsulotlarimizni eksport qilish uchun shartnoma imzolanishi mumkin. Meva va sabzavot mahsulotlarini ishlab chiqaruvchilar uchun, savdo to‘siqlarini bartaraf etish, eksport-import munosabatini o‘rnatish maqsadida mutaxassislar tomonidan xorijiy bozorlar o‘rganilib, xuquqiy va me‘yoriy talablari aniqlanmoqda. Ushbu maqolada biz Yevropa ittifoqi mamlakatlarga meva va sabzavot mahsulotlarini eksport qilishda bir nechta xalqaro standartlarning talablari xaqida to‘xtalib o‘tmoqchimiz.

GLOBALG.A.P. standarti. GLOBALG.A.P. standarti -qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqaruvchilar uchun xalqaro standart bo‘lib, oziq-ovqat mahsulotlari, xodimlar xavfsizligi va salomatligini, hamda atrof-muhit himoya qilishni ta‘minlashga talablar o‘rnatadi. U qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqarishi mujassamlangan menejmenti tizimlari /Integrated Farm Assurance Standard (IFA) Version 5/ tahriri asosida ishlab chiqilgan [4].

Evropa Ittifoqi mamlakatlariga qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini eksport qiluvchi tashkilotlar ushbu mahsulotlarning talab qilinadigan shartlariga muvofiqligini iste‘molchilarga ko‘rsatish uchun ushbu sertifikatni olishlari shart. GLOBALG.A.P. guvohnomasi - ishlab chiqaruvchilarning zarur shart-sharoitlarni qondirayotganligini ko‘rsatadigan mustaqil va holis

tashkilotlar tomonidan berilgan sertifikat. Mahsulotga Yevropa Ittifoqi bozorlariga kirish uchun belgilangan majburiy hujjatdir.

GLOBALG.A.P. – yetishtirilgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining xavfsizligini hamda ularning mavjud sifat va texnik talablarga mos kelishini ta‘minlash uchun tan olingan xalqaro standartlar tizimidir. GLOBALG.A.P. standarti GHP, GMP va HACCP talablari asosida yaratilgan. Ko‘rsatilgan standartga muvofiq, sertifikatlash ixtiyoriy hisoblanadi, lekin uning milliy standartlardan asosiy farqi shundan iborat-ki, sertifikatlash nafaqat yakuniy mahsulotning sifatiga baho berishida, balki ishlab chiqarishning butun davrini qamrab olishidadir [4].

GLOBALG.A.P ning. eski nomi – EurepGAP bo‘lib, u Yevropa Ittifoqida atrof muhitga yetkazilayotgan ziyon minimal bo‘lishini kafolatlovchi qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini yetishtirish bo‘yicha qabul qilingan standartlar to‘plamidir. Yevropada ilk bor sertifikatlangan xo‘jaliklar 2003-yilda paydo bo‘lib, 2004-yildan bu holat ommaviy, 2006-yildan esa xalqaro xarakterga ega bo‘ldi. Natijada Yevropa standarti butun dunyo bo‘ylab tarqala boshladi va 2007-yilda uning nomini GLOBALG.A.P.ga o‘zgartirish to‘g‘risida qaror qabul qilindi.

Standartning ish tizimi butun texnologik zanjirni (ketma-ketlikni) kuzatib borishdan iborat, shu sababli fermerga qo‘yiladigan birinchi talab – yetishtirish jarayonida olib boriladigan barcha chora-tadbirlarni batafsil ro‘yxatga olishdir. Xususan, standartning asosiy elementlariga quyidagilar kiradi [4]:

- ishlab chiqarishdagi xavflarni tahlil qilish;
- mehnatni muhofaza qilish va ishlab chiqarish sanitariyasi;
- atrof muhitni muhofaza qilish;
- mahsulotlarni kuzatib borish va qaytarish tartibotlari;
- ekin materialining kelib chiqishi va sifati;
- qishloq xo‘jalik mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun tuproqning yaroqliligi;
- tuproqni tahlil qilish va tuproqni o‘g‘itlash uchun ishlab chiqilgan tizimning mavjudligi;
- suv, pestitsidlar va qattiq materiallar qoldig‘i, mikroflorani tahlil qilish;
- o‘simliklarni himoya qilishning integratsiyalangan tizimini joriy etish va qo‘llash;
- mahsulotlarni yig‘ib olish, qayta ishlash va saqlash bo‘yicha tadbirlarni olib borish.

Natijada, bugungi kunga kelib, GLOBALG.A.P. sertifikatlash tizimi ishlab chiqarish texnologiyasini kuzatib borish asosida mahsulot xavfsizligi to‘g‘risida xulosani tasdiqlash yoki inkor etish vositasi bo‘lib hisoblanadi va shu orqali ishlab chiqaruvchining maqbul qishloq xo‘jalik amaliyoti (Good Agricultural Practice – GAP) tarafdori ekanligini ko‘rsatib beradi.

Ayni vaqtda GLOBALG.A.P. standartining asosiy rag‘batlantiruvchi omili – savdo

tarmoqlari, qayta ishlash korxonalari va umumiy ovqatlanish korxonalaridir. Peshtaxtalarda turgan mahsulotlarning xavfsizligiga kafolat berish – aksariyat yetakchi kompaniyalar va chakana tarmoqlarning asosiy talablaridan biri hisoblanadi.

“Alimentarius Kodeksi” standarti. Alimentarius Kodeksi (lotincha Codex Alimentarius/ oziq-ovqat kodeksi) mazkur xalqaro oziq-ovqat standart Xalqaro Sog‘liqni Saqlash Tashkiloti komissiyasi tomonidan standartlar kodeksi va oziq-ovqat mahsulotlariga qoidalarni qabul qilingan. Kodeks standartlari asosan ishlov berilgan, berilmagan va yarim tayyor oziq-ovqat mahsulotlarni, belgilash, gigiyeniyasi, qo‘shimchalar, pestidlar miqdori, xavfsizligini o‘rganish va biotexnologiyani o‘z ichiga oladi [2].

Alimentarius Kodeksi –bu hamma joyda va hamma yerda xavfsiz va sifatli oziq-ovqat kafolatini ta‘minlashdir. Xalqaro oziq-ovqat savdosi allaqachon ming yillardan buyon mavjud bo‘lib, lekin uzoq bo‘lmagan davrgacha asosan mahsulot ishlab chiqarish mahalliy darajadagi iste‘molchi va sotuvga yo‘naltirilgan edi. Oxirgi yuz yillikda Xalqaro oziq-ovqat savdosi hajmi ahamiyatli miqdorda o‘sti va hozirgi kunga kelib oziq-ovqatni miqdori va turi yer sharini bunchali ulkan egallab olgan emas. Bu esa xalqaro oziq-ovqat standartlariga bo‘lgan ehtiyojni oshirmoqda.

Alimentarius Kodeksi xalqaro standartlari, metodik ko‘rsat-malari, norma va qoidalar oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta‘minlashga olib keladi, vijdonli savdoni rag‘batlantiradi. Iste‘molchi sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari sotib olayotganligiga shuningdek import qiluvchi buyurtma qilingan mahsuloti o‘zining tavsiflariga muvofiq ekaniga ishonchini oshiradi [3].

Iste‘molchi salomatligini himoya qiladi. Oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligi bo‘yicha aholini bezovta qilayotgan savollarga Kodeks global tortishuvlar markazi bo‘lib qoldi. Veterinar vositalari, pestitsitlar, ozuqa qo‘shimchalar va ifloslovchi aralashmalar bular ayrim savollardan bo‘lib, Kodeks yig‘ilishlarda doimiy muhokamadadir. Kodeksi standartlari ishonchli ilmiy ma‘lumotlarga asoslanadi, qaysiki xalqaro oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi va sog‘liqni saqlash tashkilotlarning mustaqil xavflarni baholovchi yoki maxsus maslahatchilari ishtirokida.

“ORGANIC” standarti. ORGANIC – kimyosiz va genetik modifitsiyalashgan organizmlar (GMO)siz bu muhim filosofiya. Organik ishlab chiqarish to‘la tabiiy bo‘lib, tabiyat, inson va dunyo atrof-muhiti bo‘yicha g‘amxorlik tushuniladi.

Organik mahsulotlar:

- genetik modifitsiyalashgan organizmlar va ularni hosilasiz yetishtrilgan;
- kimyoviy sintetik konservant, bo‘yoq, aromatashtiruvchi va qo‘yiqlashtiruvchilarsiz;
- ishlab chiqarishda zararli texnologiyadan foydalanilmaganlik;
- o‘stirishda kimyoviy sintez pestislar, o‘g‘it va boshqa agrokimyodan foydalanilmagan;

-organik hayvonshunoslikdan antibiotik, gormon va bo‘yni o‘stiruvchi foydalanilmagan.

ORGANIC standartni maqsadi:

ORGANIC halqaro standarti, qaysiki sog‘lom agroekotizimni stimullash va kuchaytirishni, biologik turli tumanlik, biologik siklliklar va aktiv biologik tuproqni ichiga olgan holda, ishlab chiqarishni boshqarish tizimini butunligi ta‘minlash.

Organik qishloq xo‘jaligini asosiy vazifasi tuproq, o‘zimlik, xayvonot va insonlar umumiy hamkorligi, ishlab chiqarishni o‘zaro bog‘ligi va sog‘lomligini optimallashtirishdan iboratdir.

“HACCP” standarti. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tizimi — “Kritik nuqtalar nazorati va xavflar tahlili”-konsepsiyasi, mahsulot xavfsizligiga ta‘sir ko‘rsatuvchi xavf omillarini belgilash, baholash va tizimli boshqarishni ko‘zda tutadi.

NASSR – bu tahdidlar paydo bo‘lishining oldini olishga asoslangan oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlashga tizimli yondashuvdir. Bu tizim oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xavfli vaziyatlar yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan barcha bosqichlarida nazoratni ta‘minlaydi [5].

HACCP tizimi –oziq-ovqat mahsulotlari yaratishdagi barcha jarayonlarda, xom-ashyo yetkazish, ishlab chiqarish, saqlash, sotish va boshqalarda, qayerda xavf yuzaga kelishi ehtimolli bo‘lgan kritik nuqtalarda nazoratni ta‘minlash, bartaraf etish yoki qabul qilish darajasiga qadar kamaytishni talab etadi.

HACCP tizimini tashkilot o‘z mahsuloti ishlab chiqarishi va metodlarigiga emas, uni talablarini to‘la yetkazish zanjiriga ya‘ni, xom-ashyo va materiallar yetkazuvchilarga, hamda ulgurchi va chakana savdo jarayonlarga ham joriy etilishi lozim.

Alimentarius kodeksi komissiyasi kabi xalqaro tashkilotlar sifatsiz oziq-ovqat mahsulotlar qo‘zg‘atadigan kasalliklarning oldini olishning eng samarali usuli sifatida NASSR qo‘llanilishini ma‘qulladi. Yevropa Ittifoqi mamlakatlarida oziq-ovqat sanoatida faoliyat ko‘rsatayotgan kompaniyalar oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta‘minlash maqsadida NASSR prinsiplariga asoslangan tizimlarni ishlab chiqishi talab etiladi [5].

Ushbu xalqaro standartlar asosan, iste‘molchilarning qishloq xo‘jaligida ozuqa moddalarini qanday ishlab chiqarishi haqidagi xavotirlarini yumshatish, kimyoviy moddalardan foydalanishni qisqartirish, odamlarning va hayvonlarning salomatligi va xavfsizligiga javobgarlik bilan yondashish, qishloq xo‘jaligi ishining atrof-muhitga ta‘sirini minimallashtirish uchun ishlab chiqilgan.

REFERENCES

1. ISO/IEC 22000 Sistema menedjmenta piщevoy bezopasnosti. Trebovaniya k lyuboy organizatsii, uchastvuyushchey v sepi sozdaniya piщevoy produkcii.
2. Understanding Codex Alimentarius. Food and Agriculture Organisation of the United Nations. World Health Organization. 2000. p. 6-11.
3. Codex Alimentarius Understanding: FAO and WHO (1999).— “Understanding Codex is available in English, French, Spanish, Arabic, Chinese and Russian version.”. Data obrasheniya 6-sentyabrya 2012.
4. D. Botirova, K. Nuritdinov. GLOBALG.A.P. xalqaro standartlari: meva va sabzavot mahsulotlarini ishlab chiqarishni sertifikatlash uchun asosiy talablar: amaliy qo‘llanma / Toshkent : Vaktria press, 2017. - 32 b.
5. Хакимов Д. В., Хусанова М. Ш., Фаттаев М. СТАНДАРТИЗАЦИЯ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ //Современное экологическое состояние природной среды и научно-практические аспекты рационального природопользования. – 2018. – С. 159-165.
6. Хакимов Д. В., Кулдашев Ж. У., Эрматов А. Б. УЛУЧШЕНИЯ ПОТЕНЦИАЛА НАЦИОНАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ КАЧЕСТВА И ПРОБЛЕМЫ ЭКСПОРТА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ //Итоги и перспективы развития агропромышленного комплекса. – 2018. – С. 502.
7. Khakimov D. et al. Improvement of the Quality Management System at Machine-Building Enterprises and Analysis of Its Efficiency //International Scientific Conference Fundamental and Applied Scientific Research in the Development of Agriculture in the Far East. – Cham : Springer Nature Switzerland, 2023. – С. 719-728.
8. Abdurakhmonov O., Khakimov D. RISK MANAGEMENT IN MANUFACTURING ENTERPRISES //Central Asian Journal of Economics and Management. – 2023. – №. 2. – С. 04-06.
9. Dilmurod Khakimov, Nilufarkhan Nosirova Analysis of the possibility of production processes based on modern methods. E3S Web of Conf. 376 02016 (2023). DOI: 10.1051/e3sconf/202337602016