

MEVA-SABZAVOT EKSPORTIDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI TALABLARI VA MUVOFIQLIKNI OSHIRISH YONDASHUVLARI

Xo'jayev Elshod Yoqub o'g'li

(PhD)

Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti, “Marketing” kafedrası doktoranti

e.xo'jayev@tsue.uz

+998990000971

Annotatsiya: Maqolada Yevropa Ittifoqi davlatlariga eksport qilinadigan meva-sabzavot mahsulotlarining xavfsizlik talablari bo'yicha Yevropa Ittifoqining standart, direktiva va reglamentlariga muvofiq tashqi bozorlarga yetkazib berishni tashkil etish, eksport qilinayotgan meva-sabzavot mahsulotlarini standart talablariga mos ekanligining ahamiyati ochib berilgan. Respublika meva-sabzavot mahsulotlari tarmog'ining eksport salohiyatini oshirishdagi muhim omillardan biri – xalqaro belgilangan xavfsizlik ko'rsatkichlari tahlili yoritilgan.

Kalit so'zlar: eksport, meva-sabzavot, standart, xalqaro talablar, xavfsizlik ko'rsatkichlari

I.KIRISH

2024-yilning 20-dekabr kuni Prezident Shavkat Mirziyoyev raisligida “Tadbirkorlikni har tomonlama qo'llab-quvvatlash bo'yicha joriy yil yakunlari va 2025-yilga asosiy rejalar” yuzasidan o'tkazilgan videoselektor yig'ilishida ichki bozor bilan cheklanmasdan, eksportni yanada ko'paytirish muhimligi qayd etildi.

Salohiyati yuqori bo'lgan to'qimachilik, elektrotexnika, oziq-ovqat kabi sohalarda imkoniyatlar to'liq ishlatilmayotgani ko'rsatib o'tildi. Hozirda meva-sabzavotni qayta ishlash darajasi 16 foizni tashkil qilmoqda¹². Tadbirkorlar meva-sabzavotni asosan tomorqadan olayotgani uchun eksportga bir turdagi mahsulotni uzluksiz va sifatli yetkazib berishga qiynalayotganligi hisobiga eksportdan tushum ham past bo'lib qolmoqda.

2025-yilda O'zbekistonda yetishtirilgan 3,5 milliard dollarlik meva-sabzavot eksport qilish reja qilib olinganligi va buning uchun to'liq imkoniyatlar mavjudligini hisobga olsak, jahonda kuzatilayotgan siyosiy, iqtisodiy va ijtimoiy nobarqaror vaziyatda eksport hajmini o'sish suratini saqlab qolish maqsadida birinchi navbatda, mahalliy mahsulotlarni xalqaro standart talablari asosida ishlab chiqarish, ularni raqobatbardoshligini ta'minlash, taniqlilik darajasini oshirish, ikkinchidan esa, eksportni har tomonlama qo'llab-quvvatlash va rag'batlantirish, uning hajmlari barqaror o'sishini ta'minlash, xorijiy bozorlardagi xilma-xil va o'ziga xos xususiyatli muhitlar sababli eksport bozorlarida muvaffaqiyatga erishish yangi bozorlarga kirib borishda yangi bozorlardagi mahsulotlarga qo'yilgan talablar asosida mahsulot yetkazib berish hamda xorijiy bozorlarga eksport qilinadigan mahalliy meva-sabzavot mahsulotlarini hamkor davlatlar bozorlariga to'siqlarsiz kirib borishini ta'minlash dolzarb vazifalardan biri hisoblanadi.

¹² O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyev raisligida “Tadbirkorlikni har tomonlama qo'llab-quvvatlash bo'yicha joriy yil yakunlari va 2025-yilga asosiy rejalar” yuzasidan videoselektor yig'ilishi. 2024 yil 20 dekabr.

II. ADABIYOTLAR TAHLILI

Mahsulotlarni tashqi bozorlarga yetkazib berishda standartlarning ahamiyatiga oid tadqiqotlar Birlashgan Millatlar Tashkilotining “Osiyo va Tinch okeani mamlakatlari uchun iqtisodiy va ijtimoiy komissiyasi”, Sussex universitetining “Biznes, Menejment va Iqtisodiyot” maktabining professori – John Humphrey, Plymouth Universiteti akademik tadqiqotchisi va DFK Consulting kompaniyasi direktori Dima Faour-Klingbeil va bir qator olimlar, xususan Dipali Yadav, Laurian Unnevehr, Johnson kabilar tomonidan tadqiq etilgan.

Birlashgan Millatlar Tashkilotining “Osiyo va Tinch okeani mamlakatlari uchun iqtisodiy va ijtimoiy komissiyasi” tomonidan olib borilgan tadqiqotda eksportchi korxonalar ko‘pincha, turli mamlakatlarning mahsulotlar uchun belgilangan xavfsizlik me‘yorlari va qoidalari bo‘yicha shaffoflik, shuningdek, namuna olish, tekshirish va sinov usullari bilan bog‘liq bo‘lgan ma‘lumotlar yetishmasligi tufayli qiyinchiliklarga duch kelishadi. Odatda, standartlar faqat import qiluvchi davlat tilida yoki juda murakkab tarzda taqdim etiladi va ularni tushunish va amaliyotda qo‘llash murakkabligicha qolmoqda. Eksport qiluvchi mamlakatlar import qiluvchi mamlakat tomonidan belgilangan maxsus talablarni bajarmasligi natijasida eksport qilingan mahsulotlar import qiluvchi davlat chegarasidan qaytarib yuborilishiga olib kelmoqda.

John Humphrey o‘z tadqiqotida Yevropa Ittifoqining oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha qoidalarini so‘zma-so‘z talqin qilish shuni ko‘rsatadiki, uchinchi davlatlardan import qilinadigan hayvon mahsulotlari tarkibiga kirmaydigan oziq-ovqat mahsulotlari Yevropa Ittifoqining gigiyena qoidalariga muvofiq sharoitlarda ishlab chiqarilgan bo‘lishi zarur. Yevropa Ittifoqining oziq-ovqat bilan shug‘ullanuvchi tadbirkorlik subyektlari eksport qiluvchi mamlakatlardagi ishlab chiqarish sharoitlari Yevropa Ittifoqi qoidalariga muvofiqligini tasdiqlash majburiyatiga ega. Meva-sabzavot tarkibidagi pestitsid qoldiqlari xalqaro bozorlar uchun jiddiy muammo hisoblanadi. Import qiluvchi davlatlar tomonidan belgilangan “Maksimal qoldiq cheklovlari” (Maximum Residue Limits, MRLs) pestitsid qoldiqlarining qabul qilinadigan darajasini belgilaydi. Smit va boshqalar (2019) tomonidan olib borilgan tadqiqot MRLlarga rioya qilish yuklarning rad etilishining oldini olishda qanchalik muhimligini ta’kidlaydi.

Dima Faour-Klingbeil “hukumat nazorati va tartibga soluvchi idoralardan tashqari chakana sotuvchilar (ayniqsa, rivojlangan mamlakatlardagi yirik chakana sotuvchilar) o‘z biznes obro‘sini oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog‘liq mojarolardan himoya qilish va sifatga bo‘lgan iste‘molchilar talabini qondirish uchun bozorni ajratib ko‘rsatish maqsadida yuqori standartlarni qabul qilishga moyil bo‘ladilar”, deb ta’kidlagan.

Dipali Yadavning tadqiqotlarida oziq-ovqat xavfsizligi standartlarini joriy etish eksport hajmini va ularga rioya qilish raqobatbardoshlikni oshiradi va talabning ortishi xarajatlarning salbiy ta’siridan ustun turishi izohlangan.

Oziq-ovqat xavfsizligi meva va sabzavotlarni eksport qilish bozorlarining barqarorligini ta’minlashda muhim ahamiyatga ega. Iste‘molchilar oziq-ovqat ta’minot

zanjirida tobora ko‘proq shaffoflik va kuzatib borish imkoniyatini talab qilmoqda, bu esa mustahkam xavfsizlik bayonnomalarini zarurligini anglatadi.

Iqtisodiy jihatdan qaraydigan bo‘lsak, meva-sabzavot mahsulotlarini eksport qilishda xavfsizlik standartlariga rioya qilish eksport qiluvchilarning yuqori qiymatli bozorlarda raqobatbardoshligini oshiradi. Xavfsizlik talablariga javob bermaslik esa katta moliyaviy yo‘qotishlarga olib kelishi mumkin. Masalan, Johnson va boshq. (2021) tomonidan o‘rganilgan tadqiqot ishida eksport qilingan mahsulot bilan bog‘liq oziq-ovqatdan zaharlanishning yagona holati \$100 milliondan ortiq yo‘qotishlarga olib kelganligi keltirilgan.

Li va Pak (2022) ilmiy ishlarida texnologik jihati yoritilgan bo‘lib, blokcheyn va IoT kabi zamonaviy texnologiyalar real vaqt rejimida monitoring va kuzatib borish imkoniyatini ta‘minlab, xavfsizlik standartlariga rioya qilishni kafolatlaydi. Ushbu texnologiyalar, shuningdek, mahsulotning kelib chiqishi va ishlov berilishi bo‘yicha tasdiqlangan ma‘lumotlarni taqdim etish orqali iste‘molchilar va import qiluvchilar orasida ishonchni oshiradi.

III.NATIJALAR

Yevropa Ittifoqida iste‘mol qilinadigan meva-sabzavot mahsulotlaridagi xavfsizlik ko‘rsatkichlari Yevropa Ittifoqi Komissiyasining 2023-yil 25-apreldagi 2023/915-sonli reglamenti bilan tartibga solinadi. Ushbu reglamentning 2-bandida quyidagilar keltirilgan: “Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi ifloslantiruvchi moddalarning maksimal darajalari qat‘iy darajada belgilanishi zarur. Bunga maqbul qishloq xo‘jaligi, baliqchilik va ishlab chiqarish amaliyoti orqali hamda oziq-ovqat mahsulotlarini iste‘mol qilish bilan bog‘liq xavfni hisobga olgan holda erishish mumkin. Iste‘molchi salomatligi uchun ehtimoliy xavf bo‘lgan taqdirda, ifloslantiruvchi moddalarning maksimal ko‘rsatkichlari oqilona ravishda past bo‘lgan darajada o‘rnatilishi kerak (ALARA). Bunday yondashuv oziq-ovqat biznesi operatorlarining aholi salomatligini himoya qilish uchun maksimal darajada oziq-ovqat mahsulotlaridagi ifloslanishni oldini olish va kamaytirish choralarini qo‘llashini ta‘minlaydi. Bundan tashqari, mazkur yondashuv iste‘molchilarning zaif guruhi bo‘lgan chaqaloqlar va yosh bolalar salomatligini muhofaza qilishda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xom ashyoni qat‘iy tanlash hamda zarur hollarda muayyan ishlab chiqarish amaliyotlari bilan birlashtirish orqali eng past maksimal darajalarni belgilashga erishish mumkin. Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish va yetishtirishda xom ashyoni qat‘iy talablar asosida tanlash va ifloslantiruvchi moddalarni qat‘iy maksimal darajada belgilash yakuniy iste‘molchi uchun bozorga joylashtirilgan o‘ziga xos oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish hamda aholining zaif qatlamlarini himoya qilish uchun uchun mos keladi”.

1-jadval

Meva-sabzavot mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqi qonunchiligi bo‘yicha belgilangan ifloslantiruvchi modda (aflatoksin) ning maksimal darajasi tahlili

Aflatoksin moddasi				
T/r	Meva-sabzavot nomi	Maksimal miqdor ($\mu\text{g}/\text{kg}$)		
		B ₁	B ₁ , B ₂ , G ₁ va G ₂ moddalarining umumiy miqdori	M ₁
1.1.1	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki yakuniy iste'molchiga yetkazib berishdan oldin saralash yoki boshqa tozalash jarayonlaridan o'tkaziladigan quritilgan mevalar (1.1.3 da keltirilgan quritilgan mevalardan tashqari)	5,0	10,0	—
1.1.2	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki qayta ishlangan quritilgan mevalar (1.1.3 da keltirilgan quritilgan mevalardan tashqari)	2,0	4,0	Quritilgan mevalardan tashkil topgan oziq-ovqat bo'lsa, faqat ingridiyent sifatida ishlatilsa yoki tarkibi qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli quritilgan mevalardan tashkil topgan bo'lsa, bu mahsulotlar uchun ham maksimal miqdor quritilgan mevalar uchun belgilangan darajalarda qo'llaniladi.
1.1.3	Quritilgan anjir	6,0	10,0	Quritilgan anjirdan tashkil topgan oziq-ovqat bo'lsa, faqat ingridiyent sifatida ishlatilsa yoki tarkibi qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli quritilgan anjirdan tashkil topgan bo'lsa, bu

				mahsulotlar uchun ham maksimal miqdor quritilgan mevalar uchun belgilangan darajalarda qo‘llaniladi.
1.1.4	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki yakuniy iste‘molchiga yetkazib berishdan oldin saralash yoki boshqa tozalash jarayonlaridan o‘tkaziladigan yeryong‘oq va yeryong‘oq yog‘lari	8,0	15,0	Tozalangan o‘simlik moyi ishlab chiqarish maqsadida maydalangan yeryong‘oq bundan mustasno.
1.1.5	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki qayta ishlangan yeryong‘oq va yeryong‘oq yog‘lari	2,0	4,0	Yeryong‘oqdan tashkil topgan oziq-ovqat bo‘lsa, faqat ingridiyent sifatida ishlatilsa yoki tarkibi qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli yeryong‘oq va yeryong‘oq yog‘laridan tashkil topgan bo‘lsa, bu mahsulotlar uchun ham maksimal miqdor yeryong‘oq va yeryong‘oq yog‘lari uchun belgilangan darajalarda qo‘llaniladi.
1.1.6	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki yakuniy iste‘molchiga yetkazib berishdan oldin saralash yoki boshqa tozalash jarayonlaridan o‘tkaziladigan yong‘oq	5,0	10,0	Aflatoksin tarkibini aniqlashda yong‘oqning po‘stlog‘i emas, balki iste‘mol qilinadigan mag‘zi hisobga olinadi
1.1.7	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki qayta ishlangan yong‘oq	2,0	4,0	Aflatoksin tarkibini aniqlashda yong‘oqning po‘stlog‘i emas, balki iste‘mol qilinadigan mag‘zi hisobga olinadi.

				Yong‘oqdan tashkil topgan oziq-ovqat bo‘lsa, faqat ingridiyent sifatida ishlatilsa yoki tarkibi qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli yong‘oqdan tashkil topgan bo‘lsa, bu mahsulotlar uchun ham maksimal miqdor yong‘oq uchun belgilangan darajalarda qo‘llaniladi.
1.1.8	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki yakuniy iste‘molchiga yetkazib berishdan oldin saralash yoki boshqa tozalash jarayonlaridan o‘tkaziladigan bodom, pista va o‘rik danagi	12,0	15,0	Aflatoksin tarkibini aniqlashda bodom, pista va o‘rik danagining po‘stlog‘i emas, balki iste‘mol qilinadigan mag‘zi hisobga olinadi
1.1.9	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki qayta ishlangan bodom, pista va o‘rik danagi	8,0	10,0	Aflatoksin tarkibini aniqlashda bodom, pista va o‘rik danagining po‘stlog‘i emas, balki iste‘mol qilinadigan mag‘zi hisobga olinadi. Bodom, pista yoki o‘rik danagidan tashkil topgan oziq-ovqat bo‘lsa, faqat ingridiyent sifatida ishlatilsa yoki tarkibi qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli bodom, pista yoki o‘rik danagidan tashkil topgan bo‘lsa, bu mahsulotlar uchun ham maksimal miqdor bodom, pista va o‘rik danagi uchun belgilangan darajalarda qo‘llaniladi.

1.1.13	Oziq-ovqat tarkibida ingridiyent sifatida ishlatiladigan yoki yakuniy iste'molchiga yetkazib berishdan oldin saralash yoki boshqa tozalash jarayonlaridan o'tkaziladigan bodom, pista va o'rik danagi	5,0	10,0	—
1.1.14	Quritilgan ziravorlar	5,0	10,0	—
1.1.15	Quritilgan zanjabil	5,0	10,0	—

1-jadvalda turli xil meva-sabzavot mahsulotlari uchun aflatoksin moddasining ruxsat etilgan maksimal miqdorlari ko'rsatilgan. Yakuniy iste'molchiga yetkazilishidan avval tozalashdan o'tgan quritilgan mevalarda B1 aflatoksinning maksimal darajasi 5,0 µg/kg, umumiy miqdori 10,0 µg/kg ni tashkil etishi belgilangan. Qayta ishlangan quritilgan mevalarda B1 miqdori 2,0 µg/kg, umumiy miqdori 4,0 µg/kg bo'ladi. B1 maksimal darajasi 6,0 µg/kg, umumiy miqdor 10,0 µg/kg bo'lib, 80% quritilgan anjir tarkibiga ega mahsulotlar uchun ham qo'llaniladi. Tozalashdan o'tgan yer yong'oqlarda B1 maksimal darajasi 8,0 µg/kg, umumiy miqdori 15,0 µg/kgni tashkil etadi. Qayta ishlangan mahsulotlarda esa ushbu qiymatlar 2,0 µg/kg va 4,0 µg/kg dan oshmasligi zarur. Tozalangan yong'oq, bodom, pista va o'rik danagi kabi mahsulotlarda B1 aflatoksinning maksimal miqdori 12,0 µg/kg, umumiy miqdori esa 15,0 µg/kg gacha bo'lishi lozim. Qayta ishlangan holda esa B1 maksimal darajasi 8,0 µg/kg, umumiy miqdor esa 10,0 µg/kg dan yuqori chiqishi kerak emas.

Mahsulot tarkibidagi aflatoksin miqdorini aniqlashda faqat iste'mol qilinadigan qismi hisobga olinadi. Shu bilan birga, qayta ishlangan mahsulotlarning kamida 80 % i tegishli ingredientlardan iborat bo'lsa, ular uchun yuqorida ko'rsatilgan maksimal darajalar qo'llaniladi.

2-jadval

Meva-sabzavot mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqi qonunchiligi bo'yicha belgilangan ifloslantiruvchi moddalarning maksimal darajasi tahlili

Ochratoksin A moddasi		
T/r	Meva-sabzavot nomi	Maksimal miqdor (mg NO3/kg)
1.2.1	Mayiz va anjir	8,0
1.2.3	Boshqa quritilgan mevalar	2,0
1.2.4	Yakuniy iste'mol uchun mo'ljallangan pista	2,0
Deoxynivalenol moddasi		

T/r	Meva-sabzavot nomi	Maksimal miqdor (µg/kg)
1.4.3	Qayta ishlanmagan makkajo‘xori	1750

Yevropa Ittifoqi mamlakatlari, Buyuk Britaniya, Shveysariya va boshqa Yevropa qit’asida joylashgan mamlakatlarga meva-sabzavot mahsulotlarini eksport qilishda oxratoksin A va deoksinivalenol moddalarining miqdori muhim ahamiyat kasb etadi. Ochratoksin A moddasi, asosan mayiz va anjir, quritilgan mevalar va yakuniy iste’molchi uchun mo‘ljallangan pista mahsulotlari tarkibida mavjud bo‘ladi. Mazkur jadvalda keltirilgan mevalarni eksport qilishda maksimal miqdorlarni inobatga olish lozim bo‘ladi.

3-jadval

Meva-sabzavot mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqi qonunchiligi bo‘yicha belgilangan ifloslantiruvchi moddalar (qo‘rg‘oshin va kadmium) ning maksimal darajasi tahlili

Meva-sabzavot tarkibidagi metallar		
Qo‘rg‘oshin		
T/r	Meva-sabzavot nomi	Maksimal miqdor (mg/kg – nam holatdagi vazni)
3.1.7	Dukkakli sabzavotlar	0,10
3.1.8	Poyali sabzavotlar	0,10
3.1.19.1	Rezavor mevalar	0,05
Kadmiy*		
3.2.1.1	Mevalar (sitrus mevalar va rezavorlardan tashqari)	0,050
3.2.1.3	Rezavorlarlar (malinadan tashqari)	0,030
3.2.1.4	Malina	0,040
3.2.2.5	Turp	0,020
3.2.3.2	Chesnok	0,050
3.2.4.2	Baqlajon	0,030
3.2.7	Dukkakli sabzavotlar	0,020
3.2.8.1	Poyali sabzavotlar (seldereydan tashqari)	0,030
3.2.8.2	Seldereydan tashqari	0,010

Izoh. * Maksimal miqdor meva yoki sabzavotlarni yuvishdan keyin iste’mol qilish mumkin

bo‘lgan qismini ajratishdan keyin qo‘llaniladi.

3-jadval tahlilidan ko‘rishimiz mumkinki, dukkakli va poyali sabzavotlarda qo‘rg‘oshin moddasining miqdori 0,10 mg/kg dan oshmasligi, rezavor mevalarda esa ushbu maksimal miqdor 0,05 mg/kgni tashkil etishi belgilab qo‘yilgan.

Sitrus va rezavor mevalar oilasiga mansub bo‘lmagan boshqa mevalar, malina, turp, chesnok, baqlajon, dukkakli sabzavotlar, poyali sabzavotlar va selderey kabi mahsulotlardagi kadmiy miqdorlari mahsulot turiga qarab 0,010-0,050 mg/kgni oralig‘ida bo‘lishi talab etiladi.

4-jadval

Meva-sabzavot mahsulotlari uchun Yevropa Ittifoqi qonunchiligi bo‘yicha belgilangan nitrat moddasining maksimal darajasi tahlili

Nitrat moddasi			
T/r	Meva-sabzavot nomi	Maksimal miqdor (mg NO3/kg)	Izoh
6.1.1	Yangi uzilgan ismaloq (Spinacia oleracea)	3 500	-
6.1.3.1	Yangi uzilgan salat bargi	5 000	1-oktabrdan 31-martgacha bo‘lgan davrda issiqxonada yetishtirilgan hosil uchun**
6.1.3.2	Yangi uzilgan salat bargi	4 000	1-apreldan 30-sentabrgacha bo‘lgan davrda ochiq havoda yetishtirilgan hosil uchun
6.1.3.3	Yangi uzilgan salat bargi	4 000	1-oktabrdan 31-martgacha bo‘lgan davrda issiqxonada yetishtirilgan hosil uchun***
6.1.3.4	Yangi uzilgan salat bargi	3 000	1-apreldan 30-sentabrgacha bo‘lgan davrda ochiq havoda yetishtirilgan hosil uchun
6.1.4.1	“Aysberg” navli yangi uzilgan salat bargi	2 500	Issiqxonada yetishtirilgan hosil uchun
6.1.4.2	“Aysberg” navli yangi uzilgan salat bargi	2 000	Ochiq havoda yetishtirilgan hosil uchun
6.1.5.2	Rukkola	7 000	1-oktabrdan 31-martgacha bo‘lgan davrda yetishtirilgan hosil uchun
6.1.5.2	Rukkola	6 000	1-apreldan 30-sentabrgacha bo‘lgan davrda yetishtirilgan hosil uchun

** Ushbu davrda yetishtirilgan mahsulot to‘g‘risida ma‘lumot mavjud bo‘lmasa ochiq havoda yetishtirilgan mahsulot uchun belgilangan miqdor qo‘llaniladi.

*** Ushbu davrda yetishtirilgan mahsulot to‘g‘risida ma‘lumot mavjud bo‘lmasa ochiq havoda yetishtirilgan mahsulot uchun belgilangan miqdor qo‘llaniladi.

Iste‘molchilarning sog‘ligini samarali himoya qilishni ta‘minlash maqsadida belgilangan maksimal darajalardan oshgan ifloslantiruvchi moddalarni o‘z ichiga olgan meva-sabzavot mahsulotlari nafaqat bozorga chiqarilmasligi, balki oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibiy qismi sifatida ham ishlatilmasligi yoki ularga aralashtirilmasligi zarur hisoblanadi.

Yuqoridagi jadvalda keltirilgan meva-sabzavot mahsulotlari tarkibida jadvalda ko‘rsatilgan maksimal miqdordan oshib ketadigan darajada ifloslantiruvchi moddalar mavjudligi aniqlansa, bunday mahsulotlar bozorga chiqarilmaydi va oziq-ovqat mahsulotida xomashyo sifatida yoki oziq-ovqat mahsuloti sifatida foydalanilmaydi. Mazkur qoida Yevropa Ittifoqi Komissiyasining 2023-yil 25-apreldagi 2023/915-sonli reglamentining 2-moddasi bilan qat‘iy belgilab qo‘yilganligini ham ta‘kidlab o‘tishimiz lozim.

IV.XULOSALAR

Ushbu maqolada rivojlanayotgan mamlakatlarda meva-sabzavot mahsulotlari eksporti bilan shug‘ullanuvchi tadbirkorlik subyektlari (va umuman oziq-ovqat sanoati) xalqaro bozorlarda meva-sabzavot mahsulotlari uchun qat‘iy belgilangan xavfsizlik talablari yoritildi. Yevropa Ittifoqi mamlakatlari bozorlari uchun oziq-ovqat xavfsizligi muammolarining ahamiyati hamda oziq-ovqat xavfsizligini qanday oshirish mumkinligi borasida iste‘molchilar va siyosatchilarning ortib borayotgan tashvishlari natijasida mazkur qit‘a bozori raqobatbardosh va kirib borish murakkab, lekin iqtisodiy jihatdan jozibador bozor bo‘lib qolmoqda.

Oziq-ovqat xavfsizligi muammolarining ko‘pchiligi qishloq xo‘jaligi amaliyotlari (oziq-ovqatni qayta ishlash yoki chakana savdo emas) bilan bog‘liq bo‘lib, ular asosan cheklangan miqdordagi mahsulotlarga taalluqli – yangi meva va sabzavotlar, baliq, go‘sht, sut mahsulotlari va aflatoksin bilan ifloslanishga moyil bo‘lgan don mahsulotlari. Shu sababdan, oziq-ovqat xavfsizligi borasidagi muhokamalar ko‘pincha oziq-ovqat xavfsizligi choralarining eksportchi korxonalar, fermer va dehqon xo‘jaliklari va boshqa turdagi korxonalarining xalqaro bozorlarga kirish imkoniyatlariga bo‘lgan ta‘sirini o‘rganishga yo‘naltirilganligi tadqiqot ishimizning muhim tomoni hisoblanadi. O‘zbekiston eksport salohiyatini oshirish maqsadida Yevropa Ittifoqiga a‘zo mamlakatlar bozorlariga quritilgan va yangi uzilgan meva-sabzavot mahsulotlari bilan kirib borishda maqolada keltirilgan tahlillardan foydalanish maqsadga muvofiq bo‘ladi deb hisoblaymiz.

V.ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyev raisligida “Tadbirkorlikni har tomonlama qo‘llab-quvvatlash bo‘yicha joriy yil yakunlari va 2025-yilga asosiy rejalar” yuzasidan videoselektor yig‘ilishi. 2024-yil 20-dekabr.
2. Facilitating compliance food safety and quality for cross-border trade. Birlashgan Millatlar Tashkilotining “Osiyo va Tinch okeani mamlakatlari uchun iqtisodiy va ijtimoiy komissiyasi” tomonidan olib borilgan tadqiqot. 2017-yil.
3. John Humphrey. Food safety, trade, standards and the integration of smallholders into value chains. A review of the literature. IFAD Research series. School of Business, Management and Economics University of Sussex. 2018.
4. Johnson, M. Economic Impacts of Foodborne Illness Outbreaks in Export Markets // Agricultural Economics Review – 2021.
5. Smith, J. Pesticide Residues and Their Impact on International Trade. International Journal of Agricultural Policy – 2019.
6. Lee, S., & Park, H. The Role of Technology in Enhancing Food Safety in Agricultural Exports. Journal of Emerging Technologies in Food Systems – 2022.
7. Dima Faour-Klingbeil - DFK for Safe Food Environment. The role of food safety in food waste and losses. 2019 / [Электрон ресурс]. Кириш режими: <https://www.researchgate.net/publication/335988319>
8. Dipali Yadav. Food safety standards adoption and its impact on firms’ export performance: A systematic literature review / Dipali Yadav, Gautam Dutta, Shubham Kumar – Journal of Cleaner Production Volume 329, 20 December 2021.