**Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi**

 **Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti**

**Magistratura Mərkəzi**

**Hacıyev Tural Eldar oğlu**

**“Bitki mənşəli malların ekspertizası və təkmilləşdirilməsi”**

mövzusunda

**Magistr Dissertasiyası**

Kafedranın adı: Ticarət və Gömrük İşi

İxtisasın adı: Gömrük Ekspertizası

Elmi rəhbər: i.e.f.d.,dos. Məmmədli M.M.

Magistr proqramının rəhbəri: i.e.n. Aslanova M.M.

Kafedra müdiri: i.e.d., prof. Şəkəralıyev A.Ş.

**Bakı 2016**

**Mündəricat**

**Giriş**.....................................................................................................................................................3

 **I Fəsil. Bitkilərin gömrük ekspertizasının təşkili və aparılması qaydaları.**.....................................................................................................6

[1.1 Gömrük ekspertizasının nəzəri əsasları və gömrük mallarının təsnifatı](#_Toc452378293)......................................................................................................6

[1.2 Bitki mənşəli malların ekspertizası və onların xüsusiyyətləri..](#_Toc452378297)....20

 **II Fəsil. Bitki mənşəli malların ekspertizasının aparılmasının dünya təcrübəsi** ..................................................................................................48

 [2.1 Bitki mənşəli malların keyfiyyətinin ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər...........](#_Toc452378293).............................................................48

 2.2 Bitki mənşəli malların gömrük ekspertizasının aparılmasının dünya təcrübəsi və onun müqayisəli təhlili..............................................................................59

**III Fəsil. Bitki mənşəli malların ekspertizasının aparılmasının təkmilləşdirilməsi istiqamətləri**...............................................................67

 3.1 Bitki mənşəli malların keyfiyyət ekspertizasının qiymətləndirilməsi......................................................................................67

 3.2 Ekspertizasının aparıldığı laborotoriyaların təkmilləşdirilməsi məsələləri....................................................................................................75

**Nəticə və Təkliflər**.......................................................................................87

**Ədəbiyyat Siyahısı**....................................................................................90

**Giriş**

**Mövzunun Aktuallığı**. Bеynəlхаlq əmək bölgüsünün inкişаfı nətiсəsində dünyа ölkələri аrаsındа iqtisаdi əlаqələr dаhа dа gеnişlənir. İqtisadi əlaqələrin inkişafı ölkələr arasında ticarət əlaqələrinin genişləməsinə, yəni ixrac-idxal əməliyyatlarının artmasına gətirib çıxarır. İxrac-idxal əməliyyatlarının həcminin artması ekspertizanın inkişafına zəmin yaradır. Ticarət dövriyyəsindəki bu artım gömrük sərhəddindən keçirilən mallara daha tez, daha sürətli, daha effektiv və daha etibarlı nəzarəti labüd edir və bu sahədə ixtisaslaşmaya təkan yaradır. Ekspertiza - gömrük işi məsələlərinin həlli məqsədi ilə ekspertlər tərəfindən həyata keçirilən xüsusi elmi-praktiki tədqiqatdır. Yəni, bu prosesdə xüsusi ekspertlərin iştirakı, elmi-praktiki tədqiqatlar, gömrük qanunvericiliyinin tətbiqi bu sahəyə marağı daha da artırır. Bundan başqa, bu mövzu haqqında xarici nəşrlərdə çoxlu sayda iqtisadi ədəbiyyat, jurnal, məqalə və tezislər vardır ki, bu da mövzunun aktual olmasını bir daha sübut edir. Belə ki, dövlətlər arasında xarici iqtisadi əlaqələrin qorunması məsələsi, bu əlaqələrin təkmilləşdirilməsi mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Buna görə də mövzunun aktuallığı onun elmi cəhətdən təhlil olunması zəruriliyini əsaslandırır.

**Tədqiqatın məqsəd və vəzifələri.** Tədqiqatın əsas məqsədi Azərbaycan Respublikası sərhəddində bitki mənşəli malların analiz olunması və onun tənzimlənmə problemlərinin müəyyən olunmasıdır. Bunun üçün aşağıdakı vəzifələr qarşıya qoyulmuşdur:

* Ekspertiza və bitki mənşəli mallar haqqında nəzəri konseptual məlumatların toplanılması
* Azərbaycan Respublikası və dünya təcrübəsindən istifadə etməklə bitki mənşəli malların müasir vəziyyətinin təhlili və ona ümumi baxış
* Təhlil nəticələrinə əsaslanaraq perspektiv və proqnozları müəyyən etmək, təkliflər vermək.

**Tədqiqatın obyekti və predmeti.** Tədqiqatın obyekti, bitki mənşəli malların ekspertiza analizidir. Tədqiqat predmetini isə ekspertizanın təkmilləşdirilməsi və dünya ölkələri ilə müqayisəsi təşkil edir.

**Tədqiqatın elmi yeniliyi.** Tədqiqat işində ekspertizasının nəzəri konseptual əsasları haqqında ətraflı məlumat verilmiş, Azərbaycan Respublikasının sərhəddindən keçirilən bitki mənşəli malların ekspertizası və dünya ölkələrinin təcrübəsi ilə müqayisəli şəkildə təhlil olunmuşdur. Bu saəhədə dünya təcrübəsindən yararlanmaq və bu ölkələrin elmi-təcrübələrini mənimsəmək lazımdır. Bundan əlavə yüksək texnologiyalı, müasir cihaz-avadanlıqlarının ekspertizaya cəlb edilməsi və bu sahədə ixtisaslı kadrların yetişdirilməsi elmi yenilik hesab olunur. Dissertasiya zamanı bu sahədə perspektivlər müəyyən olunmuş və təkliflər verilmişdir.

**Tədqiqatın informasiya bazası**. Dissertasiyanın işlənməsi zamanı bitki mənşəli malların ekspertizasına aid elmi nəşrlərdən, kitablardan, metodik vəsaitlərdən, Azərbaycan Respublikası Gömrük Komitəsinin, Ümumdünya Ticarət Təşkilatının, Ümumdünya Gömrük Təşkilatının və sair nüfuzlu təşkilatın rəsmi məlumatlarından istifadə olunmuşdur.

**Dissertasiya isinin strukturu.** Dissertasiya işi giriş, üç fəsil və altı paraqraf, nəticə və təklifdən ibarətdir.

 Dissertasiya işinin birinci fәslindә daha çox nәzәri, konseptual mövzulardan bәhs olunmuşdur. Bu fəsil gömrük ekspertizasını, onun tәdqiqini vә malların tәsnifatı haqqında nәzәri mәlumatları əhatə edir. Azәrbaycan Respublikasının gömrük sәrhәddindәn keçirilәn bitki mәnşәli mallar, onların xüsusiyyәtlәri vә ekspertizası detallı şәkildә araşdırılmışdır.

 Dissertasiya işinin ikinci fәslindә bitki mәnşәli malların keyfiyyәtinin ekspertizasında istifadә olunan normativ-texniki sәnәdlәr haqqında mәlumatlar verilmişdir. Birki mәnşәli malların Azәrbaycan Respublikası vә dünya sәviyyәsindә müqayisәsi araşdırılmışdır.

 Dissertasiya işinin üçüncü fәslindә bitki mәnşәli malların qiymәtlәndirilmәsi, ekspertizasında istifadә olunan müasir cihaz vә avadanlıqlar haqqında mәlumatlar verilmişdir. Gömrük ekspertizasının aparıldığı laboratoriyaların tәkmillәşdirilmәsi mәsәlәlәri araşdırılmışdır

**I Fəsil. Bitkilərin gömrük ekspertizasının təşkili və aparılması qaydaları.**

* 1. **Gömrük ekspertizasının nəzəri əsasları və gömrük mallarının təsnifatı**

Ekspertiza, son dövrlərin iqtisadiyyatında istifadə edilən və qarşılaşılan ən geniş yayılmış terminlərdəndir. Bu prosesə dair ilkin məlumatlar VI əsrə aid olmaqla Çində təsadüf olunmuşdur. O zaman ekspertiza, məhkəmə icraatında xüsusi tibbi biliklərin tətbiqi zamanı istifadə olunurdu. VI əsrin ortalarına aid Bizans imperatoru Yustinianın təşviqi ilə icra olunmuş ekspertiza proseslərinin rəsmiləşdirilməsi üçün tərtib olunan yazılı sənədlərə rastlanmaqdadır. Buna baxmayaraq, gömrük ekspertizasına dair ilk rəsmi qurum Fransanın paytaxtı Parisdə yaradılmışdır. Daha sonra Fransa şahzadəsinin verdiyi lisenziyaya əsasən ilk rəsmi, hüquqi ekspertiza təşkilatı olmuşdur.

Ekspertiza sektorunun dövrün tələblərinə uyğun olaraq inkişaf etməsi və bu tendensiyanı yüksəltməsi bir çox iş adamını hərəkətə gətirmişdir. Beləliklə ekspertiza sahəsinin ən inkişaf etmiş dövründə dünyaca məşhur ekspertiza şirkətləri olan SGS və Seybolt yaradılmışdır. Bu mərhələ XIX əsrin ikinci yarısında baş vermişdir. Həmin dövrdə ekspertiza prosesi ticarət fəaliyyətində alıcı tərəf ilə satıcı tərəf arasında ortaya çıxan problemli və münaqişəli məsə1ə1ərin hə11inə nəzarət edirdi. Bu məsələlərə daxil idi: ölkələrə arasında daşınan yüklərin gömrük sərhəddində saxlanılması, malların yüklənib-boşaldılması, gömrük sərhəddindən keçirilən məhsullara gömrük nəzarəti, keçirilən yükə uyğun olaraq gömrük rəsmiləşdirilməsinin tətbiqi, məhsulların tərkibi və əlamətlərinin ekspertizası və s.[[1]](#footnote-1)

Ekspertiza – hər hansı elmin, fəaliyyətin və ya işin hər hansı sahəsini dərindən bilən, bu sahədə ixtisaslaşmış və biliklərə sahib mütəxəssisin həmin sahə üzrə təcrübəsinin tətbiqidir. Ekspertin ən qabaqcıl və öndə gələn xüsusiyyəti, onun ortaya qoyulan problemə düzgün sualların tətbiqi və məsləyə obyektiv şəkildə yanaşma tərzidir. Ekspertiza prosesi – analiz, yoxlama, diaqnostika və tədqiqat əməliyyatlarından sonra ekspertin bu barədə verdiyi rəylə yekunlaşır. Bu rəy nəinki mövcud, cari problemin və məslənin həllinə yönəlir, həmçinin gələcdə qarşılaşacaq oxşar məsələrlər qarşısında qərar vermədə istifadə o1unur.

 XVI əsrdə, hələ İvan Qroznının hakimiyyəti dövründə Rusiya gömrük sərhəddindən yararsız, təhlükəli və keyfiyyətsiz məhsulların keçirilməsi ilə mübarizə üçün ekspertiza prosesi tətbiq olunmuşdur. Buna dair yazılı sübutlar mövcuddur və bu Yeni Ticarət prosesinin başlanğıcına aiddir.

 Ekspertizaya dair əsaslı və rəsmi məlumatlar XIX əsrin sonlarına təsadüf edir. Bu sənəddə malların ekspertizası və buna qarşı görülən tədbirlər yer almışdır. Gömrük ekspertizasının ilk rəsmi strukturu da məhz həmin dövrdə yaranmışdır. Bu sahədə xüsusi bilik və təcrübəyə sahib on iki nəfərdən ibarət işçisi olan ekspertiza laboratoriyası yaradılmışdır. Bu qurum Tarif Şöbəsinin nəzdində fəaliyyətə başlamışdır.

 Bu dövrdən etibarən Rusiya M.V.Lomonosov və D.İ.Mendeleyev də daxil olmaqla bir neçə görkəmli alim, mütəxəssis və ekspertlərdən istifadə etməklə gömrük xidmətini qurmuşdur. M.V.Lomonosov metal predmetlərin tərkibində qızıl və gümüşün miqdarının təyininə, D.İ.Mendeleyev isə məhkəmə eksperti kimi sənədlərin kimyəvi tədqiqi və Gömrük tarifinin işlənib hazırlanmasına cəlb olunmuşdur.

 Gömrük ekspertizası-gömrük işi məsələlərinin həlli məqsədi ilə ekspertlər tərəfindən həyata keçirilən xüsusi elmi-praktiki tədqiqatdır. Bu məsə1ə1ərə - gümrük sektorunun iqtisadi, maliyyə, təhlükəsizlik, nəzarət və statistik əlamətləri aid edilir. Gömrük sektorunun bütün sahəsini əhatə edən bu məsə1ə1ərin həlli üçün ekspertiza əməliyyatının yerinə yetirilməsi qaçınılmazdır. Bunun üçün əsaslı şəkildə bir çox tələblər mövcuddur. İlkin olaraq, ekspertiza prosesinin düzgün aparılması üçün gömrük işçiləri bu saəhədə əsaslı nəzəri və praktiki təcrübəyə sahib olmalıdır. Misal olaraq, gömrük ekspertizasının məqsədini, onun yerinə yetirilmə metodologiyasını və onu qiymətləndirməsini düzgün icra edə bilməyən gömrük orqanı nümayəndəsi düzgün gömrük ekspertizası nəticəsini əldə edə bilməz. Ekspertiza elminin bir çox qolları mövcuddur və onların içərisində əsas yeri gömrük ekspertizası tutur. Gömrük ekspertizasının da özünəməxsus ə1amət1əri mövcuddur. Belə ki, özünün spesifik məqsədi, vəzifəsi və tətqiqat metodologiyası mövcuddur.

 Gömrük ekspertizasının əsas məqsədi ölkə iqtisadiyyatının iqtisadi maraqlarını qorumaq, dövlət gömrük sərhəddindən keçirilən və keçən obyektlərə nəzarət etmək, ölkə əhalisinin mənafe1ərini qorumaq, təhlükəsizliyi təmin etəmk və s.-dir.

 Gömrük ekspertizası aşağıdakı vəzifələri həyata keçirir:

1. Yoxlama-diaqnostikaya göndərilən obyektlərin xarici görünüşlərinə və ya izinə uyğunluğunu, eyniləşdirməsini yoxlayır. Məhsulların keyfiyyətinin, adının, istehsal ərazisinin müəyyənləşdirilməsi buna digər misaldır. Yoxlama diaqnostik əməliyyatlar mexanizmi, fəaliyyət növbəliyi və metodu, səbəb əlaqələrinin müəyyənləşdirilməsi, texnoloji ekspertiza, çıxış normalarının, xammal mənbələrinin təyin edilməsi də bura aid edilə bilər.

2. Sərhəd keçidi zamanı qanunvericiliyə zidd halların müəyyən edilməsi və əlavə tədbirlərin görülməsi ekspertizanın əsas məqsədlərindəndir. Bu zaman ilk olaraq cinayətkarlar haqqında məlumatlar əldə olunur, bu məlumatlar işlənilib hazırlanır, ola biləcək hərbir hadisə proqnozlaşdırılır və ona qarşı hazırlıq tədbirləri görülür.

3. Gömrük prosesi zamanı ortaya çıxacaq ümumi problemlər və gömrük nəzarət əməliyyatları gömrük ekspertizasının predmetidir. Tətbiq olunan gömrük nəzarət formasının, təyinatının aydınlaşdırılması, Xarici İqtisadi Fəaliyyətin (XİF) Mal Nomenklaturasına (MN) uyğun identifikasiyası, məhsulun gömrük dəyərinin, keyfiyyət göstəricisinə əsasən məhsulun bazar qiymətinin, məhsulun xaraqteristikasının, məhsulun idxal edildiyi ölkənin, malın çıxış normasının müəyyən edilməsi, narkotik və psixotrop maddələrin qruplaşdırılması, qiymətli daşların, əntiq malların, muzey eksponatlarının analizi və s. predmetin ən mühüm nümunələridir.

4. Gömrük ekspertizasının obyekti – maddi1əşdiri1miş məlumat bazalarıdır. Məlumat bazalarına nələr aiddir: ilk olaraq, malın özü, həmçinin bu malın yoxlanılması və ya digər tədqiqat məqsədi ilə seçilmiş nümunələr, qeyri-qanuni gömrük sərhəddindən keçirilən qaçaqmallar, malların rəsmiləşdirilməsi və ya kontrolu müddətində istifadə edilən və malın hər növ informasiyasını göstərən sənədlər və s.

 "Gömrük ekspertizasının aparılması Qaydaları" Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2013-cü il 27 avqust tarixli 232 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

 Nazirlər Kabinetinin təyin etdiyi bu qaydalar - Azərbaycan Respublikası Gömrük Məcəlləsinin 322.15-ci maddəsinə əsasən hazırlanmışdır və gömrük ekspertizasının təşkili və aparılması, habelə mallardan prob və nümunələrin götürülməsi, onlar barəsində sərəncam verilməsi qaydalarını müəyyən edir.[[2]](#footnote-2)

 Bu qaydalarda qarşılaşılan və istifadə olunan əsas anlayışlar bunlardır:

*Gömrük laboratoriyası* - Azərbaycan Respublikasının sərhədləri daxilində gömrük ekspertizasını yerinə yetirən təşkilatdır;

*Gömrük ekspertizası* – gömrük sərhəddindən keçirilən malların qaydalara uyğun şəkildə tənzimlənməsi istiqamətində ortaya çıxan məsələlərin həll edilməsi məqsədilə xüsusi və elmi biliklərdən istifadə etməklə, gömrük ekspert1əri və ya digər peşəkar gömrük işçiləri tərəfindən yerinə yetirilən tədqiqat prosesidir;

*Gömrük eksperti* – gömrük yoxlamasını icra etmək avtorizasiyası olan və gömrük laboratoriyasının səlahiyyətli və vəzifəli işçisidir;

*Prob* – gömrük ekspertizası və yoxlanılması məqsədi ilə gömrük laboratoriyasına göndərilən məhsulun tərkib hissəsindən götürülmüş minimal ölçüdür;

*Nümunə* - gömrük sərhəddindən keçirilən eyni tip mal və ya mallara uyğun olan məhsul vahidi, ya da hər hansı bir formada təqdim edilmiş yeganə vahiddir;

*Prob və nümunələrin götürülməsi haqqında akt* – ekspertiza zamanı prob və ya nümunələrdən əldə edilməsini faktını dəqiqləşdirən və ekspertizaya əsas verən sənəd formasıdır;

*Sınaq protokolu* – ekspertiza məqsədi məhsullardan götürülmüş prob və ya nümunələrin gömrük laboratoriyası sınaq nəticələrini göstərən sənəd formasıdır;

*Ekspert rəyi* – Gömrük yoxlamalarının sonunda, gömrük eksperti tərəfindən tərtib edilən, ekspertizanın nəticələrini əks etdirən yazılı sənəd formasıdır.

 Ekspertiza, ya gömrük sərhəddindən mal keçirilən zamanı şəxslərin müraciəti əsasında, ya da birbaşa olaraq gömrük orqanları tərəfindən bu prosesə dair sənədi göndərməsindən sonra baş verir.

 Gömrük orqanı məhsulu yoxlamaya cəlb etdiyi zaman sənədində aşağdakı məlumatlar qeyd olunmalıdır:

- Ekspertizanın aparılma səbəbi;

- Ekspertiza yoxlamanın aparılacağı laboratoriyanın adı;

- Ekspert tərəfindən tərtib edilən suallar;

- Gömrük ekspertinə veriləcək sənədlərın siyahısı;

- Qəsdən qeyri-dəqiq rəy verilməsı anında gömrük ekspertinin öhdəsinə düşəcək məsuliyyət xəbərdarlığı.

 Ekspertizanın baş verməsi üçün bu sənəd və materiallar tələb olunur:

- gömrük bəyannaməsinin surəti;

- bağ1anımış kontraktın surəti;

- məhsulun gömrük dəyərini təyin edən sənədin surəti;

- nəqliyyat sənədinin surəti;

- baytarlıq, fitosanitar, gigiyenik və digər sertifikatların surətləri;

 *Prob və nümunələr və bunların götürülməsi barəsində akt*. Gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçi, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf müəraciət zamanı bunları qeyd etməlidir:

- Ekspertizanın yerinə yetiriləcəyi laboratoriyanın adı;

- Müraciət edən tərəf hüquqi şəxsdirsə - adı, ünvanı, əlaqə nömrələri, elektron ünvanı; əgər fiziki şəxs olarsa – adı, soyadı, ata adı, qeydiyyat ünvanı, əlaqə nömrələri, elektron ünvan qeyd olunmlıdır;

- Ekspertizanın aparılma səbəbi;

- Yoxlama üçün ekspertə verilmiş materialların siyahısı (sənəd);

- Ekspert tərəfindən tərtib edilən suallar;

- Gömrük yığımı barəsində sənəd.

 Əgər yoxlama məqsədli məhsullar ekspertizaya göndərilərsə, gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçi, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf orqanın vəzifəli şəxsi tərəfindən eyni vaxtda yazılı formada bildiriş alırlar. Bu bildirişdə ekspertizanı tələb edən tərəflərin vəzifə, öhdəlik və hüquqları qeyd olunur.

 Azərbaycan Respublikası Gömrük Məcəlləsinin 322.1-ci maddəsində qeyd olunlaları aydınlaşdırmaq üçün xüsusi ekspert müdaxiləsi və yoxlamasına ehtiyac duyularsa bəyannaməçi, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf ekspertizası yoxlaması ilə əlaqədar yazılı formada və ya elektron şəkildə gömrük laboratoriyasına müraciət edə bilər, bu hüquqa sahibdir.

 Gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçi, məhsullar üzrə səlahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf ekspertiza prosesi müddətində bu hüquqlara sahibdirlər:

- Əgər əsası varsa, gömrük ekspertin rəy və nəticələrinə qarşı etiraz etmək;

- Özünün müəyyən etdiyi gömrük ekspertinin ekpertizanı aparması üçün müraciət etmək;

- Gömrük ekspertinə əlavə sualların verilməsi və bunun nəticəsi barədə rəy verilməsi üçün müraciət etmək;

- Birbaşa olaraq ekspertiza prosesində iştirak etmək;

- Laboratoriyaya göndəriləcək mal və ya məhsullardan prob və ya nümunə götürmək;

- Ekspertizaya dair ekspertin rəyi haqqında məlumat almaq (Əgər ekspert yoxlamaya dair rəy verməyibsə, verilməmə səbəbi haqqında məlumat almaq);

- Ekspertiza nəticəsi ilə razılaşmadığı təqdirdə, yenidən ekspertiza aparılması barədə müraciət etmək.

 Gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçinin, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxsin və ya onları təmsil edən tərəfin müraciəti təmin olunarsa, gömrük orqanının ekspertiza təyin etmiş səlahiyyətli şəxsi uyğun qərar qəbul edir. Müraciətin icra olunması prosesindən imtina edilərsə, gömrük orqanının səlahiyyətli şəxsi imtina barədə qərarı (əsaslı şəkildə) müraciət edən şəxsə yazılı formada məlumat göndərir. Gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçi, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf gömrük orqanının səlahiyyətli üzvündən malların ekspertiza yoxlamasına göndərilməsi haqqında yazılı bildiriş almaq, həmçinin əsaslandırılmış şəkildə ekspertiza müddətinin uzadılması və ya dayandırılması, nəhayət bütün bu proseslərin nəticəsi haqqında məlumat əldə etmək hüququna malikdir. Əgər gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçi, məhsullar üzrə salahiyyətli hər hansı şəxs və ya onları təmsil edən tərəf ekspertizaya təqdim etdikləri sənəd və material ekspertiza rəyinin verilməsi üçün kifayət etmədikdə, onlar bunun səbəbi barədə ekspert tərəfindən yazılı məlumat almaq hüquqna sahibdirlər.

 Gömrük ekspertizasının növləri aşağıdakılardır*:*

*ilkin ekspertiza* – Ekspertiza yoxlamasına göndərilmiş malların nəticəsini müəyyənləşdirmək üçün ilk dəfə aparılan ekspertizadır;

*əlavə ekspertiza* – Əgər ilkin ekspertiza zamanı ekspertə qoyulmuş suallar qaneedici şəkildə cavablandırılmazsa və ya bu barədə əlavə suallar meydana gələrsə, həmin vəziyyətdə tətbiq edilən ekspertiza növüdür. Əlavə ekspertiza həm əvvəlki, həm də başqa gömrük ekspertlərinə yönləndirilir;

*təkrar ekspertiza* – Əgər ekspertizanı aparan gömrük eksperti nəticəyə dair rəyi əsaslandırmarsa və ya gömrük orqanlarında ekspertizanın nəticəsinə dair şübhələr yaranarsa, ya da gömrük ekspertizasının aparılmasını tələb edən bəyannaməçinin, məhsullar üzrə səlahiyyətli hər hansı şəxsin və ya onları təmsil edən tərəfin yazılı şikayətinə uyğun olaraq ekspertiza yoxlamasının başqa bir gömrük ekspertinə yönləndirilməsi ilə aparılan ekspertiza növüdür. Yenidən tətbiq edilən ekspertiza zamanı əvvəlki gömrük eksperti bu prosesdə iştirak edə bilər, lakin tədqiqat müddətində və nəticəyə dair rəy yazılarkən iştirak etmək hüququ yoxdur;

*komisyon ekspertiza* – Qarışıq ekspertiza əməliyyatı ilə qarşılaşdıqda, laboratoriya rəhbərinin qərarına əsasən eyni ixtisasa sahib gömrük ekspertlərinin komissiyası tərəfindən icra olunan ekspertiza növüdür;

*kompleks ekspertiza* - Kompleks ekspertiza əməliyyatı ilə qarşılaşdıqda, ekspertizanı bir tədqiqatla nəticələndirmək mümkün olmadıqda fərqli bilik sektorları və ya bir sahədəki fərqli üsullar tətbiq edilməklə aparılan ekspertiza növüdür.

 Gömrük ekspertizasının əsas növləri:

*Eyniləşdirmə ekspertizası və onun səciyyəvi xüsusiyyətləri.* Gömrük sərhəddindən keçirilən malların bəziləri xarici görünüşündən bütün xaraqteristikasını ifadə edir, amma bəzi mallar da mövcuddur ki onların xarici görünüşü ilə onun mahiyyətini ayırd etmək mümkün olmur. Ekspertizası aparılan məhsulun tərkibi, xaraqteristikası haqqında əsaslı məlumatı ekspertiza anında əldə etmək mümkün olmur, bu ancaq xüsusi təqdiqatdan sonra bəlli olur. Bu zaman gömrük ekspertləri “Bu ekspertizanın obyekti hansı maldır?” sualına cavab axtarmağa çalışırlar. Eyniləşdirmə - iki ədəd obyekt arasında uyğunluğu və oxşarlığı təyin etmək deməkdir. Yəni ki, mahiyyəti bilinməyən malın eyniləşdirməsi bizə məlum olan məhsulla oxşarlığının təyin olunması prosesidir. Bu ekspertiza zamanı birbaşa olaraq malı təqdim etməyə ehtiyac yoxdur. Malın xarici görünüşü və ya gömrük ekspertinin yaddaşında olan forması kifayət edir. Mahiyyəti aydınlaşdırılmayan mal ardıcıl formada bizə məlum olan malla müqayisə edilir və məlum malın növlərindən biri ilə oxşarlığı müəyyənləşdilir və eyniləşdirilir.

*Texnoloji ekspertiza və onun səciyyəvi xüsusiyyətləri.* Bu ekspertiza növü eyniləşdirmənin xüsusi bir növüdür və emal mallarında xammalın eyniləşdirilməsidir. Bu eyniləşdirmə forması həm gömrük sərhəddi ərazisində, həm də ondan kənarda məhulun emalı üçün lisenziya tələbi hallarında istifadə olunur. Belə olan halda, emal məqsədi ilə gömrükdən keçirilən məhsulla hazır məhsul tərkibindəki xammal oxşarlığı müəyyən edilir. Respublika sərhəddindən ölkə daxilinə emal olunmaq məqsədi ilə keçirilən məhsullar, bundan başqa istilik, elektrik və enerjinin növləri yerləşdirilə bilməz. Səbəb isə, bu malların eyniləşdirilməsinin mümkün olmadığı ilə əlaqədardır. Bu tip ekspertiza prosesində aşağıdakı eyniləşdirmə növləri istifadə edilir:

1. İstehsal prosesində istifadə edilməsin deyə, lisenziyada qeyd edilməyən mal anbarlarına möhür vurulur.

2. İddia irəli sürənlər, istehsalçılar və gömrük orqanının salahiyyətli üzvlərinin məhsullara möhür vurması.

3. Emal edilmiş malları əvvəlki mal nümunələri ilə müqayisə etmək.

4. Emal olunması məqsədi ilə sərhəddən keçirilmiş malların görünüşü, fotolarının çəkilməsi və s.

 Həmçinin, iddiaçı malın çıxış normasının təyin edi1məsini təklif edə bilər, belə olan halda bu gömrük laboratoriyasında ekspertizadan keçir. Bu üsula əsasən ayaqqabı istehsalı, tikiş malları proseslərində rast gəlinir. Burada, müəyyən ölçüdə olan materialdan nə qədər məhsul əldə etmək imkanı olunduğu test edilir. Bütün hallarda emalın material balansı hesablanmalıdır.

X=M+T+İ

X-xammalın miqdarı

M-hazır məhsulun miqdarı

T-istehsal tullantıları

İ-istehsal itkiləri.

 Bu balansın vahidləri eyni ölçü vahidiylə qeyd edilir. Daha sonra isə bu prosesi əsaslandırmaq lazımdır.

*Təsnifi ekspertiza və onun səciyyəvi xüsusiyyətləri.* Bu ekspertiza forması ən kompleks və ən çətin ekspertiza növü hesab edilir. Bu ekspertizanın çətinliyi əsasən malları eyniləşdirmək tələbi və əlavə olaraq materiaşünaslıq elminin də tətbiqi ilə əlaqədardır. Ekspertizaya göndərilən malın mövqeyinin və sub-mövqeyinin müəyyənləşdirilməsi bu ekspertizanın başlıca vəzifəsidir. Yəni ki, Harmonikləşdirilmiş Sistem Nomenklaturasına əsasən malları kodlaşdırmaqdır. Belə olduğu təqdirdə isə Azərbaycan Respublikasının gömrük sərhəddindən keçirilən mal və ya məhsullar üçün qanunvericiliyə uyğun olaraq vergi və rüsumlar düzgün şəkildə hesablanmasına şərait yaranır.

*Mal nomenklaturası anlayışı və malların təsnifatı*. Gömrük işinin Azərbaycan Respublikasının xarici ticarətinə gətirdiyi ən əhəmiyyətli töhvələrdən biri – Xarici İqtisadi Fəaliyyətin Mal Nomenklaturasının aparılması, malların buna əsasən qruplaşdırılması və qruplara əsasən kodlarışdırı1masıdır. Məhsulların doğru-düzgün şəkildə qruplaşdırılması - məhsulların dəyərinin sürətli və rasional şəkildə təyin edilməsində və gömrük əməliyyatlarının operativləşməsində əvəzsiz rola malikdir. Azərbaycan Respublikasının gömrük siyasətinin daha effektiv şəkildə aparılması üçün sərhəddən keçən məhsulların dəyərinin obyektiv əsaslara görə təyin edilməsi, gömrük odənişlərinin qəbulu, məhsulların düzgün şəkildə qruplaşdırılması, gömrük əməliyyatları nəticələrinin statistika üzərində düzgün tərənnümü, nəqliyyat vasitələrinin gömrük rəsmiləşdirilməsinin aparılması məqsədə uyğundur.

 Yuxarıda sadalanan gömrük proseslərinin əldə olunması üçün gömrük işçilərinə də kifayət qədər yük düşür. Be1ə ki, onlar gömrük sərhəddindən keçirilən malların qruplaşdırılması nəzəriyyələrini, təsnifat əməliyyatlarını yüksək səviyyədə bilməli, əldə etdiyi bu nəzəri biliyi praktik həyata tətbiq etməyi bacarmalıdır. Nomenklatura, gömrük sektorunda çalışan işçi heyətinin və bəyannəməçilərin ən çox qarşılaşdıqları anlayışlardan biridir. Səbəb, gömrük əməliyyatlarının birbaşa olaraq söykəndiyi obyektin məhsul/mal olması ilə əlaqədardır. Sərhəd məntəqələrindən keçirilən malların qruplaşdırılması və təsnifləşdirilməsi gömrük prosesinin ən əhəmiyyətli mövzularında biridir. Bu zaman, mallar sistemli şəkildə yığılır, yəni qruplaşdırılır. Sistemləşdirmə məqsədindən asılı olaraq, malları istehsal təyinatına, istehlak formasına, emal dərəcəsinə görə qruplaşdırmaq mümkündür.

 Nomenklatura: texnologiya, iqtisadi sektor və ya fəaliyyətin hər hansı hissəsində istifadə olunan ad və terminlərin ümumi məcmusudur.

 Buna görə də iqtisadiyyatın bir çox sahələrində nomenklatura termini ilə qarşılaşmaq mümkündür. Nomenklatura, gömrük sektorunda çalışan işçi heyətinin və bəyannaməçilərin ən çox rastlaşdığı malların ümumi toplusudur. Sərhəddən keçən mallar maddi-mövcudluq formasına və daşınma qabiliyyətli olma xüsusiyyətlərə sahib olurlar. Bu xaraqterlər Gömrük Məcəlləsində ən çox istifadə olunan anlayışlardan biridir. Elm və texnologiyanın sürətli inkişafı nəticəsində iqtisadiyyatın hər bir sahəsində malların növləri artmış və bu tendensiya artmaqda davam edir. Hal-hazırda milyona yaxın mal və məhsul növləri var. Bu malların bütün hamısını öyrənmək mümkün olmadığına görə, bu mallar hərhansı xüsusiyyətinə əsasən sektorlara bölünür. Bunlar da öz növbəsində qrup-yarımqruplar formasında çeşidləşdirilir. Xarici ticarətdə yük dövriyyəsinin gömrük tənzimlənməsi məqsəd ilə malların sistemləşdirilməsi mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Bu kimi hallarda, mallar təsnifata əsasan sistemləşdirilir. Təsnifat – hər hansı bir bölmənin (qrupun) daha aşağı bölmələrə (yarımqruplara) ayrılmasıdır. Prosesin özünə isə təsnifatlandırma deyilir.

 Təsnifat prosesi bir neçə sahə və mərhələdə ola bilər. İstehsal əraziləri, istifadə olunan xammal, emal mərhələsi funksionallığına əsasən mallar çeşidləşdirilməsi buna misal ola bilər. Təsnifat prosesi zamanı mal və məhsullara spesifik kodlar verilir. Qrup halına salınmış mallar daha alt qruplara, yarımqruplara bölünərsə, bu qrupa klassifikator adını vermək olar. Klassifikatora həmçinin təsnifatlandırıcı deyilir. Klassifikator – qrupa bölünmüş malların sistem halındakı məcmusudur. Hər bir məhsul - siyahının xüsusi, ona ayrılmış yerində durur və onların hər birinə şərti olaraq kod təyin edilir. Bu şərti işarə rəqəm, hərf və ya rəqəm-hərf ardıcıllığından ibarət şifrədən ibarətdir. Gömrük prosesləri zamanı “əmtəə nomenklaturası” termini ən çox istifadə olunan anlayışlardan biridir. Bu nomenklatura tipi faktiki olaraq məhsulların klassifikatorudur. Yəni, təsnifat prosesinə əsasən malların ümumi məcmusudur. Məhsullara şərti işarələrin tətbiq olunması dedikdə isə, qaydalara uyğun şəkildə hər bir malın onun xüsusiyyətini və xaraqterini ifadə edən işarələr qrupu nəzərdə tutulur. Nomenklatura, gömrük əməliyyatında malları daha tez, sürətli və operativ şəkildə yoxlanılmasına, analizinə, ekspert diaqnozuna və öz meyarına uyğun formada vergi tətbiq edilməsinə kömək edir.[[3]](#footnote-3)

 Mal nomenklaturasını qısa şəkildə özətləsək – malların sistemləşdirilməsidir; malların xüsusiyyətlərinə görə şərti işarələr verilir; ekspertizaya gedecek malları daha unikal qruplara ayırır; ekspertizada malların pərakəndə şəkildə yoxlanılmasının qarşısını almaqla, eyni xaraqterə malik malları qruplara bölür və ekspertizada zaman itkisinin qarşısını alır.

**1.2 Bitki mənşəli malların ekspertizası və onların xüsusiyyətləri**

 Bitki mənşəli malların təsnifat və eyniləşdirmə xüsusiyyətləri Azərbaycan Respublikası Xarici İqtisadi Fəaliyyətin Əmtəə Nomenklaturasının II və IV qruplarında təsvir olunmuşdur. Bu qruplar da öz daxilində alt-qruplara bölünürlər:

II qrup: Bitki məşə1i mallar:

Qrup 07 – Tərəvəz və bəzi yemə1i meyvəkök1ülər;

Qrup 08 – Yemə1i meyvə1ər və fındıq; sitrus və bostan bitki1ərinin qabıqları və toxum qabıqcıq1arı;

Qrup 09 – Qəhvə, çay və ədviyyat;

Qrup l0 – Dən1i bitki1ər;

Qrup ll – Unüyütmə - yarma sənayesi məhsu11arı; maya; nişasta; inulin; buğda özü;

Qrup 12 – Yağ1ı toxum və meyvə1ər; digər toxum, meyvələr və taxıl; dərman bitkiləri və texniki məqsədlər üçün bitkilər; saman və yem;

Qrup 13 – Təmizlənmiş təbii şellak; kitrələr; qətranlar və digər bitki şirələri və ekstraktları;

Qrup 14 – Toxuma məmulatlarının hazırlanması üçün bitki mənşəli materiallar; başqa yerdə adı çəkilməyən bitki mənşəli digər məhsullar.

IV qrup: Yeyinti sənayesi məhsulları; spirtli və spirtsiz içkilər, sirkə, tütün və onun əvəzediciləri:

Qrup 17 – Şəkər və şəkərdən hazırlanan qənnadı məmulatları;

Qrup 18 – Kakao və ondan hazırlanan məhsullar;

Qrup 19 – Dənli bitkilərin toxumlarından, undan, nişastadan və süddən hazırlanan hazır məhsullar; unlu qənnadı məmulatları;

Qrup 20 – Tərəvəzlərin, meyvələrin, qoz-fındığın və bitkilərin digər emalı məhsulları;

Qrup 21 – Müxtəlif ərzaq məhsulları;

Qrup 22 – Spirtli və spirtsiz içiklər, sirkə

*Meyvə-tərəvəz məhsullarının ekspertizasının xüsusiyyətləri.* Meyvə və tərəvəz bitki mənşəli mallar içərisində ən çox istehlak olunan məhsul növlərindən biridir, istehlak miqdarı isə malın tərkibini təşkil edən karbohidrat, üzvü turşu1ar, minera1 maddə11ər, vitamin1ər, dad və ətir tərkibinin miqdarından asılıdır. Meyvə-tərvəzlərin digər bitki mənşəli mallardan fərqi insanlarda meydana gətirdiyi həzm yaratma hissinin daha güclü olmasıdır. Bu da öz növbəsində digər məhsulların istehlakına səbəb olur. Bu məhsulu qurudarkən onun oyandırıcı əlaməti çox dəyişikliyə səbəb olmur, amma duzlanarsa və konservləşdirilərsə oyandırıcı əlaməti daha da güclü olur. Meyvə-tərəvəzlər yetişdiyi torpaqdan, yetişdirilmə formasından və cinsindən asılı olaraq fərqli kimyəvi tərkibə sahibdir. Karbohidratlar meyvə və tərəvəzlərin əsas tərkib hissələrindən biridir və güclü enerjik əlamətə sahibdir. Kal formada olan meyvə-tərəvəz yetişdiyi anda həll olmayan protopektin həll olan tərkibinə keçir, beləliklə orqanizmdən qurğusunun çıxarılmasına köməklik edir. Meyvə-tərəvəzlərin tərkibində çoxlu miqdarda üzvi turşular var. Meyvə-tərəvəz1ər fərqli rənglərə sahibdirlər. Tərkibindəki antosianlardan asılı olaraq rəngi tündləşir. Bəzən meyvələrdə acı və ağızbüzücü dad olur, bu onun tərkibindəki spirtin və qlükozitin miqdarından asılıdır. Bunlar bəzən zəhər1i də ola bilərlər.

 Bəzi tərəvəzlərin tərkibində fitonsidlər var, bu da bakteriyaları məhv etməkdə çox əhəmiyyətlidir. Meyvə-tərəvəzlərin tərkibində piylənmənin qarşısını alacaq vitaminlər mövcuddur, bunların içərisinədə ən vacibi olan J vitamini ilə zəngindir. Tərəvəz1ər morfoloji və təsərrüfat xüsusiyyət1ərinə əsasən təsərrüfat-botaniki növlərə bölünür. Meyvələr də öz növbəsində formasına, rənginə, ölçülərinə, qida və dad keyfiyyətinə, məhsuldarlığına və saxlanılmasına əsasən pomolici və ampe1oqrafik çeşidlərinə bölünür. Meyvə-tərəvəzlərin tərkibini, xaraqterini, xüsusiyyətini bilmək, Azırbaycan Xarici İqtisadi Fəaliyyət Əmtəə Nomenklaturasının sinifləndirməsi və qruplaşdırmasında köməklik edir. Meyvə və tərəvəzlər bu xüsusiyyətlərinə əsasən sinifləndirilir:

- formasına

- ölçülərinə

- rənginə

- quruluşuna

- spesifik xüsusiyyətinə

 Dövlət gömrük rüsumlarının dərəcəsi meyvə-tərəvəzlərin çeşidinə əsasən dəyişir. Azərbaycan Respublikasının gömrük sərhəddindən meyvə keçirərkən taranın markasında və müşayiət sənəd1ərində pomoloci növ qeyd edilməsi məcburidir, çünki malların gömrük dəyəri bir tək onun çeşidindən deyil, həm də meyvə-tərəvəz mallarının botaniki cinsindən asılıdır. Meyvə-tərəvəzlərin keyfiyyət yoxlaması iki xüsusiyyətə əsasən – ümumi və xüsusi – qiymətləndirilir. Bu yoxlama zamanı qüsursuz və qüsur1u íöìóíÿëÿð aydınlaşdırılır. Normativ-texniki sənədlərin tələblərinin heç olmasa birinə uyğun gəlməyən hər hansı uyğunsuzluq məhsulun qüsuru hesab olunur. Qüsurlar bir neçə qrupa bölünür:

a) mühüm - malın xarici formasında deformasiya baş verməsi;

b) əhəmiyyətsiz – malın istifadəsi zamanı o qədər də əhəmiyyətli olmayan;

c) kritik – malın tamamilə istifadəsiz vəziyyətə salan;

d) qüsuru düzəldilə bilən və düzəldilə bilməyən.

 Keyfiyyət ekspertizası zamanı sənədlərə əsasən daha az qüsurlu olan mallar təyin edilir. Ortaya çıxa biləcək xətalar keyfiyyət ekspertizası zamanı ortaya çıxır. Meyvə-tərəvəzlərdəki qüsur1arın yaranma səbəbi mexaniki, fizio1oji, mikrobio1oji zədələrlə əlaqədar ola bilər. Mexaniki qüsurlar malların xarici görünüşündə ortaya çıxan cızılma, daşınması zamanı yaranan cızılma və sıxılma və ağacda olaraq dolu dəyməsi ola bilər. Tərəvəzlərdə də eyni proseslər baş verir – daşınamsı zamanı sürtülmə, məhsul yığılmasızamanı deşilmə və bəzən də kəsilmə ola bilər. Bu formada qüsurları olan məhsullarda limitli formada zədələnməyə imkan verilir. Əzilmiş və yararsız olan məhsullar isə istifadəyə yararsız hesab edilir. Zədələnmə fizioloji olarsa, limitli sayda bu qüsurlara imkan verilə bilər - əgər malın xarici görünüşündə cüzi miqdarda qaralma olarsa və ya dəyməmiş şəkildə yığılması nəticəsində biraz göyərmə olsa, az miqdarda rəngində solğunluq olarsa və s. Amma əgər ekspertiza zamanı malın fizioloji vəziyyətində dondurulma və buxara verilməsi olarsa belə ekspertizaya icazə verilmir. Malların bioloji cəhətdən qüsurları da olur ki, bu da ekspertizada mikrobioloji zədələnmə adlanır. Bu zədələnmə tipində isə məhsullara mikrob düşərək onun xarici və daxili formasına cüzi şəkildə təsir edərsə, spesifik olaraq isə ərik və şaftalının k1yasteros priouzuna, qarpız və yemişin anterkniozv və ya mediyankasına icazə verilir. Digər mikrobioloji qüsurlar ekspertizada icazə verilmir. Bu problemə kənd təsərrüfatı nöteyi nəzərdən baxsaq, kartof təsərrüfatında qarşılaşılan məftil qurduna, meyvələrdə çanaqlı yastıcı və almaqurduna imkan verilir. Bioloji olaraq ən çox qarşılaşılan və icazəverilməyən zədələnmə gəmiricilərə qarşıdır, bu kimi qüsurlara imkan verilmir. Meyvə-tərəvəzlər yaranan qüsur və zədələr müxtəlif olar bilər, məhz bu müxtəlifliklər və fərqlərdən asılı olaraq onlar dərəcələr bölünür:

- standard;

- qeyri-standard;

- tullantı.

 Standard dərəcəli mallar qüsurları çox az sayda olan və normativ qaydalara uyğun olan məhsullardır. Standard mallardan fərqli olaraq qeyri-standard mallarda qüsurlardan normadan çox olur. Ən sonuncü məhsul növü isə tamamilə istifadəyə yararsız olan məhsullardır. Xarab olmuş məhsullardan istifadə dərəcəsinə görə iki qrupa ayrılır: 1) texniki zay məhsullar və 2) mütləq tullantı. Meyvənin yarıya qədəri xarab olubsa və bu məhsul emal zamanı istifadəyə yararlıdırsa, bu məhsul texniki zay məhsul növünə aiddir.

*Qəhvə, çay və ədviyyat.* Qəhvə, çay və ədviyyatlar XİF ƏN-nın dokkuzuncu qrupuna aiddir. Bu qrupun da daxilində 0901 alt qrupu mövcuddur ki, bura qovru1muş və ya qovru1mamış, kofein1i və ya kofeinsız qəhvə, qəhvə qabığı, xüsusiyyətləri ilə qəhvənin əlamətlərini daşıyan mallar aiddir. Digər altqrup olan 0902 mal çeşidinə ferment1əşdirilməmiş (yaşıl çay) və ferment1əşdirilmiş (qara çay) çay daxil edilmişdir. Çaylar qoxusuna görə ətirli və ətirsiz növlərə bölünür. Çaylar ya təbii üsulla, ya da süni üsuldan istifadə etməklə aromatlaşdırılır. Süni üsul efir yağlarından istifadə etməklə, təbii üsulda isə çayın tərkibinə ətirli bitkilər əlavə olunur. Digər altqrup olan 0903 mal çeşidinə Cənubi Amerika kollarında yetişən, kofeion miqdarının az olması ilə seçilən mate, başqa ifadə ilə Paraqvay çayı daxildir. Bu çayın digər adı “yezuitsi çayı”dır. Növbəti altqrup olan 0904-0910 mal çeşidlərinə müxtəlif ədviyyatlar (istiot, vani1, darçın, cirə, badyan, mixək, şüyüd, koriandr, razyana və zirə toxum1arı, zəfəran, kək1ikotu, dəfbə yarpağı və s.) və onların müxtəlif növ qatışıqları daxildir.

*Dənli bitkilər*. Bitki mənşəli malların XİF MN-dəki növbəti qruplarına aid olan onuncu qrupa dənli bitkilər daxildir. Bu qrupa daxil olan mallara buğda və mes1in, pərinc, çovdar, arpa, qarğıdalı, düyü və yu1afı misal göstərmək olar. Dənli bitkilərin altqrupu olan 1006 məhsul növünə düyünün üzqabığı təmizlənməyən və təmizlənən, buğa verılmış, ağardılan və ya qismən ağardılan, şirə vurulmuş və ya vurulmayan növləri aiddir. Bitki mənşəli malların sonrakı qrupuna aid olan on birinci qrup unüyütmə-yarma sənayesinin məhsulları olan maya, nişasta, inu1in və buğdanı özündə birləşdirir. Bunlardan buğda unu 1101 – ci mal çeşidinə; çovdar, qarğıdalı, düyü, yulaf və arpa unları 1102-ci mal çeşidinə; yarma, qaba üyütmə un və bitkilərin dənəvərləri, yarma və qabaüyütmə unu 1103-cü mal çeşidinə; emal olunmuş taxıl, dənli bitkilərin enbrion1arı 1104-cü mal çeşidinə daxildir. XİF MN-ə uyğun olaraq 1101 və 1102 mal çeşidlərinə aid məhsullar bəzi tələblərə cavab verməlidir. (Cədvəl 1)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Dənli bitkilər*** | ***Nişastanın miqdarı, %-dən az olmamlıdı*** | ***Zolluğu, %-dən çox olmamaqla*** | ***Hissələrin ələkdən keçmə dərəcəsi (%-lə), yuvalarının diamteri mkm-lə*** |
| *315* | *500* |
| Buğda və çovdar | 45 | 2,5 | 80 | - |
| Arpa | 45 | 3,0 | 80 | - |
| Yulaf | 45 | 5,0 | 80 | - |
| Qarşıdalı | 45 | 2,0 | - | 80 |
| Düyü | 45 | 1,6 | 80 | - |
| Qarabaşaq | 45 | 4,0 | 80 | - |
| Digər dənlilər | 45 | 2,0 | 80 | - |

*Cədvəl 1. Dənli bitkilərin keyfiyyət normaları*

 Bir halda ki, mal yuxarıda qeyd olunan tələblərə uyğun gəlmirsə, o zaman onlar 1103 və ya 1104 mal çeşidlərinə aid edilir. Bir başqa mal mövqeyi olan 1105 – ın tərkibinə kartofdan hazırlanan qaba və narın üyütmə unu, toz, 1opa, dənəvər1ər və həb1ər aiddir. Buradakı malların tərkibi antiturşu, emu1qator və ya vitamin əlavələri əlavə zənginləşdirilə bilər.

*Çay ekspertizasının xüsusiyyətləri.* Azərbaycan Respublikasının dövlət gömrük sərhəddindən ən çox keçirilən məhsullardan biri də çaydır. Bu Azərbaycan Respublikasının adət-ənənəsinə və çay içmə vərdişlərinə görədir. Çay məhsulu həm ölkə ərazisinə daxil olarkən, həm də ölkədən çıxarkən gömrük sərhəddindən keçir. Azərbaycan Respublikasının iqlim şəraiti çayların növlərinin və xaraqteristikasının genişliyinə imkan yaradır. Ona görə də çaylar xassələrinə görə bir neçə əlaməti var. Be1ə ki çay, qaynamış suda həll olur, xoş dada və qoxuya sahibdir. Digər xassəsi isə tosunlandırıcı olmasıdır. Çaya qoxusuna, ən əsası da onun dadına təsir edən tərkibi aşı maddələrdir. Bu maddə isə çayın dadının gözəl, turş və büzüşdürücü xüsusiyyətləri meydana gətirir. Bu komponentin digər xüsusiyyəti çayın qaynar su ilə reaksiyaya girərkən rənginin dəyişməsidir. Bu komponent isə çayın növündən asılı olaraq dəyişir. Məsələn, bu komponent qara çayda 10-20% təşkil edirsə, yaşıl çaylarda 13-26%-dir. Çayın həmçinin insan orqanizmində müsbət təsirləri mövcuddur. İlk əvvəl R-vitaminin güclənməsinə, dinamikliyin artmasına, şüalara qarşı təsirə və mikrobları öldürücü xüsusiyyətləri özündə birləşdirir. Bundan başqa, qan dövriyyəsinin hərəkətinə təsir edərək, damarların dözümlülüyünü artırır. Ölkə ərazisində geniş yayılan və yoluxucu xüsusiyyətlərə sahib xəstəliklərə müqavimət göstərəcək J vitaminini özündə birləşdirir. P- vitamini də bu prosesdə iştirak edir. Beyinə və başa gedən əsas damarlarda qanın hərəkətini tənzimləmək, qan-damar sisteminin genişləməsi imkanını yaradan kofein çayın əsas tərkib hissələrindən biridir. Ümumi tonuslaşdırıcı əlamətə sahib kofein şayın çeşidinə uyğun olaraq 1-4% intervalında dəyişə bilər. Kofeinin çoxalması (azalması) çayın keyfiyyətinin artmasından (azalmasından) asılıdır. Çayın aromatik olması və xoş-gözəl qoxuya sahib olması onun tərkibindəki azot maddəsi ilə əlaqədardır. Bu maddə çayın quruluğundan asılı olaraq 20-30% ola bilər. Bundan başqa çayın aromatının əmələ gəlməsində digər komponentlər də iştirak edir. Bunlara efir yağını, uçucu komponenləri və onların uzlaşmalarını aid etmək olar. Bundan başqa çayın qoxusunun və rənginin dəyişməsində-əmələ gəlməsində şəkərin dəyişmə malları da iştirak edir. Çayın tərkibini formalaşdıran vitaminlər isə bunlardır - J, P, PP, BI və BS. Əvvəlcə də qeyd edildiyi kimi qara çay və yaşıl çayın tərkibinin fərqliliyinə əsasən vitaminlər də dəyişir. Yaşıl çay vitminlərlədaha zəngindir. Çaylar bir neçə xüsusiyyətinə əsasən qruplara ayrılır:

* İlkin məhsul əlamətinə əsasən incə və qalın yarpaqlı çaylar
* Ferment səviyyəsinə əsasən
* Xarici formasına əsasən səpələnən, parçalanan, qırılan, preslənən və yarpaqformalı olurlar

 Çaylar cinslərinə əsasən də növlərə ayrılır. Bunlardan birincisi fabrik çayıdır. Bu çaylar çayın toplanması, qurudulması və emalını əhatə edir. Cinsinə əsasən ikinci növ çay isə, ticari çaylardır. Bunlar çay çəkən fabriklərdə qatılaşdırma ilə formalaşan çaylardır. Çayların cinsi nöqteyi-nəzərdən fabrik çayları, yarpağının keyfiyyətinin dəyişməsinə uyğun olaraq iki qrup və 8 növə bölünür. Çaylar yarpağının cinsinə əsasən bir neçə xaraqter və xüsusiyyətlərə sahibdir:

Bu növün ilk nümunəsi yarpaq çaylardır. Bu çaylar üst yarpaq və tumurcuqlardan əldə olunurlar. Bunları sistematik şəkildə bölsək: Üst yarpaq (Y-I) – Orange Pokoe (0.P) kimi alınar. Bu növ çayların xüsusiyyətləri isə hamarlılığı, incəliyi, tez bükülməsi və uzunluğudur. Bu növə dair ikinci alt – növ isə ikinci yarpaqdı. Bu alt – növü də sistematik şəkildə qursaq: ikincı yarpaq (YS) – Pekoe (P) şəklində olacaq. Bunların xüsusiyyətləri isə, uzunluğu, naxoş forması, kiçik olması, daxilində qızı1ı tips1ərin azlığlığı. Yarpaq çayın digər alt-qrupu üçüncü yarpaqdır. Bu növü də sistemeatik şəkildə göstərməyə çalışsaq: üçüncu yarpag (Y3) – Pokoe Suochonq (PS) şəklində olacaq.

 Çayın cinsinə əsasən digər növünə aid olan çay tipi xırda çaydır. Bu çay növü də alt-qruplara bölünür. Sırası ilə, ilk əvvəl birinci xırda çay gəlir. Sistematik forması birnici çay (Xl) – Broken Orange Pokoe (B0P) şəklindədir. Bu növ doğranan çaylar içərisində ən nazik çaylardır. Xüsusiyyətləri isə, nazik, tez bükülen və kiçik olmasıdır, həmçinin daxilində qızıl tıps mövcuddur. Digər alt-qrup ikincı xırda çaylardır və sistematik forması – ikincı xırda (XS) – Brok Pokoe (BP)-dır. Bunu xüsusiyyətlərindəki fərqlilik, incəliyinin daha az olması ilə əlaqədardır, bundan başqa daxilində qızı1ı tıpın olmamasıdır. Bu növün son alt-qrupu olan üçüncü xırda, yarpaqlarının formasının əvvəlki alt-növlərdən fərqli olaraq kobud olmasıdır. Sistematik forması isə: üçüncu xırda (XЗ) – Brok Pokoe Suochonq (BPS) şəklindədir.

 Çayın cinsinə əsasən digər növü qırıntı çay əmələ gətirir. Bu çay növünün digər adı Faninqs olaraq da bilinir. Bu növ çayın xüsusiyyəti, onun doğranma anında qırıntılara bölünməsi ilə əlaqədadır.

 Cinsə görə çayları bölərkən, qırıntı çaylarını qeyd etdik. Bu çaylar formalaşarkən və hazırlanarkən qırılmalara səbəb olur. Bu qırıntılardan da geriyə tozlar qalır və bu da toz çayları əmələ gətiri.

 Növlərin içərisinə aid olan digər çay qrupu dənəvər çaylardır. Bu çayların digər adı isə JTJ-dır. Dənəvər çaylar texniki xüsusiyyətinə görə xırda çaylara bənzəyir, amma spesifik avadanlıq və cihazlar vasitəsi ilə bükülməsinə görə bu çayların xarici görünüşləri fərqli olur. Xoş qoxu və ləzzətinə əsasən müqayisə aparılsa, yarpaq çay irəlidə olar. Amma doğranmış çayların rəngi daha xoş olur. Bəzi çayların keyfiyyəti onların yarpağının texnoloji emal prosesində qalma müddətindən asılı olra dəyişir. Bunlara misal olaraq, qara məxmeri cayı göstərə bilərik. Ekspertiza zamanı çayları analiz etmək üçün laboratoriya metodundan, orqanoleptik üsuldan istifadə etmək və çayın fiziki – kimyəvi formada tərkibi araşdırmaq lazımdır. Orqanoleptik ekspertiza metodundan istifadə zamanı çayın forması, rəngi, duruluğu, tamı, dəm qoxusu və dəmlənən çayın rəngi müəyyənləşir. Digər metod olan fiziki və kimyavı metod zamanı rütubətlilik dərəcəsi, ekstraktiv tərkiblər, hə11 olan zo1 – meta1 – maqnit birləşməsi, yetişməyən hüceyrə1ər müəyyənləşir. Orqanoleptik metodun tətbiqi çay növlərindən asılı olaraq dəyişə bilər. Məsələn, qara mexmeri çayın ekspertiza analizi zamanı ilk öncə çay quru şəkildə vərəq üzərinə dağıdılır və qarışdırılır. Bu növ çayın xarici formasını müəyyənləşdirərkən çayın rənginə, yarpaqların eşilməsinə, qızılı tipsə və kənar qarışıqlarının olub-olmamasına nəzər yetirilməlidir. Bəzi xaraqterlər var ki, onların quruluşu birbaşa olaraq çayın emal prosesini izah etməyə imkan verir, məsələn qızı1ı tipsi. Bu xaraqter çayın incə xammal-materialdan istehsal olunduğunu göstərir. Yəni, çayın toplayarkən, onun üzərində külli miqdarda gümüş rəngdə saçaqlar mövcud olub. Bu saçaqlar isə, emal müddətində yarpağın hüceyrələrindən ortaya çıxan şirə ilə kaplanır. Bunun nəticəsi olaraq, qurutma prosesində bu gümüşü rəng qızılı rəngə çevrilir. Qızılı rəngin ölçüsünün çayın keyfiyyətində təsirləri mövcuddur. Belə ki, əgər qızılı rəng çayda nə qədər çox olarsa, çay da bir o qədər keyfiyyətli olar. Bundan başqa, gövdəcik və saçaq1arın da çayın əlamətlərində təsiri mövcuddur. Burada, gövdəcik və saçaqlar olmazsa, bu o deməkdir ki çay incə xammaldan istehsal olunub və düzgün şəkildə təsifləşdirilmişdir. Əksinə olaraq, əgər kütlələri çox olarsa, çayın keyfiyyəti də bir o qədər zəif olacaq. Əgər çaya əlavə qatqılar qatılarsa çay zay olaraq təyin olunur. Çayın keyfiyyətini yoxlamaq üçün, onun rəngini, tamını və qoxusunu ekspertiza etmək üçün spesifik dəmliklərdən istifadə olunur. Ancaq bu prosesdən sonra onun keyfiyyətinə dair rəy bildirilir. Çayın dəmlənməsi üçün təyin olunan zaman qurtardıqdan sonra çay spesifik olaraq hazırlana ağ çini fincana süzülür. Burada ən əsas məqam çayın süzülməsi zamanı bütün çayı süzməkdir. Çaydandakı çaya əsasən onun xüsusiyyəti və dadı müəyyənləşdirilir, spesifik olaraq hazırlana fincana süzülən çay isə onun qoxusunu, rəngini təyin etməyə kömək edir. Ekspertiza zamanı diqqət edilməsi lazım olan məqam, çayın duruluğuna, intensizliyinə və rənginə diqqət yetirilməsidir. Dəmlənən çay daha tünd rəng alırsa, bu onun keyfiyyətinin yüksək olmasısının göstəricisidir. Qara məxməri çay1arda dəmin tünd rəng alması keyfiyyətinin bir neçə növə ayrılmasına səbəb olur:

* Ortadan yuxarı
* Orta
* Zəif

 Əgər dəmlənmə zamanı çayın rəngində bulanıqlıq və ya çöküntü qeydə alınarsa bu çayın keyfiyyətinin aşağı göstəricisinə səbəb olacaqdır. Bunun üçün təyin olunmuş beynəlxalq rəng standardları mövcuddur. Əgər dəmlənən çayın rəngi standartın təyin etdiyi göstericilərdən kənarlaşırsa, keyfiyyət göstəricisi zəif olaraq qiymətləndirilir. Keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunan “çayın qaymağı” termini mövcuddur. Bu çayın yüksək keyfiyyətliliyinin göstəricisidir. Bu tip çaylarda aşı maddələri çoxluq təşkil etdiyi üçün fəal maddələr dəmdə çöküntü yaradır. Bu növ şaylardakı aşı çayın dərəcəsinin soyuması ilə daha da dibə çökürlər. Bu isə bu çayların tərkibindəki maddələrə əsasən baş verir: katexin və kofein. Keyfiyyət ekspertizasında tamı və qoxunu müəyyənləşdirmək üçün dəmlənmiş çayı fincana süzmək və 2 dəqiqə göz1əmək 1azımdır. Bunun səbəbi isə çayın soyuduqca ətrinin və dadının daha rahatlıqla ayırd edilməsindədir. Qaynar çaylar dad hiss etmə qabiliyyətini müvəqqəti də olsa öldürdüyünə görə, keyfiyyət ekspertizası soyuq halda aparılır. Növbəti mərhələdə isə çayın ətrini təyin etəmkdir. Bunun üçün dəmliyin ağzı aılır və çayın qoxusu burun vasitəsilə içəri alınır. Digər xüsusiyyətləri kimi çayın ətiri də çeşidlərə ayrılır: zerif, incə, xoş, zeif və tünd qoxulu çaylar. Bəzi qoxular da mövcuddur ki, çayın keyfiyyətinin yüksək deyil, aşağı göstəricisinin əlamədir. Bunlara turşu qoxulu, tin iyli, kif bağlamış, yanıq qoxulu və ufunət qoxulu dəmləri aid edilir. Çayın keyfiyyətini yoxlmaq üçün cihaz, avadanlıq, müasir texnika ilə yanaşı birbaşa olaraq ekspertlər də cəlb edilə bilər. Bunun üçün ekspert çayı balaca udumlarla yoxlayır və ən əsası ilk udumdakı dadı ağlında saxlayır. Çayın növlərinə əsasən dadında qamaşdırıcı, ağır və o qədər də acı olmayan büzücü dad ola bilər. Əgər çayı analiz edərkən onun dadı tam olaraq çay dadırsa və əlavə qatqı hiss olunmursa dadında, bu çay qamaşdırıcı çay adlanır. Əksinə olaraq, bu kimi dada sahib olmayan çaya sulu və ya boş çay deyilir. Bunun da müxtəlif səbəbi ola bilər – ya çay düzgün formada eşilməyib, ya da uzunmüddətli fermentasiyaya uğrayıb. Çayın tərkibindəki maddələrin miqdarı və həcmi onun tündlüyünə birbaşa olaraq təsir edir. Çay dadının analizi zamanı çayın tamında büzüşdürücü əlamət yoxdursa, belə çaya cansız çay deyi1ir. Bu isə bir neçə səbəbdən asılı ola bilər: ya çay normadan artıq rütubət görüb, ya qurudulması zamanı çox yüksək isti, ya da buxarlanma olmuşdur. Cansız çaydan fərqli olaraq, yüksək keyfiyyətlərə və dərəcələrə sahib canlı və ya həyatı çaylar da mövcuddur. Əgər çayı dadarkən acı tam və dəm yaşıl rəng alarsa, belə çaylara yetişməmiş çay adı veri1ir. Normal çayı dadarkən əldə olunan dadın yetişməmiş çay dadından fərqi ağızbüzüşdürücü olmasıdır. Çayın dəmi ilə yanaşı onun yarpağı da keyfiyyət analizindən keçir. Dəmlənmiş çayın yarpağını rəngini qiymətləndirərkən yarpağı çaydanın qapağının üzərinə qoyurlar. Bu halda çayın rənginə bir neçə amil təsir edə bilər: çayın intensivliyi, qoxusu və dadı. Çayın rənginin dəyişilməsi, açıq qəhvəyi rəngdən tünd qəhvəyi rəngə dəyişməsi onun növlərindən asılı olaraq dəyişir. Bəzi çay növləri var ki dəmlənərkən çay yarpaqları tündləşməyə başlayır, bu onun ferment1əşmesi və yarpaqlarının normadan daha çox quruması ilə baş verir. Bu çaya qara məxməri çayı misal kimi qeyd edə bilərik. Əgər çay açıq-yaşıl rəngdədirsə, bu onun lazımınca ferment1əşməməsi ilə əlaqədardır. Açıq-yaşıl və tünd çaylar zəif keyfiyyətə sahib çaylar kimi təyin olunur. Ekspertiza analizindən sonra çayların keyfiyyət qiymətləndirilməsi zamanı 10 ballıq qiymətləndirmə sistemi tətbiq olunur. Çaylar növlərinə əsasən aşağıdakı formada qiymətləndirilir:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Çayın növləri*** | ***Ballar*** |
| Unique – Nadir | 10-8 |
| The Highest – Ən Yüksək | 8-6,25 |
| High – Yüksək | 6,25-5,25 |
| Good Medium – Yaxşı Orta | 5,25-4,25 |
| Medium – Orta | 4,25-3,25 |
| Low Medium – Ortadan Aşağı | 3,25-2,25 |
| Common | 2,25-1,25 |

 *Cədvəl 2. Çayların qiymətləndirilməsi*

 Göründüyü kimi ən yüksək bala sahib çaylar Nadir və Ən Yüksək çaylar hesab olunur. Amma bu çaylar çox bahalı olduğu üçün istehsal və ticarti çox zəifdir. Geri qalan növlər isə dünya bazaraının çay resurslarını əhatə edir.

 Ən yaxşı çaylar heç şuphəsiz ki, Hindistan və Seylon çaylarıdır və bu çaylar Ən Yüksək çay növünə aiddirlər. Bunların işərisində isə spesifik olaraq ən yaxşı çay Darsiling hesab olunur. Bu çay ekspertlərin rəyi ilə 9 balla qiymətləndirilib. Çin çaylarının xüsusi əlamətləri vardır ki, bu da onu spesifik edir. Bu çaylar gül qoxusu, həzin dad və təmiz dəmə sahibdirlər. Hindistan çaylarına ən yaxın çay Seylon çayı hesab olunur. Çayların keyfiyyətinin əsas göstəricilərindən biri də onların dağlıq ərazilərdə yetişməsidir, belə çaylar yüksək keyfiyyətə sahib çaylar olur. Qara məxməri çaylar yüngül, həzin qamaşdırıcı tama; incə dad və qoxunun birləşməsinə sahibdir. Yaşıl çay sarımtıl rəngə və yüngül-qamaşdırıcı dada sahibdir. İştahı açan ən əsas çay növüdür.

 Cinsinə görə çayın digər növü də qırmızı çaydır. Bu çayın əsas xüsusiyyətləri dəminin qırmızımtıl rəngə sahib olması, dadının gözəl olması və xoş qoxuya sahib olmasıdır. Bu çaylar gömrük sərhəddindən iki formada keçirilir: açıq şəkildə və qablaşdırılmış formada. Açıq şəkildə Azərbaycan Respublikasının ərazisinə gətirilən çaylar, yerli çay fabrikləri tərəfindən qablaşdırılaraq satışa çıxarılır. Qablaşdırılmiş formada gələn çaylar isə birbaşa olaraq bazara çıxarılır. Bu çay da gömrük ekspertizası zamanı fiziki-kimyəvi göstəricilərə əsasən analiz edilir. Ekspertiza zamanı başlıca olaraq fəal maddələrə, rütubətin həcminə, tumurcuq1ara, qırıntı1ara və sonda meta11ı – maqnit1i birləşmələrə diqqət yetirirlər. Əhəmiyyətinə əsasən növbəti yerləri isə rütubətin həcmi və suda hə11 olunan maddələrin həcmidir. Rütubətin həcmini təyin etmək üçün çay l200Jdə qurudularaq analiz edilir. Rütubətlilik həcmi 7%-dən artıq olmamalıdır. Çayın növlərindən asılı olaraq və keyfiyyətinə əsasən suda hə11 olan maddə1ərin miqdarı 38-30% intervalında dəyişir.

*Şəkərin ekspertizasının xüsusiyyətləri*. Bitki mənşəli malların digər bir çeşidi də şəkərdir. Çünki şəkərin mənşəyi, şəkəri əldə etmək üçün istifadə olunan şəkər çuğunduru bu məhsulların içərisinə daxil olur. Beləliklə, şəkərdə təmizlik dərəcəsi çox böyükdür və saxaroza hesab olunur. Bu məhsulun xüsusiyyətləri qeyd edildiyi təqdirdə - məhsul güclü enerji yaratmaq xüsusiyyətinə sahib, orqanizm tərəfindən asan1ıqla və sürətli şəkil qəbul edilir. Gömrük sərhəddindən keçirilən şəkər və şəkər məhsulları tərkibinə, xaraqterinə və xarici formalarına görə dəyişirlər. Şəkər məhsulunun ekspertizası zamanı ən çox diqqət edilən və analiz olunan sahə saxorozadır. Çünki bu komponent birbaşa olaraq onun qiymətləndirilməsindəki əsas komponentdir. Bu komponenetin həcmini çox olması onun daha təmiz olmasının nəticəsidir və beləliklə bu növ şəkərlər əla orqanoleptik əlamətlərə sahibdirlər. Burada diqqət edilməsi lazım olan digər məqam, rüsumlarla əlaqəlidir. Çünki Azərbaycan Respublikası Dövlət Gömrük Komitəsi tərəfindən təsdiqlənən məhulların nomenklaturasında ağ şəkər və xammal şəkərlər fərqli məhsul qruplarına daxil edilir və bunlara fərqli gömrük rüsumları tətbiq olunur. Bu məhsul gömrük laboratoriyalarında ekspertiza analizindən sonra rüsuma cəlb edilir. Şəkərin keyfiyyət ekpertizası zamanı həm orqanoleptik, həm də fiziki-kimyəvi metoddan istifadə olunur. Ekspertiza zamanı müəyyən ilkin şərtlər tələb olunur. Onlat bunlardır: şəkər eynicins kristal hisssəciklərdən ibarət olmalı, quru şəkildə olmalı, su ilə reaksiyay girdiyi zaman asanlıqla həll olmalı və təmiz olmalıdır. Fiziki-kimyəvi metoddan istifadə zamanı ekspertizada əsas diqqət edilməli olan xüsusiyyətlər rütubətin həcmi, ixtisar edici tərkib və saxorozadır. Bu məhsulun ekspertiza rəyi nəticəsində təyin olunmuş standard və normal rütubət həcmi 0,2-0,5% intervalında yerləşir. Rütubətdən fərqli olaraq, ən əsas göstəricisi olan saxoroza fərqli metod vasitəsilə analiz olunur. Bu maddənin həcmi, polyarimetik üsul tətbiq etməklə qiymətləndirilir. Bu metdoun işləmə funksiyası isə, saxoroza məh1u1nun po1yar1aşmış işiq şuasının tərəddüd səmtini dəyişdirmək xüsusiyyətinə əsaslanır.

*Spirtli içkilərin ekspertizasının xüsusiyyətləri.* Bitki mənşəli malları təsnifatlara ayırarkən, onların içərisinə spirtli içkilər də daxil edilir. Çünki spirtli içkilər bitki və bitki tərkibli mallardan əldə olunur. Ona görə bu kateqoriyaya aid olan mallar Xarici İqtisadi Fəaliyyətin Mal Nomenklaturasında Bitki Mənşəli Mallar kateqoriyasına aid edilir. Məlum olduğu kimi, alkoqollu içkilərin tərkibinin əsas hisssəsini stil spirti təşkil edir. Bu nisbət içkinin əldə edilmə formasından, bitkinin mənşəyindən, içkinin saxlanılma müddətindən asılı ilaraq 10% - 70% aralığında ola bilər. Spirtli içkilərin çeşidi, sərtliyi və keyfiyyəti insan orqanizmində fərqli təsirlər yaradır. Alkoqollu içkilərin içərisində ən əsas yeri şərablar tutur, xüsusilə də üzümdən əldə edilən şərablar. Bu növ içkinin daxilində üzümə aid hər bir tərkib, xüsusiyyət, qoxu və dad yer alır. Qeyd edildiyi kimi şərabların tərkibi çox geniş və dəyərlidir. Bu tərkibin içərəsində əsas yerləri bunlar tutur:

1. Şəkər-g1ukoza, fruktoz;
2. Üzvi-turşu1ar – şərab, süd, kəhrəba, a1ma
3. Minera1 maddə1ər – ka1ium, ka1sıum, mo1ibden, dəmir, manqan, yod
4. Vitamin1ər – J, Bl, B2, Bl2, PP

 Qeyd edildiyi kimi şərabların tərkibi geniş vitamin və maddələrdən ibarətdir. Bu maddələr antibiotik xaraqterə sahibdir. Bu maddələrin həcmi geniş olmasa da, orqanizmdə maddələr mübadiləsinin sürətli şəkildə hərəkətinə köməklik edirlər. Şərabın tərkibinin bu şəkildə çoxşaxəli və geniş olması ona olan tələbi artırır və ən əsas spirtli içkilər içərisinə salır. Ölkəmizdə şəarabı əldə etmək üçün bir neçə metoddan istifadə edirlər. Şərablar ümumi şəkildə iki yerə ayrılır: təbii çaxırlar və xüsusi çaxırlar. Bu çaxırlar də daxilindəki şəkər və spirt həcminə əsasən növlərə ayrılır. Təbii çaxırları bu kateqoriyaya əsasən çeşidlərə ayırsaq: süfre, xüsusi süfre, kəmturş və kemşirin olurlar. Xüsusi çaxırlar isə: süfə, sərt, yarıdesert, desert və 1ikö1ü növlərə bölünür. Bu kateqoriyadan əlavə, şərablar rənglərinə əsasən də çeşidlərə ayrılır – ağ, çehrayı və qırmızı çaxırlar. Bir digər kateqoriya isə keyfiyyət və sax1ama müddetidir. Bu kateqoriyaya görə şərablar: yeni, sax1anan, cavan1anmamış və ko11eksiya növlərinə ayrılırlar. Bəzən çaxırların köpüklədiyini görmək olur. Bu onun tərkibindəki karbon dioksidin mövcudluğu ilə əlaqədardır. Dünya təcrübəsi şərabları kateqoriyaya ayırarkən Fransa qanunverici1iyini əsas götürür. Bu kateqoriya bölgüsünə əsasən şərablar dörd kateqoriyaya bölünür:

1. AOJ – Arre11ation dorigi Conto1e. Bu kateqoriyaya aid olan şərablar ən yaxşı, ən keyfiyyətli və məşhur şərablar hesab olunur. Bu kateqoriyaya aid olan şərablar bir neçə xüsusiyyəti və əlaməti özündə birləşdirməlidir:

- İlkin tələb kimi bu şərabların əldə edildiyi üzümlərin xüsusi, nadir və çox az tapılan olmasıdır;

- Bu növ şərabları əldə etmək üçün yalnız xüsusi üzüm çeşidlərindən istifadə edilməlidir;

- Əldə edilən bu xüsusi üzümlər xüsusi üsullar tətbir edilməklə becərilməli və bu üzümlərdən şərab əldə etmək üçün spesifik üsullardan istifadə edilməlidir;

- Üzümün yetişdirilməsi üçün əkin sahələrinə limit qoyulmalıdır və bu limiti keçəcək dərəcədə üzüm yetişdirilməməlidir;

- Şərab üçün sərtlik həddi təyin olunur və şərabın sərtliyi bu həddən aşağı düşməməlidir.

 Bu şərablar Fransanın xüsusi ərazilərində əldə olunur: Bordo, Burgindiya, Pendizuar, E1kaz, Kotduron, Şampan və s.

 2) VDQS – Vins De1imites Qua1ite Superier – yalnız xüsusi yerlərdə becərilən sahələrdən əldə edilən çaxırlardır. Bu kateqoriyanın aid olan çaxır1arın AOJ kateqoriyasına aid o1an çaxırlardan bir fərqi var – burada hektar başına üzüm yetişdirilməyinə limit qoyulmur.

3) BDP- Bins De Parus – Bu kateqoriyaya aid olan çaxırlar da keyfiyyətli və xüsusi hesab olunur. Amma bu növ çaxırları becərməkdə və onu istehsal etməkdə limitlər tətbiq olunmur və ya çox az hallarda baş verir.

4) VCC – Vin Consamaton Coutrane – gündəlik məişətdə istifadə edilən adi şərablardır. Buna baxmayaraq, bu kateqoriyaya aid olan şərablar çox təmiz və dadlı olurlar. Bu şərabların əldə edilməsi metodu da çox fərqlidir. Bu şərabları fərqli fransız çaxırlarını birbirinə qarışdırmaqla əldə edirlər.

 Fransız kateqoriyasından başqa digər beynəlxalq kateqoriya da var ki, bu da İtalyan şərablarına əsasən təsnifatlaşdırılan kateqoriyalardır:

1)DOGJ – Denominasaino Origi Controllatal Garanteta - Bu kateqoriyaya aid olan şərablara xüsusi qarantiyalar verilir və nəzarət sistemi güclü olur. Bu şərablar xüsusi ərazilərdə becərilən üzümlərdən əldə edilir. Bu üzümlərin yetişdiriləməsi və bu üzümlərdən əldə edilən şərabların miqdarına limit təyin edilir.

2)DOJ Dinominasiano Origin Contra11ata - Bu şərab adlarına da xüsusi nəzarət tətbiq olunur. Bu kateqoriyaya aid olan çaxırların digərlərindən fərqi daha çox ərazidə becərilməsidir.

3)Vino de Tepico – Yerli şərablardır və fransız kateqoriyasına aid olan şərablarla oxşardır.

4)Vine Tavo1a – Bu kateqoriyaya aid olan çaxırlar süfrə çaxırları hesab olunur və tipə ayrılır:

- Bu tipə aid olan şərablar hər bir italyan şərabının kupajıdır;

- Bu tipə aid olan şərablar keyfiyyət göstericisinə görə xüsusi yerə sahibdir. Hətda, bu tipə aid olan bəzi şəarblar mövcuddur ki DOGJ kateqoriyasına aid olan şərablardan üstün hesab edilir.

 İspan şərabı dünyaca ən məşhur şərablardan hesab olunur və bu ölkənin qanunverici1iyinin təyin etditi şərablar iki kateqoriyaya ayrılır:

1)Dinomenation Orige Ca1ificada – Bu kateqoriyaya aid olan şərablara da xüsusi nəzarət mövcuddur. Bu nəzarət şərabların becərildiyi sahələrdə, əldə olunan üzümlərin cinsində, bu üzümlərdən şərab əldə etmək üçün istifaə olunan metodlarda mövcuddur.

2)Veno Crianz – Bu kateqoriyaya aid edilən şərablar çox dəyərli şərablardır. Bu şərabları ən azı bir saxlamaq lazımdır və bu illərin ən azı biri pa1ıd çə11əkdə saxlanma1ıdır;

3)Veno Ripservo – Bu kateqoriyaya aid olan şərabların saxlanma müddəti və şəraiti şərabın rənginə əsasən dəyişir. Qırmızı çaxırlar ən azı bir i1 pa1ıddan hazırlanma qablarda və ən azı iki i1 butu1ka1arda sax1anı1ma1ıdır. Ağ çaxır isə ən azı iki il saxlanı1ma1ıdır;

4)Veno Gran Ripservo – Bu kateqoriyaya aid olan şərablar Veno Ripservoya aid olan şərablarla oxşardır. Yeganə fərq, burdakı şərabların saxlama müddəti digərindən artıq olmasıdır. Məsələn, ağ çaxırın sax1anma müddəti dörd ildir, bu müddət qırmızı şərabda iki i1dir.

 Spirtli içkilərlərlə əlaqədar bu qədər geniş araşdırma və analizin səbəbi, bu qrupa aid olan mallara gömrük rüsum1arının və aksiz vergisinin tətbiq olunmasıdır. Spirtli içkilərin ekspertizası zamanı, bu yoxlamanı aparan gömrük eksperti bəzi məlumatları aydınlaşdırmalıdır:

- Ekspertiza yoxlaması zamanı yoxlamaya göndərilən məhsulla, onun keyfiyyət sertifikatının uyğunluğunu müəyyən etməlidir;

- Şərabın tərkibindəki spirt faizini təyin etməlidir;

- Təbii və ya spesifik şərab olmasını təyin etməlidir;

- Şəraba qoxu verən maddələrin həcmini müəyyən etməlidir;

- Şərabın əldə olunma şərtlərini və formalarını təyin etməlidir;

- Şərabın köpüklənən və ya köpüklənməyən olduğunu ayırd etməlidir;

- Şərabın fiziki-kimyavi və orqano1eptik metodlarla analiz etməli və göstericiləri müəyyən etməlidir;

- Məhsul adının original olub olmamağını təyin etməlidir;

- Məhsulun keyfiyyətini və bazar deyerini müəyyənləşdirməlidir.

 Spirtli içkiləri analiz edərkən fiziki-kimyavi və orqano1eptik metoddan istifadə olunur. Ekspertiza beynəlxalq və yerli standartların təyin etdiyi normalara uyğun olmalıdır. Şərabı bir neçə xüsusiyyətinə əsasən analiz edirlər. Bu analizlərin içərisinə ən qarışıq və kompleks olan üzüm şərabının analizidir. Ekspertiza zamanı ən çox istifadə olunan qiymətləndirmə metodu orqano1eptik üsul hesab edilir. Bu üsul funskyası, şərabın fərqli əlamətinə əsasən on ballıq sistemlə dəyərləndirilməsidir (cədvəl 3).

|  |  |
| --- | --- |
| ***Göstəricilər*** | ***Bal*** |
| Şəffaflıq | 0,5 |
| Rəng | 0,5 |
| Buket | 3,0 |
| Dad | 5,0 |
| Tipiklik | 1,0 |

*Cədvəl 3. Üzüm çaxırının keyfiyyətinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi*

 Üzüm şərabının bu tip qiymətləndirilməsi zamanı işıqlı, geniş və natural otağa ehtiyac olur. Bu zaman əsas diqqət edilməli olan məqam otağın təmiz hava ilə təmin olunması və əlavə qoxunun olmamasıdır. Dequstasiya prosesi üçün spesifik olaraq bu analiz üçün hazırlanmış şüşə borularından istifadə olunur. 50 ml-lik şərabı şüşə boruya elə şəkildə tökmək lazımdır ki köpüklənməsin. Bu ekspertiza otaq hərarətində icra olunmalıdır, amma Avropa şərabları tərkibinin fərqliliyinə görə bu hərarətdən 3-6 dərəcə aşağı temperaturda aparılır. Şərabı analiz üçün ekspertizaya gətirərkən şərab şüşədə olarsa, ilkin olaraq şəffaflıq ekspertizası aparılır.

*Şəffaflığın qiymətləndirilməsi*. Şəffaflıq ekspertizası zamanı şüşüə qab bir qədər əyri formada durmalıdır və işıq mənbəyinin düşəcəyi sahədə yerləşdirilməlidir. Şəffaflıq işığın çaxırın bir tərəfindən keçib digər tərəfinə ötürülməsi deyil, əksinə çaxırın tərkibinə əsasən bu işıın geri qayıtmasıdır. Bəzən elə hallarda ola bilər ki, şəffaflıq ekspertizası işıqlı otaqda aparılmasın. Əgər ekspertiza qaranlıq otaqda aparılacaqsa, çaxır butulkasının arxasına cüzi işıq salacaq şam və ya lapma qoyulur. Bu metodun fərqliliyi odur ki, bu zaman şəfafflıöı daha detallı şəkildə analiz edə bilərsiniz. Ekspertizaya göndərilən şərablar təmiz olmalıdır, amma bəzən şəffaflıq eskpertizası zamanı bulanıq şərab tipi də şəffaflıq qiymətləndirilməsindın keçi. Bu hal şəlləkdən götürülən çaxırlara da aid edilir. Aşağıda şərabların şəffaflıq əlamətinə əsasən qiymətləndirmə balları qeyd edilmişdir. Nəzərinizə çatdırım ki, şəffaflıq dərəcəsinin makimal balı 0,5-dır (cədvəl 4):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Çaxırların şəffaflıq tipləri*** | ***Bal*** |
| Kristal təmiz çaxır | 0,5 |
| Təmiz çaxır | 0,4 |
| Təmiz, parıltısız çaxır | 0,3 |
| Opalestsruyuşe çaxır | 0,2 |
| Bulanıq çaxır | 0,1 |

*Cədvəl 4. Şəffaflığa görə qiymətləndirmə*

*Çaxırın rənginin qiymətləndirilməsi.* Şərabın əlamətlərininin qiymətəndirmə formalarından da biri onun rənginin qiymətləndirilməsidir. Bu proses işıq1andırı1mış səhədə yerinə yetirilir və fonun ağ olmasına diqqət yetirilir. Gündüz vaxtı gün işığı vasitəsilə ekspertiza edilərsə, nəticə aldadıcı ola bilər. Ekspertizaya təqdim ediləcək şərab, yoxlama şüşəsinə tökülür. Şüşə kağız üzərinə qoyulur və əsas məqam şüşənin əyri formada yerləşdiriləmsidir. Şüşəni elə şəkildə yerləşdirmək lazımdır ki, işıq ekpertiza obyektinin üzərindən yox, yan hissədən düşsün. Rəngi təyin etmək prosesi bundan sonra başlayır. Belə ki, düşən işıq şüşəni və onun daxilindəki şərabı keçərək ağ vərəqə yansıyır və bununla da şərabın rəngi təyin edilir. Bu ekspertiza zamanı bəzi tədbirlər görüləməlidir. Belə ki, ekspertiza obyektinin qiymətləndirməsini çaşdıracaq, aldadıcı təsir göstərəcək əşyalar ekspertiza sahəsindən uzaqlaşdırılmalıdır. Rəng qiymətləndirməsi prosesi şəffaflıq ekspertizası prosesindən fərqlənir. Belə ki, bu rəng ekspertizası hər bir çeşid, əlamət, yaş və tipə əsasən fərqli formalarda qiymətləndirilir. Bəzi rənglər var ki, xarici görünüşü və cəlbediciliyi qiymətləndirilməsi ilə uzlaşmır. Məsələn, par1aq qızı1ı – sarı rəng gözəl görsənsə də, təbii çaxırların üçün spesifik özəllik olmadığına görə yüksək qiymət əldə etmir. Geniş hasilat kütləsinə malik və yaşlı tamı olan çaxırlara tünd rəng uyğunlaşır, əks təqdirdə qiymətləndirmə nəticəsi zəif olur. Aşırı dərəcədə rəngli şərab dadı ilə ahəng təşkil etməlidir, yəni sərt dada sahib olma1ıdır. Bəzi çaxırlarda mövcuddur ki, ilkin baxışdan rəng qiymətləndirməsi vermək çətin olur. Yaşı çox olan lüks qırmızı şərabları misal götürək – bu şərablar uzun müddət saxlanıldığı üçün, rəngləyici maddələri çökür və so1ğun görsənir, amma bu yenə də onun rənginin qiymətinin aşağı olmasına səbəb olmur. Bəyaz şərabların rəngi açıq və tünd olur. Rəngi çox zəif olan və gündəlik istehlak məqsədli istifadə olunan üzümlərdən şərab əldə edilərkən, onların rəngi açıq olur. Bundan fərqli olaraq, xüsusi yerlərdə yetişdirlən, xüsusi saxlama metodlarından istifadə edilən və xüsusi üsullarla çəkilən üzümlərin rəngi tünd olur. Bu tip rəng bir neçə rəngin ça1arında görsənə bilər: sarı, qəhveyi və tünd-qəhvəyi.

 Çəhrayı şərabların rəng ekspertizası mürəkkəb olur. Belə ki, bu şərablar ağımtı1-qırmızı, ağımtı1-çəhrayı, çəhrayı və açıq-qırmızı rəng1ərdə o1ur1ar. Bu rənglər də birbirinə çox bənzədiyindən və bunlar arasında keçıd yoxdur deyə bunları fərqləndirmək çox mürəkkəb prosesdir.

 Qırmızı şərablar bir neçə rənglərdə ola bilərlər. Bunlar: qırmızı, qırmızımtıraq, yaqutu, göyümtü1-qırmızı, bənövşeyi-qırmızı rənglərdir. Bəzən qırmızı şərablarda bəyaz, çəhrayı və qəhvəyi rənglərin ça1ar1arını sezmək olur. Bunun səbəbi isə, şərabın yaşının çoxalması və tam şəkildə dəyməsi ilə əlaqədardır. Bu zaman, şərabın tərkibindəki maddələr turşu1aşır və rəngində bu formada dəyişikliklər yaradır. Şərabların rəng ekspertizası yuxarıda vurğulandığı kimi, fərqli kateqoriyalara, tiplərə, növlərə və yaşa görə aparılır və ən yüksək qiymət 0,5 olur:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Rəngə görə xüsusiyyətləri*** | ***Bal*** |
| Tipinə və yaşına tam uyğun | 0,5 |
| Normaldan az kənara çıxma | 0,4 |
| Normaldan kifayət qədər kənara çıxma | 0,3 |
| Tipinə və yaşına tam uyğun | 0,2 |
| Rəngdə çirkli çalarlar | 0,1 |

*Cədvəl 5. Rəngə görə qiymətləndirmə*

 Şərabın bir digər qiymətləndirmə forması da onun ətirinə əsasən olur. Qoxunun ekspertiza prosesi belə baş verir: şərab boru şəkilli şüşə qaba tökülür, şərabı elə tömək lazımdır ki borunun sethi nəmlənsin. Daha sonra şərab tökülən borunu 4-5 dəfə ça1xalamaq lazımdır, bunula da şərabın buxar1anması proesesi sürətlənir. Borunun ağzını tam şəkildə örtməyə ehtiyac yoxdur. Ən sonda yoxlama prosesi tamamlanan şərab dolu boru qab buruna yaxılaşdırılır və bunula da şərabın ətri müəyyən olunur. Burada əsas diqqət edilməsi edilməli olan məqam – şərabı ilk dəfə qoxulayanda yaranan təəssuratdır. Belə ki, bu təəssurat bəzən yanıldıcı ola bilər. Çünki açıq şəkildə yoxlanılan şərabın maddələri daha tez havalanır və tez-tez ətir dəyişikliyi yaradır. Bu problem daha çox qoxulu üzümlərdən əldə edilən təbii şərablarda qarşılanır. Bu kimi vəziyyətlərdə, ilk əvvəl şərabın qoxusunu dəyişdirəcək göstəricilər müəyyən edilməlidir. Şərabım qoxusu hemin növlə eyni olmamalıdır. Adi natural şərablar çox şəffaf, tazə və ideal olurlar. İdeal təbii şərablar isə xüsusi üzümlərdən, xüsusi metodlardan istifadə olunaraq əldə edildiyindən və xüsusi çəlləklərdə saxlanıldığından turşuma prosesi olmur. Əgər turşuma çox yüksək deyilsə, bu, şərabın ətrinin qiymətinə çox cüzi təsir edir. Hərbir ətrin də özünəməxsus qoxu tonu mövcuddur. Por1viyn ətrinin əsas əlaməti, meyvə ilə konyak tonlarının qarışığınını hiss olunmasıdır. Şima1 üzümçü1ük sahələrinin şərablarının əsas fərqləndirici xüsusiyyəti, bu şərabların qoxusunda sitrus tonu olur. Bunun əksi olan cənub üçümçü1ük sahələrində yetişdirilən üzümlərdən əldə olunan şərablarının qoxularında ba1 aromatlı çay və roza qoxuları mövcud olur. Madera şərablarında daha çox qovru1muş qoz tonu hiss olunur. Herez şərablarında isə qozla birlikdə badam tonu da duyulmaqdadır. Bir digər kateqoriyaya aid olan şərab Marsalada, üzümlə qatran aromatını qarışığı hiss olunur. Marsala da ətrinə oxşar bir digər ətir malaqa ətiridir, lakin malaqda daha çox ədviyya1ar mövcuddur. Bu aromatda meyvə, kofe və şoko1ad qarşığının əsrarəngiz qoxuları duyulur. Şərabların da özünə məxsus qiymətləndirmə-bal sistemi mövcuddur. Burada digərlərindən fərqli olaraq ən yüksək qiymət 3-dür. (Cədvəl 6):

|  |  |
| --- | --- |
|  ***Ətir göstəriciləri*** | ***Bal*** |
| Tipinə və yaşına uyğun | 3,0 |
| Tipinə uyğun və yaxşı inkişaf etmiş | 2,5 |
| Tipinə uyğun olmayan və zəif inkişaf etmiş | 2,0 |
| Çaxırın tipinə uyğun olmayan | 1,0 |
| Yad tonla olan buket | 0,6 |

*Cədvəl 6. Şərabın ətrinə görə qiymətləndirilməsi*

*Dadın ekspertizası*. Bir digər ekspertiza forması da şərabın dadının təyin edilməsi ilə əlaqədardır. Bu zaman şərabdan müəyyən ölçüdə ağıza almaq və ağızda qarışdırmaq lazımdır. Burada əsas diqqət edilməli olan məqam şərabı qarışdırkən dilin təmasıdır. Bu qiymətləndirməni düzgün formada müəyyənləşdirmək üçün di1in əzə1ə1əri boşaldılmalı və ağız boşlığında başqa maddə olmamalıdır. Dadı ilk dəfə duyan anda, şərabın buxarlanmasını sürətləndirmək və dadı daha düzgün təyin etmək üçün davamlı olaraq ağız boğluğuna hava qəbul edilməlidir. Dadı duyduqdan sonra bu prosesin sonu kimi şərabı udmaq lazımdır. Ən əsas məqam odur ki, şərab makimum 10 saniyə ağızda qala bilər. Bəzi şərablar olur ki, dadını təyin etmək mürəkkəb olur, bu onun tərkibindəki maddələrin çoxluğu və şərabın yaşından asılıdır. Bu zaman dad təyin etmə prosesi bir daha icra edilməlidir. Şərabın digər xüsusiyyətlərində olduğu kimi, dadının da müəyyən növləri var:

- çaxır1ı tona sahib

- üzüm1ü tona sahib

- meyvə qarışığı tonu i1ə

- ba1 tonuna sahib

- qatran və qoz-badam qarışığı tonu i1ə

- madera1ı tona sahib və s.

 Şərabının dadının davamlılığına görə üç hissəyə bölünür:

- Zəif, bu tip şərabların dadı damaqda çox qalmır. Səbəb isə müxtəlif ola bilər: üzümün növü, şərabın yaşı, saxlanılma metodu, tam yetişməmiş olması və s.

- Orta, bu tip şərablar zəif dadlı şərablara nisbətən daha çox qalıcılığa malikdirlər.

- Güclü, bu şərablar xüsusi sahələrdə yetişdilən xüsusi üzümlərdən xüsusi istehsal metodu ilə əldə olunan yaşlı şərablardır. Bu tip şərablar sərt tipə aid olan çaxırlar aid edilir: Malaqa, Medara, Herez və s.

 Şərabın dadı ilə onun növü həm ahəng xüsusiyyətə sahib olmalıdır. Təbii şərablar əla qoxu, görünüşə sahib olduqları kimi ideal dada sahibdilər. Bu tip şərablarda dadı və rəngi ilə birgə, onun xüsusiyyətləri, xaraqteri və əldə olunan üzümçülük sahəsinin xüsusiyyətləri də duyulmalıdır. Adi təbəqəyə aid olan tünd şərablar şəffaf olurlar və daha çox şərabla meyvə qarışığının tamını özündə cəmləyir. Bundan fərqli olaraq yaxşı səviyyəyə aid olan şərabların dadı, qoxusu, rəngi ilə yanaşı, onun hazırlandığı zonanın xüsusiyyətləri də hiss olunmaqdadır. Tünd şərablar daha çox sərt, ağır xaraqterə malik kütlə tərəfindən istehlak edilir. Bundan fərqli olaraq lüks-desert şərablar yüngül və incə dada sahibdirlər. Madera şərabı – dinamik, spesifik, az yanmış və xoşa gələn acı dada sahibdir. Herez şərabı – bu şərabda acılıq kəskin formadadır və özünəməxsus dada malikdir. Tokay şərabı – bu tip şərabın spesifik dadına ba1 və çörək parça1arı xüsusi ahəng verir. Marsala şərabı – bu şərab Madera şərabının əksinə olaraq daha şirin tama sahibdirlər. Malaqa şərabı – bu şərab Marsala şərabı ilə oxşardır, əlavə olaraq bir qədər acı və yanıq dadı var. Portviyen şərabı – bu şərab daha çox meyvə və meyvə-konyak qarışıqlarının dadını özündə birləşdirir. Şərab dadına əsasən də özünəməxsus şəkildə qiymətləndirilir. Ekspertiza zamanıən yüksək bal 5 bal hesab olunur (Cədvəl 7):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Dadın xüsusiyyətləri*** | ***Bal*** |
| Zərif, harmonik, tipinə və yaşına uyğun | 5,0 |
| Harmonik | 4,0 |
| Harmonik, ancaq tipinə az uyğun olan | 3,0 |
| Orta səviyyəli | 2,0 |
| Yad tonlar | 1,0 |

*Cədvəl 7. Şərabın dadının qiymətləndirilməsi*

*Tipikliyin müəyyənləşdirilməsi.* Bildiyimiz kimi, şərabın dadı, ətiri, rəngi onun xüsusiyyətini, əlamətlərini, yetişdirilmə sahəsini və əldə edilmə metodlarını xaraqterizə edir. Tipiklik də bu uyğunluğun cəmini göstərir. Yəni, xarici görünüş, armota və şərabın tamının tipikliklərinin toplusu ümumi tipiklik yaradır. Şərabları mükəmmə11iyinə əsasən dəyərlənidirlər.

Tipikliyinə əsasən çaxırlar beş kateqoriyaya bölünür (Cədvəl 8):

|  |  |
| --- | --- |
| ***Çaxırlar*** | ***Keyfiyyəti*** |
| ***əla*** | ***yaxşı*** | ***kafi*** | ***aşağı*** | ***qeyri-kafi*** |
| Əla | 10,0-9,2 | 9,1-8,9 | 8,8-8,5 | 8,4-8,0 | 8,0-dan aşağı |
| Orta | 10,0-8,6 | 8,5-7,8 | 7,7-7,4 | 7,3-7,0 | 7,0-dan aşağı |
| Salanılmış oynaq | 10,0-9,0 | 8,9-8,6 | 8,5-8,2 | 8,1-7,8 | 7,8-dan aşağı |
| Ordinar oynaq | 10,0-8,8 | 8,7-8,3 | 8,2-8,0 | 7,9-7,5 | 7,5-dan aşağı |

*Cədvəl 8. Orqanoleptik qiymətləndirməyə əsasən şərabların qiymətləndirilməsi*

 Şərabların keyfiyyətini analiz edərkən istifadə edilən əsas fiziki-kimyavi göstərici1ər bunlardır:

- spirtin miqdarı

- şəkərin miqdarı

- titr1ənən turşu1u1uq

- uçucu turşunun həcminin qatılığı

 Şərabdakı spirt miqdarını təyin etmək üçün piknometrik üsuldan istifadə olunur. Bunun üçün ilk əvvəl şərabı distilə etmək lazımdır. Titr1ənən turşu1u1uq e1ektrometodik üsulla müəyyən olunur. Şəkərin miqdarı isə Bertran üsulundan istifadə edilməklə əldə olunur.

**II Fəsil. Bitki mənşəli malların ekspertizası**

**2.1 Bitki mənşəli malların keyfiyyətinin ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər**

 Normativ texniki sənəd, müəyyən fəaliyyət sahələrinin qaydalarını və məhsulun keyfiyyəti üçün tələbləri müəyyən edir. Başqa bir ifadə ilə - məhsul keyfiyyətinə dair dövlət standardı, müəssisə standardı, spesifikasiyalar, texniki təsvir, tərkibinə aid tələbdir.[[4]](#footnote-4) Azərbaycan Respublikasında normativ-texniki prosedurlar və onların sənədləşdirilməsi Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin sələhiyyət və nəzarətindədir. Bu təşkilat beynəlxalq keyfiyyət qiymətləndirilməsi və komitənin tətbiq etdiyi standardlar əsasında texniki ekspertizanı təşkil edir. XİF-in ƏN-na uyğun hər bir qrup və fəaliyyət sahəsinin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi üçün əlaqədar normativ-texniki sənədlər mövcuddur. Bitki mənşəli malların hər bir qrupu üçün keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunan normativ-texniki sənədlər aşağıda qeyd olunmuşdur.

*Çörək və çörək məhsullarının keyfiyyət ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər.* Bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olan məhsulları qeyd edərkən, bu siyahıya daxil olan malların bəzilərini gündəlik həyatımızda istifadə etdiyimiz çörək və çörək məhsulları olduğuna diqqət yetirmək olar. Aşağıda çörək və çörək məhullarının ekspertizası zamanı istifadə olunan normativ-texniki sənədlər qeyd olunub:

- AZS 090-2003, ГОСT 27842-88 – Bu normativ texniki sənədlər buğda unundan hazırlanan çörəklərin keyfiyyət ekspertizası üçün tətbiq olunur.

- AZS 101-2003– Undan hazırlanmış şirniyyatların keyfiyyətinin analizində tətbiq olunan normativ-texniki sənədlərdir.

- ГОСТ 26574-85 – I, II və əla növ unların keyfiyyət analizi zamanı icra olunan sənəddir.

- TP TC 021/2011, ТУ 9119-019-40354742-11 – Buğda və çovdardan üyüdülərək bişirilən çörəklərin keyfiyyət analizi zamanı tətbiq edilir.

- AZS 125-2005 - Buğda unundan bişiri1ən lavaş məhsullarının keyfiyyət ekspertizası zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənədlərdən biridir.

- AZS 101-2003, TŞ AZ 1000030571-04-2013 – Vafli tipli şirniyyatların keyfiyyət yoxlaması zamanı istifadə olunur.

 Bundan başqa, QОST 5667-85, QОST 21094-96, QОST 5669-96, QОST 5670-96, QОST 5668-68 və QОST 5698-68 normativ texniki sənədlər uyğun olaraq çörək və çörək məhsullarının nəmliyinin təyini, masamə1i1iyinin təyini, turşu1u1uğunun təyini, şəkərinin ölçüsünə əsasən noması və xörək duzunun ölçüsünə əsasən normasını təyin etmək üçün istifadə olunur.

*Nişasta, qənnadı və şəkər mallarının keyfiyyətin ekspertizası zamanı istifadə olunan normativ-texniki sənədlər.* Nişasta, qənnadı və şəkər məhsulları da bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olurlar. Bu məhsullar da keyfiyyət ekspertizası zamanı normativ texniki sənədlərin tələblərinə cavab verməlidirlər. Bu məhsulların analizi zamanı istifadə olunan normativ texniki sənədlər:

- TP TC 021/2011, TP TC 022/2011 – Diabetik xüsusiyyətləri daşıyan şəkərin keyfiyyət yoxlaması zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənədlərdir.

- ГОСТ 14033-96, ТУ 9130-001-05127610-05, ТУ 9132-006-05127610-06 – Un1u qənnadı məhsullarının ekspertizası zamanı istifadə edilir.

- ГОСТ 6002-69 – Bu normativ texniki sənəd qarğıda1ı nişastasının keyfiyyət yoxlaması zamanı icra edilir.

 ГОСТ 7698-78 normativ texniki sənədində nişasta, onun qəbul qaydası və sınaq metodları haqqında ekspertiza metodları qeyd edilmişdir. Əlavə olaraq, ГОСТ 14192-87 sənədində nişastanı qab1aşdırmaq, sax1amaq, marka1amaq və daşımaq metodları qeyd edilmiş; ГОСТ 19360-84 və ГОСТ 8516-67 texniki sənədlərdə onları qablaşdıracaq kağız kisə və toxuma kisələtin ekspertiza analizi qeyd edilmişdir.

 ГОСТ 21-88, ГОСТ 22-88, ГОСТ 7247-83 və ГОСТ 12571-67 normativ-texniki sənədlərdə ardıcıllıqla şəkər, rafinad şəkər, bunların qablaşdırılması zamanı istifadə olunan ağ kağız və şəkərin saxarozasının müəyyənləşdirilməsi metodları qeyd edilmişdir.

*Çayın keyfiyyətin ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər*. Bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olan və Azərbaycan Respublikasının əsas qeyri-neft ixrac obyekti olan məhsullardan biri çaydır. Bu məhsul gömrük sərhəddini keçərkən aşağıdakı normativ texniki sənədlərdən istifadə edilməklə keyfiyyət analizi edilir:

- ГОСТ 32573-2013, TP TC 022/2011, TP TC 029/2012 – Xüsusi nişanlı çayların keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə edilən normativ texniki sənədlərdən biridir.

- TP TC 021/2011, TP 029/2012, ГОСТ 1939-90, TS 4600/30.5.1991, ГОСТ 32574-2013 – Bu nomrativ texniki sənədlər bitki çaylarının keyfiyyət yoxlaması zamanı istifadə olunur.

- ГОСТ 1938-90 – Qablaşdırılmış, çəkilmiş və bükülmüş qara mexmeri çay1arın ekspertizası zamanı tətbiq edilir.

- ГОСТ 1937-90 – Bükü1məmiş çayların keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə edilən normativ texniki sənəddir.

- TP TC 029/2012, TP TC 022/2011 – Aromatlı yaşı1 çayların keyfiyyət yoxlaması istifadə olunan normativ texniki sənəd formasıdır.

 Bundan başqa, ГОСТ 19885-74, ГОСТ 28550-90, ГОСТ 28551-90, ГОСТ 28852-90, ГОСТ 1936-85 və ГОСТ 50502-693 normativ texniki sənəd formaları çay və çay məhsullarının keyfiyyət ekspertizası zamanı, əlavə olaraq çay tərkibindəki tan və kofeinin ölçüsünü, quru sınaq probların hazırlanması, suda hə11 olan maddələrinin təyin edilməsi, suda hə11 o1unmayan ölçüsü, təzə se1ülozanın müəyyən edilməsi və ən sonda keyfiyyətin qəbul edilməsi və buna uyğun rəy və nəticə bildirilməsi prosesi baş verir. TSЕ-ISО-ЕN-900 – Beynəlxalq standardlara cavav verən çay məhsullarının ekspertizası prosesidir.

*Ədviyyələrin keyfiyyətin ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər.* Birki mənşəli malların tərkibinə daxil olan bir digər məhsul qrupu ədviyyələrdir. Bu məhsulların keyfiyyət yoxlaması zamanı bəzi normativ texniki sənədlərdən istifadə olunur. Bu sənədlər aşağıdakılardır:

- ТР ТС 021/2011 - Xüsusi nişanlı ədviyyaların keyfiyyət ekspertizası əməliyyatında istifadə edilən normativ-texniki sənəd formasıdır.

- ГОСT 29050-91 – Qara istiotların keyfiyyət yoxlaması zamanı tətbiq edilir.

- ГОСT 29046-91 – Sarıkök məmulatının keyfiyyət yoxlaması zamanı istifadə olunur.

 Bundan başqa, ГОСT 18-275-86, ГОСT 18-276-86, ГОСT 18-277-86, ГОСT 18-278-86, ГОСT 18-279-86, ГОСT 18-280-86, ГОСT 18-281-86 və ГОСT 18-284-86 kimi normativ texniki sənədlər sıra ilə zəncəfil, mixək, musqat cevizi, darçın, muskat çiçəyi, zəfəran və badyan kimi bitki mənşəli malların keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunur. Digər ədviyyalardan qurudulmuş kərəviz (cəfəri), keşniş toxumu, cirə, razyana, zirə və dəfnə yarpağı və onların istehlakçılar tərəfindən qoyulan tələbləri sıra ilə ГОСT 16732-81, ГОСT 17081-83, ГОСT 18315-86, ГОСT 20460-85, ГОСT 24881-81 və ГОСT 17591-81 normativ texniki sənədlərində qeyd edilmişdir.

 Ədviyyalar içərisində tərkibi və əlamətlərinin genişliyinə əsasən xüsusi yerlərdən birini efir-yağlı bitkilər tutur. Bu bitkilərin keyfiyyət ekspertizası zamanı bir normativ texniki sənəd formasından istifadə olunur. ГОСT 17082.1-88 – bu bitkinin orta və laboratoriya probunun götürü1məsi metodunu; ГОСT 17082.2-88 – nəmliyinin müəyyənləşdirilməsi; ГОСT 17082.3-88 – efiryağlı bitkilərinin qarışığının müəyyən edilməsi; ГОСT 17082.4-88 – qoxusunun və əks təsirlərinin müəyyənləşdirilməsi; ГОСT 17082.5-88 – yağın kütləsini müəyyənləşdirilməsi üçün tətbiq edilir.

*Tütün məmulatlarının ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər.* Azərbaycan Respublikasının istehlak etdiyi əsas məhsullardan biri də tütün mal qrupuna daxil olan məhsullardır. Bu məhsullar zərərli məhsullar tərkibə daxil olduğu üçün keyfiyyət ekspertizası daha dəqiq, detallı və incəliklə edilir. Bu məhsulların ekspetizası zamanı istifadə olunan normativ texniki sənədlər bunlardır:

- ДСТУ ГОСТ 3935:2004, ГН 6.6.1.1-130-2006, ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000-2001 – Xüsusi nişanlı siqaretlərin keyfiyyət ekspertizasında istifadə olunan sənəd formalarıdır.

- AZS 335-2009 – Bu normativ-texniki sənəd qəlyan tütünlərinin ekspertizası zamanı tətbiq edilir.

- ГОСТ 3935-2000 – Siqaretlərin ekspertizası zamanı istifadə olunur.

 Bundan başqa, ГОСТ 8073-77 – ferment1əşdiri1məyən tütün materialların; ГОСТ 8072-77 – sarı rəngli tütün malların; ГОСТ 9678-79 – maxorka tipli tütünlərin; ГОСТ 1505-81 – siqar1arın; ГОСТ 858-81 – çəkim tütün1ərin; ГОСТ 936-82 – çəkim maxorka1arın və TŞ 18 PF 662-81 – nanə dadı verən tütünlərin keyfiyyətinin analiz prosesi zamanı tətbiq edilən normative sənəd formalarından digərləridir.

*Qəhvə məhsullarının ekspertizasında istifadə edilən normativ-texniki sənədlər*. Qəhvə də bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olan digər mal qrupudur. Bu malların keyfiyyət analizi zamanı aşağıdakı normativ texniki sənədlərdən istifadə olunur:

- TS 5800/30.1.2004 – Qəhvə məmulatlarının analizi zamanı tətbiq olunan normativ-texniki sənəd formasıdır.

- ДСТУ 4849:2007, ТУ У 15.8-00382220-003-2004, МБТ 5061-89 – Birdəfəlik qəhvələrin analizi zamanı istifadə olnurlar.

- СТБ 1205-2012, TP TC 021/2011 – Kakao məhsullarının keyfiyyət analizi zamanı tətbiq edilir.

*Spirtli içkilərin ekspertizasında istifadə edilən normativ-texniki sənədlər.* Spirtli içkilərin tərkibi, yəni bu məhsulu əldə etmək üçün istifadə olunan məmulatlar bitki mənşəli mallardır. Ona görə də, spirtli içkilərin keyfiyyətini analiz edərkən bitki mənşəli malların ekspertizasında istifadə olunan normativ texniki sənədlərdən istifadə olunur:

- ГОСТ 7190-93 – Tünd içkilərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənəd formasıdır.

- ГОСТ 12712-2013, СТБ 978-2003, ГН 10-117-99, TP TC 021/2011, ГОСТ Р 51355-99, ТИ 9181-100-88727141-14, ТИ 9181-101-88727141-14 – Vodka tipli spirtli içkilərin keyfiyyətində tətbiq edilir.

- ГОСТ 32030-2013 – Təbii süfrə üzümü şərabının keyfiyyət analizi zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənəddir.

- ГОСТ 28685-90 – Şampan tipli içkilərin keyfiyyət yoxlamasında istifadə olunan sənədlərdən biridir.

- AZS 143-2005, ГОСТ 31711-2012, ГОСТ Р 51174-2009, ТР ТС 021/2011 – Pivə içkilərinin keyfiyyətinin ekspertizasında istifadə olunur.

- ГОСТ 7190-2013, ТР ТС 021/2011, Avropa şurası reqlamenti №110/2008, 15.01.2008 tarixli – Cin tipli spirtli içkilərin keyfiyyət yoxlaması zamanı tətbiq edilir.

- ГОСТ Р 52405-2005, СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ 51618-2000 – Bu normativ-texniki sənəd1ər tekila içkilərinin ekspertizası zamanı istifadə olunur.

- ГОСТ 31732-2014 – Konyak tipli spirtli içkilərin keyfiyyət analizi zamanı istifadə olunan normativ-texniki sənəddir.

*Yarmaların keyfiyyət ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər*. Bildiyimiz kimi yarmalar bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olan mal qruplarından biridir. Bu mallar da öz növbəsində keyfiyyət ekspertizasından keçir və özlərinə məxsus normativ texniki sənədlər tətbiq olunur.

 ГОСТ 7022-97 – mannı yarmalarının; ГОСТ 3034-75 – vələmir yarmalarının; ГОСТ 572-60 darı yarmalarının; ГОСТ 6201-68 – noxudların; ГОСТ 5550-74 – qarabaşaq yarmalarının; ГОСТ 5784-60 – arpa yarmalarının; ГОСТ 276-60 – buğda yarmalarının; ГОСТ 6002-69 – qarğıdalı yarmalarının və TŞ 18-4-13-76 - bioloji olaraq keyfiyyəti yüksəldilmiş yarmaların keyfiyyət yoxlaması zamanı istifadə olunan normativ texniki sənədləridir.

 Bundan başqa, yarmaların ekspertizasının aparılması formaları, göstəricilərinin təyin olunması qaydaları və tərkibinin təyin olunması metodlarının müəyyənləşdirilməsi üçün normativ texniki sənədlər mövcuddur:

- ГОСТ 26312.1-84 – Bu normativ texniki sənəd yarmaların keyfiyyət ekspertizasının qəbul edilməsi qaydalarını və probların götürülməsi metodlarını müəyyənləşdirir.

- ГОСТ 26312.2-84 – Yarmaların orqanoleptik göstəricisinin təyin edilməsi, qarabaşaq yarmasınının və və1əmirin həll olunmasının təyini metodları bu normativ texniki sənəddə yer alır.

- ГОСТ 26312.4-84 – Burada isə yarmaların nüvə1ərinin, böyüklüyünün və yarma nömrələrini müəyyənləşdirilməsi qaydaları qeyd edilib.

- ГОСТ 26312.5-84 – Yarmaların külünün müəyyənləşdirilməsi metodu bu normativ texniki sənəddən istifadə edilməklə təyin edilir.

- ГОСТ 26312.6-84 – Bu sənəddə vələmirin turşu1uluğun müəyyənləşdirilməsi metodu yer alır.

- ГОСТ 26312.7-84 – Yarmaların nəmliliyin müəyyənləşdirilməsi üçün bu normativ texniki sənəddən istifadə olunur.

*Unun keyfiyyət ekspertizasında istifadə olunan normativ-texniki sənədlər.* Un bir neçə maldan əldə edilir. Bunların keyfiyyət ekspertizası bir neçə normativ texniki sənədlərdən istifadə olunur.

 ГОСТ 26574-85 – çörək bişirilməsi zamanı istifadə olunan unların keyfiyyətinin yoxlanılması zamanı istifadə olunan normativ texniki sənnəddir. Bundan başqa onun hər bir xüsusiyyətinin analizi üçün müxtəlif normativ texniki sənədlərdən istifadə olunur. ГОСТ 20239-74 – unların və onların kəpəklərinin qatışığını müəyyənləşdirilməsi metodlarlarını; ГОСТ 26361-84 – unların ağlığının müəyyənləşdiriləmsi metodlarını; ГОСТ 27493-87 – unların turşulu1uğunun müəyyənləşdirilməsi metodlarını; ГОСТ 27558-87 – unun rənginin, dadının, qoxusunun təyin edilməsi metodlarını; ГОСТ 27558-87 – unun tərkibinə zərərverivilərin yoluxmasını müəyyənləşdirilməsi metodlarını; ГОСТ 27560-87 – unun ölçüsün məyyənləşdiriləmsini; ГОСТ 27494-87 – unun külünün təyin edilməsi üsullarını; ГОСТ 27495-87 – unun avto1itik aktivliyinin müəyyənləşdirilməsi metodlarını; ГОСТ 27668-88 ekspertiza zamanı unlardan probların götürülməsi metodlarını təyin etmək üçün istifadə olunur.

*Bitki mənşəli ərzaq məhsullаrın kеyfiyyət еkspеrtizаsındа istifаdə оlunаn nоrmаtiv-tехniki sənədlər*. Bitki mənşəli malların tərkibinə daxil olan məhsulları qeyd edərkən, bu siyahıya daxil olan malların çoxunun gündəlik həyatımızda istifadə etdiyimiz ərzaq məhsulları olduğuna diqqət yetitmə olar. Gündəlik olaraq istehlak edilən bu məhsullar gömrük ekspertləri tərəfindən keyfiyyət analizi edilərək, buna uyöun rəy bildirilir. Gündəlik istehlak edilən bəzi ərzaq məhsulların keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunan normativ texniki sənədlər aşağıdakılardır:

- Azərbaycan Respublikası SN-nin 25 №-li, 30.04.2010 tarixli SE q. və n., ТУ У 30087693-002-2000 – Günəbaxandan hazırlanan halvanın keyfiyyət ekspertizası zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənəddir.

- TP TC 021/2011, TP 029/2012 – Tərkibi bitki qarışıq olan spirtsiz içkilərin keyfiyyət ekspertizası zamanı tətbiq edilən sənəd formalarıdır.

- AZS 204-2006 – Bu normativ texniki sənəd qənd məhsullarının keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunur.

- AZS TS 9979-2008, ГОСТ 9268-90, AZS TS 10053-2008 – Uyğun olaraq kökəltmə yemlərinin, buzov yemlərinin və süd yemlərinin keyfiyyət ekspertizası zamanı tətbiq edilir.

- TP TC 0201/2011, ГОСТ Р 52465-2005 – Bu texniki sənəd qarğıdalı yağlarının ekspertizası zamanı istifadə olunur.

- AZS 354-2009 – Günəbaxan yağlarının keyfiyyəy analizi zamanı tətbiq edilən sənəddir.

- AZS 291-2007 – Günəbaxan tumlarının keyfiyyət yoxlaması zamanı tətbiq olunan normativ-texniki sənəddir.

- ГОСТ 6292-93, İSO 9001:2008 – Düyü məmulatının ekspertiza prosesində istifadə edilir.

- TŞ AZ 2003619301.001-2016 – Bu texniki sənəd suxarı məhsullarının ekspertizası zamanı tətbiq edilir.

- AZS 406-2011, ГОCT 875-92 ГОCT 14849-89 – Makaron məmulatların keyfiyyət ekspertizası prosesinin nəticəsinə uyğun tətbiq edilən normativ-texniki sənəd formasıdır. Burada makaron və vermeşillərin keyfiyyət təyini üsulları və onların möhkəmliyi səviyyələri təyin olunur.

- AZS 354-2009 – Günəbaxandan əldə edilən saf1aşdırı1mış yağların keyfiyyət ekspertizası zamanı tətbiq edilən normativ-texniki sənəd formalarındandır.

- TР ТС 021/2011, ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011 – Bu normativ texniki sənədlər xüsusi nişanlı məhsulların keyfiyyət ekspertizası zamanı istifadə olunur.

 Bundan başqa ГОCT 26929-86, ГОCT 269230-86, ГОCT 26931-86, ГОCT 26932-86, ГОCT 26933-86 və ГОCT 26934-86 normativ texniki sənədlərindən istifadə etməklə yuxarıdakı ardıcıllıqla bitki mənşəli xammal və ərzaq məhsullarının tərkibindəki toksiki elementlərin, arsenin, misin, qurğuşunun, kadmiumun və sinkin təyin olunma üsulları analiz edilir.

 Keyfiyyət ekspertizası bir tək fizioloji və kimyəv tərkibi analiz etmir. Həmçinin, malların tərkibindəki mikrosəviyyədə olan canlıların, bakteriyaların təyin edilməsi üçün bioloji ekspertiza da aparır. Bunların içərisində ГОCT 10444.15-95 – mezofe1 aerop və faku1tativ anerofop mikro səviyyəli canlıların miqdarının müəyyən edilməsi metodlarını; ГОCT 50474-93 – bağırsaq çöp1erinə aid olan mikroorqanizmlərin miqdarnın müəyyən edilməsi metodları; ГОCT 26668-85 – Bakteriyaların təyin edilməsi və ekspertizası üçün probların götürülməsini; ГОCT 10444.12-88 – bitki mənşəli ərzaq məhsulları daxilində kif göbə1ək1ərinin və maya1arın müəyyən edilməsi metodlarını; ГОCT 5048-93 – bitki mənşəli ərzaq məhsulların tərkibində salmonella mikrobioloji orqanizmlərin təyin edilməsi metodlarını icra edir. [[5]](#footnote-5)[[6]](#footnote-6)

**2.2 Bitki mənşəli malların gömrük ekspertizasının aparılmasının dünya təcrübəsi və onun müqayisəli təhlili**

 Son zamanlarda dünya bazarında baş verən maliyyə böhranı bitki mənşəli malları bazarına da öz təsirini göstərmişdir. Belə ki, istehsalçılar azalan tələbatı və qiymətləri optimal səviyyədə saxlamaq üçün məcburiyyət qarşısında qalıb istehsal həcmini və iş yerlərini məhdudlaşdırdılar. Bu vəziyyət nəinki Azərbaycanda, bütün dünya bitki mənşəli malların ticarətində hiss olunmuşdur. Bunun üçün dünyada və ölkəmizdə bitki mənşəli malların ticarətindəki statistik nəticələrə diqqət yetirək.

*Şəkil 6*. *Bitki mənşəli malların beynəlxalq ticarəti (100 milyon $)*

 Yuxarıdakı şəkildən də göründüyü kimi, 2008-ci ildən etibarən dünya maliyyə böhranın baş verməsi öz neqativ təsirini bu sektorda da göstərmişdir. Maksimal nəticə 2008-ci ilin əvvəlində qeyd olunsa da, bu nisbət həmin dövdən etibarən eniş göstərmişdir. Həmin dövrdə bitki mənşəli malların beynəlxalq ixrac dövriyyəsi 160 milyard ABŞ dolları idisə, bu nəticə eniş göstərərək 2015-ci ildə minimal nəticəsini qeyd etmişdir – 110 milyard ABŞ dolları. Maliyyə böhranı nəinki ölkənin istahsal və ixrac potensialına təsir edir, eyni qaydada istehlak və idxal prosesi də eyni dərəcədə ziyan görür. Yuxarıdakı şəkildə qeyd olunduğu kimi, bitki mənşəli malların beynəlxalq idxal dövriyyəsi 2008-ci ildə 150 milyard dollar ilə maksimal nəticə göstərmişdisə, minimal gəstəricini eyni qayda ilə 2015-ci ildə qeyd etmişdir – 120 milyard dollar. Son dövrlərdə xarici ticarətdə canlanma hiss olunmağa başlayıb və tendensiya bitki mənşəli malların ticarətində də hiss olunmağa başlayıb. İqtisadçıların fikrincə, 2016-cı ildən etibarən bitki mənşəli malların ixrac və idxalından canlanma yaşanacaq və əvvəlki potensialını əldə edəcək.

 Bildiyimiz kimi, dünya ixrac-idxal prosesi ölkələr arasında ticarət əlaqələri mənasını verir. Dünya ticarətində ölkələrin ferqli yerləri olduğu kimi, bitki mənşəli malların ticarətində də ölkələrin bu sektorda fərqli ticarət nisbətləri mövcuddur. Aşağıdakı şəkildə ölkələr arasında bitki mənşəli malların ticarət yerləri göstərilmişdir. İlk olaraq, ölkələrin bitki mənşəli mal sektorunda beynəlxaq ixrac əməliyyatına diqqət yetirək.

*Şəkil 7. Bitki mənşəli malların beynəlxalq ixracı*

 Bir əvvəlki qrafikdə qeyd etdiyimiz kimi, 2008-ci ildən etibarən bitki mənşəli malların ticarət dövriyyəsində enmə müşahidə olunmuşdur. Yuxarıdakı şəkildə isə, ölkələrin dünya bitki mənşəli malların ixracındakı yeri qeyd olunub. Burdan da göründüyü kimi, 2008-ci ildən etibarən ölkələrin ixracında azalma baş vermişdir. Dünyada bitki mənşəli mallarını ən çox istehsal və ixrac edən ölkə kimi Çin ilk pillədə durur. Beynəlxalq ixrac dövriyyəsi 2008 – ci ildə 40 milyard dollar qeyd olunub və bu nəticə makimal göstəricidir. Həmin ildən etibarən azalma prosesi davam etmiş və 2015-ci ildə 25 milyard dollara düşmüşdür. Digər ölkələrin bu sektordakı yerinə nəzər salsaq, ikinci pillədə Çinin vilayəti olan, ancaq dünya ticarətində və iqtisadiyyatında əvəzsiz yeri olan Honkonq yer alır. Hazırda onun payı 14 milyard dollar dəyərindədir. Beynəlxalq ixrac dövriyyəsi 2015-ci ildə 10 milyar dollar olan ABŞ üçüncü pillədədir. Bu sektorda ixrac payları kifayət qədər olan digər ölkələr isə ardıcıllıqla Hindistan (8 milyard dollar), Almaniya (7 milyard dollar), Fransa (6 milyard dollar), KXDR (6 milyard dollar), Sinqapur (5 milyard dollar), Kanada (3 milyard dollar) və Çili (3 milyard dollar) tutur.

 İndi isə bitki mənşəli malların beynəlxalq idxal dövriyyəsinə diqqət yetirək.

*Şəkil 8. Bitki mənşəli malların beynəlxalq idxalı*

 Bir əvvəlki qrafikdə dünya ölkələrinin beynəlxalq ixrac dövriyyəsində yerini qeyd etmişdik. İndi isə, bu malları ən çox satınalan, idxal edən ölkələrin siyahısına nəzər yetirək. Dünyada bitki mənşəli malları ən çox ixrac edən 2-ci ölkə olan Honkonq, həm də bu malları ən çox idxal edən ölkə statsundadır. 2008-ci ildə bu göstərici 35 milyard dollar dəyərində idisə, dünya maliyyə böhranın baş verməsi ilə alıcılıq qabiliyyətinin düşməsi nəticəsində bu dəyər 2015-ci ildə 20 milyard dollara düşmüşdür. Sonrakı yerdə isə ABŞ tutur, hansı ki burda maraqlı bir məqam var. Dünya maliyyə böhranı nəticəsində dünya ticarət dövriyyəsinin aşağı düşməsinin əksinə olaraq, ABŞ maliyyə bğhranı dövründə 20 milyard dollar ilə 2009-cu ildə özünün maksimal nəticəsini əldə etmişdir. Üçüncü pillədə isə, dünya texnologiya və beyin mərkəzlərindən olan Yaponiya yer alır, hansı ki ABŞ-ın maliyyə böhranından sonra idxal prosesindəki paradoksu yaratmışdır. Dünya idxal dövriyyəsində onun payı 2011-ci ildə 20 milyard, 2016-cı ildə isə 12 milyard dollar olmuşdur. Dövriyyədə ən çox pay sahibi olan digər ölkələr isə ardıcıllıqla – Almaniya (10 milyard dollar), KXDR (7 milyard dollar), Fransa (6 milyard dollar), Sinqapur (5,5 milyard dollar), Çin (5 milyard dollar), Malayziya (3 milyard dollar) – ölkələri tutur.

*Azərbaycan Respublikası ticarət dövriyyəsində bitki mənşəli malların yeri*. Dünya ticarəti dövriyyəsində olduğu kimi, 2008-ci ildən – dünya maliyyə böhranı – sonra Azərbaycanda da ticarət dövriyyəsində düşüşlər baş vermişdir. Azərbaycan Respublikasında bitki mənşəli malların ticarəti qeyri-neft sektorunda xüsusi yer tutur. Bunun nəticəsidir ki, bu sahədə baş verən inkişaf və defisit Azərbaycan iqtisadiyyatına təsir edir. [[7]](#footnote-7)

 Bildiyimiz kimi, Azərbaycan iqtisadiyyatında ixrac dövriyyəsində əsas yeri neft və neft məhsulları tutur. Aşağıdakı cədvəldə, bitki mənşəli mallarına daxil olan məhsulların 2015-ci ildə ixrac prosesindəki yeri və dəyəri göstərilmişdir:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **Malın adı** | **2015-ci ilin ilk 8 ayı ərzində** | **2016-ci ilin ilk 8 ayı ərzində** | **2015-ci ilin ilk 8 ayının ixracına nisbətən %-lə** | **2016-ci ilin ilk 8 ayının ümumi ixraca nisbəti %-lə** |
| **Miqdar** | **Statistik dəyər** | **Miqdar** | **Statistik dəyər** | **Miqdar** | **Statistik dəyər** |
|  | **İdxal-cəmi** |  | **9 190 564.16** |  | **5 790 280.97** |  | **63.00** | **100.0** |
| 1 | Meyvə-tərəvəz, ton | 145 913.96 | 143 140.64 | 189 917.09 | 188 830.27 | 130.16 | 131.92 | 3.26 |
| 2 | Çay, ton | 2 391.52 | 10 982.15 | 743.68 | 3 945.10 | 31.10 | 35.92 | 0.07 |
| 3 | Bitki mənşəli yağlar, ton | 49 689.56 | 101 364.39 | 9 712.66 | 10 149.19 | 19.55 | 10.01 | 0.18 |
| 4 | Şəkər, ton | 144 463.21 | 152 387.75 | 74 664.88 | 42 349.50 | 51.68 | 27.7 | 0.73 |
| 5 | Spirtli və spirtsiz içkilər, min ABŞ dolları |  | 16 397.70 |  | 12 052.95 |  | 73.50 | 0.21 |
| 6 | Pambıq iplik, ton | 5 254.74 | 8 928.07 | 7 010.42 | 13 000.16 | 133.41 | 145.61 | 0.22 |

*Cədvəl 9. Azərbaycan Respublikası malların ixrac dövriyyəsi*

 Cədvəldən göründüyü kimi 2015-ci ilin ilk 8 ayı ərzində ixracın ümumi dəyəri 9,2 milyard dollar olmuşdur. Bu əməliyyat 2016-cı ilin ilk 8 ayı dövründə 2,4 milyard dollar azalmaqla 5,8 milyard dollar qədər düşmüşdür.

 2016-cı ildə ixrac prosesindəki azalma özünü bitki mənşəli mallarda da göstərmiş və 2015-ci ilin 8 ayına əsasən 37% nisbətində düşüş baş vermişdir. 2016-cı ilin ilk 8 ayı ərzində bitki mənşəli malların ümumi ixracdakı payına diqqət yetirsək, əsas yeri 3,3%-lə meyvə-tərəvəz tutur. Növbəti yerləri ardıcıllıqla – şəkər (0,73%), pamıq iplik (0,22%), bitki mənşəli yağ (0,10%), spirtli içkilər (0,09%) və çay (0,07%) tutur.

 İndi isə, bitki mənşəli malların idxal prosesindəki yerinə diqqət yetirək. Aşağıdakı cədvəldə bitki mənşəli malların idxalın ümumi dəyərindəki yeri və payı qeyd olunmuşdur.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **Malın adı** | **2015-ci ilin ilk 8 ayı ərzində** | **2016-ci ilin ilk 8 ayı ərzində** | **2015-ci ilin ilk 8 ayının idxalına nisbətən %-lə** | **2016-ci ilin ilk 8 ayının ümumi idxala nisbəti %-lə** |
| **Miqdar** | **Statistik dəyər** | **Miqdar** | **Statistik dəyər** | **Miqdar** | **Statistik dəyər** |
|  | **İdxal-cəmi** |  | **5 907 904.4** |  | **5 539 988** |  | **93.77** |  |
| 1 | Meyvə-tərəvəz, ton | 155 365.20 | 40 900.48 | 203 941.55 | 85 650.40 | 131.27 | 209.41 | 1.55 |
| 2 | Çay, ton | 4 228.66 | 9 356.66 | 7 886.51 | 26 687.85 | 186.50 | 285.23 | 0.48 |
| 3 | Buğda, ton | 936 359.55 | 216 262.44 | 953 597.42 | 178 980.97 | 101.84 | 82.76 | 3.23 |
| 4 | Bitki mənşəli yağlar, ton | 84 302.18 | 53 950.51 | 91 190.60 | 82 809.98 | 108.17 | 153.49 | 1.49 |
| 5 | Şəkər, ton | 183 471.33 | 81 096.87 | 255 349.92 | 105 289.73 | 139.18 | 129.83 | 1.90 |
| 6 | Tütün və tütün məmulatları, min ABŞ dolları | - | 205 741.76 | - | 105 526.17 | - | 51.29 | 1.90 |
| 7 | Əczaçılıq məmulatları, ton | 10 117.18 | 185 025.49 | 5 421.15 | 117 568.15 | 53.58 | 63.54 | 2.12 |

*Cədvəl 10. Azərbaycan Respublikası bitki mənşəli malların idxal dövriyyəsi[[8]](#footnote-8)*

 Cədvəldən göründüyü kimi 2015-ci ilin ilk 8 ayı ərzində idxalın ümumi dəyəri 5,9 milyard dollar olmuşdur. Bu əməliyyat 2016-cı ilin ilk 8 ayı dövründə 0,4 milyard dollar azalmaqla 5,5 milyard dollara qədər düşmüşdür.

 2016-cı ildə idxal prosesindəki azalma özünü bitki mənşəli mallarda da göstərmiş və 2015-ci ilin 8 ayına əsasən 7% nisbətində düşüş baş vermişdir. 2016-cı ilin ilk 8 ayı ərzində bitki mənşəli malların ümumi idxaldakı payına diqqət yetirsək, əsas yeri 3,23%-lə buğda tutur. Növbəti yerləri ardıcıllıqla – əczaçılıq (2,12%), tütün və tütün məmulatları (1,90%), şəkər (1,90%), bitki mənşəli yağlar (1,49%) və çay (0,49%) tutur.

**III Fəsil. Bitki mənşəli malların ekspertizası və təkmilləşdirilməsi**

**3.1 Bitki mənşəli malların keyfiyyət ekspertizasının qiymətləndirilməsi**

Əvvəlki fəsildə qeyd edildiyi kimi, birki mənşəli mallar Xarici İqtisadi Fəaliyyət Mal Nomenklaturasında II və IV əsas qruplar olmaqla, 7-12 və 14-22-ci mal qruplarında qeyd olunur. Bu bitki mənşəli mallar və ondan hazırlanmış məmulatların gömrük ekspertizası baxımından tədqiqi fiskal siyasətin reallaşdırılmasına və tarif, qeyri-tarif tənzimləmələrinə xidmət edir. Bu zaman gömrük orqanları tərəfindən Ümumdünya Gömrük Təşkilatının gömrük laboratoriyalarının təşkilinə yardım məqsədi ilə tövsiyyə olunan beynəlxalq metodiki vəsaitdən geniş istifadə olunur. Bu vəsaitdə ekspertizanın aparılması zamanı sınaq və kimyəvi laboratoriyaların texniki təchizat qaydaları və ona olan tələblər öz əksini tapmışdır.[[9]](#footnote-9) Hazırda dünya praktikasında gömrük məqsədi ilə bitki mənşəli malların tədqiqi beynəlxalq standartlara, dövlət standartlarına, texniki şərtlərə uyğun olaraq həyata keçirirlir. Operativliyə təminat baxımından əsasən kimyəvi-bioloji detektorlardan istifadə olunur ki, bu da ilkin ekspress-analiz metodlarından biri olub onun köməyi ilə bitki mənşəli malların diaqnostikası aparılaraq eyniləşdirlir və mallar təsdiq olunur. Bunun əsasında isə malların XİF MN üzrə təsnifat kodu müəyyən olunaraq onlara qüvvədə olan qanunvericiliyə uyğun olaraq tarif dərəcələri tətbiq olunur. Xarakterizə olunan mal qrupu üzrə tariflər 0,5-5, 10-15 faiz tərtibində dəyişir. Bu tarif dərəcələrinə uyğun malların aidiyyatını müəyyən olunması isə müasir kimyəvi təhlil metodları ilə həyata keçirilir. Bu baxımdan tədqiq olunan malların elementar tərkibi müxtəlif metodlarla təyin olunur. Hazırda dünya praktikasında bitki mənşəli mallar və onlardan hazırlanmış məmulatların kimyəvi xarakteristikası əsasən müasir orqanoleptik, spektiroqrafik, xronometroqrafik metodlarla həyata keçirilir. Mənşəli mallar və onlardan hazırlanmış məmulatların çeşidinə müvafiq olaraq analizlərin aparılma qaydası müasir metodlar nəzərə alınmaqla müxtəlif elmi-texniki və normativ-metodiki ədəbiyyatlarda öz təsbitini tapmışdır. Belə ki, XİF MN üzrə bu mallar və onlardan hazırlanmış məmulatların təsnifatı 15-ci bölmədə öz əksini tapır. Bu bölmədə emal dərəcəsindən asılı olaraq yəni, mal məmulatının hazırlıq texnologiyası və ardıcıl emal prosesləri üzrə məmulatların məcmusu 7-12 və 14-22-ci qrupda sinifləşdirilir. Bu qrup mənşəli mallarda ilkin məhsulları, yarımfabrikatları, tullantıları və kimyəvi formulaları özündə birləşdirir. Bunların təyini üçün isə mütləq müxtəlif kimyəvi-analitik və insturmental analiz metodları tətbiq olunur. XİF MN üzrə bu qrupda bitki mnşəli mallar və ondan hazırlanmış məmulatlara müxtəlif xassələr vermək üçün legirləşdirici elementlərdən istifadə olunur. Bu baxımdan müasir dövrdə tədqiqat aparmazdan əvvəl mütləq müxtəlif analitik proseslərin mürəkkəb mərhələlərində nəzarətin aparılması, onların mərhələlər üzrə kimyəvi tərkbinin təyini nəzarət olunan materialların ümumi kütləsindən nümunə götürülərək analitik tədqiqatların aparılması məcburidir. [[10]](#footnote-10)

Tədqiqat nəticələrinə uyğun olaraq tələb olunan göstəricilərə (standartlar üzrə: Beynəlxalq standart, Dövlət standartları, Texniki şərtlər) müvafiq mal məhsulundakı inqridiyentlərin təchiz dərəcəsi müəyyən olunur. Bu əsasən qrup üzrə legirləşdirici elementlərin təyininə əsaslanır. Analiz nəticələrinin dəqiqliyinə təminat normativ texniki aktlarda öz təsbitini tapır.

 Bu bölmə üzrə bitki mənşəli malların tədqiqat metodları aşağıdakıları əhatə etməklə qrup üzrə tam xarakteristikanı verir:

*Ekspertizanın laboratoriya metodu və onun xüsusiyyətləri*. Bitki mənşəli malların ən geniş yayılmış və Azərbaycan Respublikasında bu tip məhsulların gömrük ekspertizası zamanı istifadə edilən yoxlama metodudur. Bu metod zamanı müasir texnika, texnolgiya, avadanlıq və cihazlardan istifadə olunur. Bu üsul tətbiqinin mahiyyəti budur ki, Ümumdünya Ticarət Təşkilatının və Ümumdünya Gömrük Təşkilatının təyi etdiyi qayda və normalara uyğun müasir alət və cihazlar vasitəsilə bitki mənşəli mallar birbaşa olaraq laborotoriyalarda ixtisaslı gömrük mütəxəssiləri tərəfindən analiz olunur. Bu metodun əsas məqsədi Azərbaycan Respublikasının gömrük sərhəddindən keçirilən malların XİF MN-a əsasən qruplaşdırmasını, sistemləşdirilməsini, onların növünü, bioloji-kimyəvi və texnoloji analizlər vasitəsilə ekspertizasını təşkil etmək; Azərbaycan Respublikası sərhəddindən keçirilən məhsulların, onların sənədlərə uyğunluğunu yoxlamaq, bununla da gömrük işinin fəaliyyətinə yol açmaq; məhsulları nomenklaturaya əsasən sinifləşdirmək və s.

 *Keyfiyyətin qiymətləndirilməsinin ekspert metodunun xüsusiyyətləri*. Bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı istifadə olunan yoxlama metodlarından biri ekspert metodudur. Bu metodu istifadə etməklə daha az əmək sərf etmək və daha dəqiq nəticə əldə etmək mümükündür. Malın mövqeyi bəlli olmadığı təqdirdə və ölçülməsi çətinlik yaratdığı anda ekspert metoddan istifadə olunur. Bu metod geniş şəkildə istifadə olunsa da bəzi çatışmazlıqları mövcuddur. Səbəb isə ona yanaşma tərzindədir, nəticələrə subyektiv şəkildə yanaşıldığı təqdirdə qeyri dəqiq nəticələr gətirib çıxara bilər. Bu səbəbdən, bu metodu dərindən mənimsəməli, tədqiq etməli və eskpertiza zamanı daha çox obyektiv şəkildə yanaşılmalıdır.

 İndi isə bu metodun tətbiqi ilə ortaya çıxan problemlərə nəzər yetirək. Ekspertizada iştirak edən gömrük ekspert rəylərinin bu prosesin nəticəsinin ortaq və obyektiv olması çox əhəmiyyətlidir. Bəzən isə bu rəylər fərqli olur. Səbəblər isə müxtəlif ola bilər: ekspertlərdə olan məlumatın kifayət etməməsi, məsələyə yanaşma tərzləri, ekspertlərin bu saəhədə ixtisasının kifaəyt etməməsi, münasibətlərdə olan problemlər, ekspertizaya məntiqi şəkildə yanaşma əksikliyi və yoxlanılan material haqqında ekspertlərin az məlumatlı olması. Bu səbəbdən, ekspertlər məsələyə daha obyektiv yanaşmalı, mal haqqında məlumatlar əldə etməli və bu sahədə təcrübələrə yiyələnməlidir. Bu ekspertiza əməliyyatı zamanı hər bir ekspert əmsal təyin edir və 0 əmsalı ekspertin məhsul haqqında məlumatsız olduğunu, 1,0 isə ekspertin məhsul haqqında kifayət qədər təcrübə və biliyə sahib olduğunu göstərir. Bundan sonra isə ekspert ekspertizaya dair pz fikrini sistemləşdirir. Ən sonra hesablanan əmsallara əsasən hər bir ekspertin məhsulu necə bildiyini təyin edilir. Sonrakı mərhələdə bu proses ümumi komissiya üçün icra edilir. Bu əmsalın qiyməti verilmiş qiymətdən kiçik olmamalıdır.

 Ekspertiza nəticələrin daha obyektiv olması üçün etalon metod təklif olunur. Bu zaman hər bir məhsula uyğun etalon sıralama tətbiq olunur. Bu sıralama məhsulların texniki tərkibinə və xassələrinə əsasən dörd hissədən ibarətdir: ən yaxşı məhsullar, yaxşı məhsullar, kafi məhsullar, pis məhsullar. Ekspertiza zamanı etalon sıralamsını tərtib edərkən, gömrük ekspertlərindən təşkil olunmuş komissiya yaradılır və bəzən bu komissiyaya digər sektorda çalışan ekspertlər də dəvət olunur. Etalon sırasının tətbiqi ekspertlərə yoxlama zamanı daha obyektiv, daha rasional və dəqiq rəy bildirməkdə köməklik edir, təhlil prosesini sürətləndirir və keyfiyyət qiymətləndirməsini inkiş etdirir. Çünki, bu etalon sabit qala bilməz, çünki hər bir bitki mənşəli malın tərkibi anbaan dəyişə bilər və bu proses dəyişikliyə, əlavələrə və inkişafa açıq olmalıdır.

 Bitki mənşəli mallar həm xammal kimi, həm də hazır məhsul ola bilər. Hazır məhsul kimi bu malların tərkibi dəyişə bilər və bu dəyişiklik etalon sıralamasına tətbiq edilməli və yeni struktur cədvəli hazırlanmalıdır. Ekspertiza nəticələri zamanı ekspert rəylərini sistemləşdirmək üçün bəzən riyazi metodlardan da istifadə olunur. Amma riyazi metodun da tətbiqi bəzən rəylərin qərəzli olmasının qarşısını ala bilmir. Əgər ekspertiza zamanı daha çıx ekspert və östərici cəlb edilərsə daha doğru nəticə əldə etmək mümkün olar. Təşkil olunan komissiya və eskpertiza nəticəsinin dəqiq olması üçün bəzi qaydalra riayət olunmalıdır. Bu prosesi detallı şəkildə analiz etmək üçün iki mərhlələyə ayıraq:

 İlk mərhələdə ekspertlər ilkin olaraq məhsul haqqında məlumatlara yiyələnirlər, fərdi şəkildə ekspertiza yoxlaması aparır, mümkün olduğu qədər rəyləri daha əsaslı şəkildə xüsusi kartlara daxil edirlər. Rəylərə əsasən orta qiymət müəyyənləşdirilir. Təyin olunmuş bu qiymətə ən yaxın rəy sahibi olan ekspert komissiya rəhbəri təyin olunur. Komissiya rəhbətinin rəyinə ən yaxın rəy verən ekspertlər rəy düşərgəsinini təşkil edirlər. Əks rəylərə sahib ekspertlərə isə austasyder deyilir və əks tərəfdə iştirak edir. Burada bir problem ortaya çıxır-şəxsiyyətin konformluğu. Bu isə bir başa olaraq sosial psixologiya ilə əlaqədar olan məsələdir. Şəxsiyyət konformu, fərd ilə qrup arasında rəy müxtəlifliyi olduqda fərd qrupun təsirinə tabe olur. Komissiyanın rəhbəri rəylərə əsasən qiymətləndirməni icra edir və əmsal təyin edir.

 İkinci mərhələ ortaya çıxan nəticənin yenidən qiymətləndirilməsidir. Bu prosesi yenidən başlatmaqda səbəb, ekspertlərin verdiyi rəylərin daha rasional formaya gətirmək, yekdil qərar qəbul etmək və şəxsiyyət komforluğunu azalatmaqdır. Bu prosesi yenidən icra etməkdə bir neçə səbəb ola bilər: ekspertiza prosesindən əvvəl bizə məlum olmayan informasiya əldə oluna bilər, ekspert digər ekspert rəylərinin təsirinə düşə bilər. Qeyd olunan ilk misal, daha çox pozitiv vəziyyətdir, digəri isə neqativ, çünki obyektiv qərar verməyə problem yaradır. Bu proses nəticəsində ekspert rəyləri arasında müxtəlifliklər yarana bilər, bunu aydınlaşdırmaq üçün isə konformluq ölçüsünün müəyyənləşdirilməlidir. Qısa xülasi ilə qeyd etsək, ekspert metodu bu mərhələlərdən keçir:

-hazırlıq(ekspert baxışı,nümunələrin götürülməi) mərhələsi;

-analitik(obyektlərin real tədqiqi) mərhələ;

-sintetik(müqayisəli tədqiqat) mərhələ;

-nəticələrin qiymətləndirilməsi və so nəticəin-rəyin formalaşdırılması.

 Bitki mənşəli malların ekspert üsulu ilə qiymətləndirilməsi geniş yayılmış üsul olsa da, bu üsul texniki, elmi, bioloji, kimyəvi cəhətdən tərkiblərin analizini etmək iqtidarında deyil. Bu metod daha çox istehlak malları kimi istifadə oluna bitki mənşəli malların ekspertizası anında istifadə olunur. Məqsəd isə ilkin eksperiza zamanı ölkəyə gətirilən və çıxarılan məhsulun ölkə əhalisi üçün yaralılıq səviyyəsini təyin etəmk və bu barədə rəy bildirməkdir. Daha etibarlı nəticələr əldə etəmk üçün texniki və texnoloji cəhətdən üstün olan metodlardan istifadə olunur.

*Orqanoleptik üsulla keyfiyyətin qiymətləndirilməsi*. Bu üsul daha çox yeyinti, yüngül sənaye sektoruna daxil olan bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı istifad olunur. Burada əsas tələb, mahsulun daxili və xarici xüsusiyyətlərini çox yaxşı bilən gömrük ekspertlərinin olmasıdır. Ekspertizanın bu metodu ekspert üsulu ilə aparılan ekspertizanın əsasını təşkil edir. Bu metod istifadə edilərkən, nəinki məhsulun tərkibi, həmçinin xarici görünüşü də analiz olunur. Ərzaq mallarının dadı, rəngi, qoxusu və s. kimi xüsusiyyətlər bu kateqoiyaya misal ola bilər. Bu metodun xüsusi qaydaları gömrük ekspertizasının hər bir sahəsində istifadə olunur. Birki mənşəli mallardan ərzaq məhsullarına daxil mallarının analizi zamanı bu metodlardan istifadə olunur:

* cüt-cüt müqayisə: bu zaman əgər iki məhsul xaraqter cəhətdən uyğundurlarsa, bunlar içərisindən ən aydın olan analiz edilib rəy bildirilir;
* duo-trio müqayisəsi: bu zaman iki bitki mənşəli maldan üçüncü mala daha yaxın olan analiz olunur.
* üçbucaq müqayisəsi: orqanoleptik üsulun bu metodunda analiz edilən üç məhsuldan hansının eynilik təşkil etmədiyi yoxlanılır. Çay məhsulunun keyfiyyətinin orqanoleptik analizi üçün maksimal qiymət 40 bal müəyyənləşdirilmişdir.

*Xromatoqrafik metod və infraqırmızı spektraskopiya, onların səciyyəvi xüsusiyyətləri*. Xromatoqrafiya – bitki mənşəli malların tərkibini əmələ gətirən qarışıqların ayrılması ilə həyata keçirilən ekspertiza üsuludur. Analitik kimya metodları arasında ən çox istifadə olunan metod xromatoqrafiya metodudur. Bu metodu bitki mənşəli malları tərkib hissələrinə ayıraraq, qazşəklinə gətirərək malları sistemləşdirməkvə təhlil etmə üçün istifadə olunur. Bu metoddan istifadə edilməsinin əsas üstünlüyü müasir texnologiya, cihaz və avadanlıqlardan istifadə edilməsi və daha etibarlı nəticənin əldə olunmasıdır.

 Xromatoqraf – xromatoqrafik ekspertiza zamanı istifadə olunan texnoloji avadanlıqdır. Bu avadanlıq bir tək Mərkəzi Laboratoriayda deyil, həmçinin kimya və digər sənayə sektorlarının laboratoriyalarında mövcuddur.

 Xromatoqrafik ekspertiza metodunu elmə ilk dəfə 1903-cü ildə rus kimyaçısı Mixail Svet gətirmişdir. Onun xromatoqraf avadanlığını xlorofilin xüsusiyyətlərini dərk etdikdən sonra yaratmışdır və bunu fərqli rəngli laylara bölmüşdür. Avadanlığı yaradarkən daxilində tabaşir tozu olan borudan xlorofil məhlulunu keçirmişdir. Burda əldə etdiyi qammaşüalar vasitəsilə analizi nəticələndirməyi bacardı. Müasir xromatoqraf cihazları isə çox inkişaf etmiş və günün tələbatlarını yerinə yetirəcək hər növdə avadanlığı mövcuddur.

*Şəkil 5. İki-ölçülü GCxGC-TOFMS Xromatoqrafı*

 XX əsrin əvvəllərində tətbiq edilən xromatoqraf cihazında analiz edilən mal və ya qaz axını ayırıcı kolonkaya ötürülürdü. Kolonka xüsusi bərk neytral kürəciklər, keramika və s. üzərinə hopdurulmuş uçucu olmayan ayırıcı maye ilə doldurulmuşdur. Analiz edilən məhsul və ya qazın tərkibi kolonkanın daxili ilə gedərək parçalanırdı və sorbsiya olunurdu. İndiki texnoloji xromatoqraf avadanlıqlarında isə kolonkalar daxilində nazik burulmuş spiral olan metallik borudan ibarətdir.

 İş pirinsipi isə bu şəkildədi - bitki mənşəli mallardan alınmış nümunə kalonkaya ötürülür və bu malın tərkibin proses zamanı parçalanaraq ayrılır. Əvvəlcə analizdəki pis sorbsiya edilən tərkib hissəsi ayrılır. Ekspert kolonkanın ölçüsünü, doldurucunu və ayırıcı mayeni, eləcə də qaz axınının sürətini və temperaturu seçməklə hətta qaz fazaya keçirilməsi mümkün olmayan sintetik və təbii maddələr qarışığını ayıra bilər.

**3.2 Ekspertizasının aparıldığı laborotoriyaların təkmilləşdirilməsi məsələləri**

 Orta əsrlərdən başlayaraq ölkənin ticarət fəaliyyətində baş verən inkişaf gömrük sektoruna da təsirdən yan keçməmişdir. Bunun nəticəsidir ki XVII əsrin sonlarından etibarən gömrük əməliyyatları, müasir vəziyyətinə gələnə qədər müxtəlik inkişaf yolu keçmişdir. Bu dövrlər ərzində gömrük ekspertizasının bir strukturunda dəfələrlə dəyişiklik olmuşdur. Bəzi qurumlar struktura daxil olmuş, bəziləri strukturu tərk eləmiş, bəziləri isə hələ də strukturun ayrılmaz parçasıdır. Bu struktura daha sonralar qoşulan və hal-hazırda bu strukturun ən ayrılmaz parçası hesab edilən gömrük laboratoriyaları müasir ekspertizanın gündəmdə olan ən əhəmiyyətli parçasıdır. Çünki bu sahə elmi-texniki inqilabın, müasir texnologiyaların və elmin inkiaşfı nəticəsində daha da böyüyür, daha da dərinləşir və bu onun kompleks bir sahə olmasına gətirib çıxarır.

 Gömrük laboratoriyası - Azərbaycan Respublikasının sərhədləri daxilində gömrük ekspertizasını yerinə yetirən təşkilatdır. Azərbaycan Respublikasının gömrük laboratoriyasının əsası isə Mərkəzi Laboratoriyadır.

 Azərbaycan Respublikasının gömrük sahəsindəki dirçəliş 1992-ci il 30 yanvar tarixində Azərbaycan Respublikası Gömrük Komıtəsinin yaranmasına söykənir. 10 yanvar 1997-ci il tarixində Azərbaycan Respublikası Gömrük Komitəsinin nəzdində Mərkəzi Laborotoriya fəaliyyətə başlamışdır.

 Gömrük sektorunun xüsusi bir hissəsini təşkil edən, gömrük təhlükəsizliyinin təminatçısı olan, gömrük siyasətinin tətbiq edilməsində istifadə edilən, gömrük ekspertizasının aparıldığı, Gömrük Komitəsinə daxil olmayan digər bir infrastruktur təşkilat Mərkəzi Laboratoriyadır.

 Buradakı infrastrukur – gömrük sərhəddindən keçirilən məhsulların yoxlamasını aparmaq, ekspertiza məqsədlərini yerinə yetirmək, məlum prosedurları aparmaq üçün tətbiq olunur. Bununla əlaqədar ekspertiza fəaliyyəti strukturu Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin “Azərbaycan Respublikasının Gömrük Komitəsinin məsələləri haqqında” 1 iyun 1992-ci il 301 saylı Qərarı ilə bilavasitə Gömrük Komitəsinin özündə təşəkkül tapmiş, sonra isə 19 avqust 1993-cü il tarixli 721 saylı Prezident Fərmanı və Respublika Nazirlər Kabinetinin “Ali və ya yerli dövlət hakimiyyəti və idarəetmə orqanlarının ştat və xidməti minik avtomobillərinin sayının müəyyən edilməsi haqqında” 14 yanvar 1994-cü il tarixli 12 saylı Qərarına, habelə Azərbaycan Respublikası Dövlət Gömrük Komitəsinin 315 saylı 13 aprel 1994-cü il tarixli əmri üzrə hüquqi şəxs statusuna malik tabeli struktur vahid kimi yaradılmışdır.[[11]](#footnote-11)

 Mərkəzi Laboratoriya yaradılarkən əsas məqsəd gömrük işçilərinin daha da operativləşməsi, onların bu sahədə lazımlı məlumatlara sahib olunması, ekspertiza prosesinin sürətinin artırılması, gömrük siyasətinin xaşələndirilməsi olmuşdur.

 Mərkəzi Laboratoriya nəzdində onun ekspertiza fəaliyyətini aparması üçün tələb olunan texniki vasitələrə, əsas sənədlərə, müasir texnlogiyaya, nümunələrə və bütün bu fəaliyyəti həyata keçirə biləcək savadlı gömrük işçisinə, işxtisaslı kadrlara sahib olmalıdır.

 Azərbaycan Respublikası Mərkəzi Laboratoriya təşkil olunarkən Ümumdünya Gömrük Təşkilatının “Gömrük Laboratoriya1arına Rəhbər1ik” metodiki-top1usuna əsasən inzibati-təşkili struktur müəyyənləşdirilmiş və Laboratoriya üçün ehtiyac duyulan avadan1ıq, ana1itik cihaz, mebe1 dəsti, kimyavi rentgen1ərlə təchiz olunmuş, texniki ədəbiyyat, standard nümune1er, beynəlxalq, dövlət, sahə standard1arı, texniki şərtlərə dair ədəbiyyat – sorğu bankının yaradı1ması üçün ədəbiyyat materialı, metodiki vəsait1ərlə təmin olunmuşdur.

 Struktur vahidinin sxematik təsviri aşağıdakı kimi xaraqterizə olunur:



*Şəkil 1. Mərkəzi Laborotoriyanın Strukturu*

 Mərkəzi Laboratoriyanın tərkibində bir şöbə və bir bö1mə mövcuddur. Şöbənin fəa1iyyəti bneft və neft məhsu11arının, qara və ə1van metalların, parça və parça məmulat1arının, tikinti materia11arının, əntiq və incəsənət əşya1arının, konserv1ər, bitki mənşəli malların, alkoqo11u və alkoqo1suz içkilərin, şirələrin, kimta sənayesi mallarının və s. obyektlərinin ekspertizasını əhatə edir.

 Bölmənin fəaliyyəti isə heyvandarlıq, bitkiçilik mallarının təqdqiqini, habelə toksiko1ogiya, radio1ogiya, ekologiya və bitki karantin sahəsində və s. üzrə aidiyyatı tədqiqatların aparılması sferasını əhatə edir.

*Mərkəzi Laboratoriyanın məqsəd və vəzifələri.* Bu təşkilat hüquq mühavizə funksiyasını yerinə yetirən gömrük orqanlarının tərkibinə daxil olmasa da, ölkə iqtisadiyyatının qorunmasına kömək, qeyri-qanuni keçirilən mallara, kölgə iqtisadiyyatına, iqtisadi siyasətdəki qanun pozuntilarına qarşı dirəniş və ən əsası da ekspertiza yoxlamasına göndərilən malları analiz etmək, onlar barəsində uyğun rəy bildirmək kimi gömrük proseslərini icra etməkdə məsul olan təşkilatdır.

 Yuxarıda sadalanan fəaliyyətləri icra edə bilmək üçün müəyyən funksiyaları yerinə yetirməlidir:

- Azərbaycan Respublikasının gömrük sərhəddindən keçirilən malların XİF MN-a əsasən qruplaşdırmasını, sistemləşdirilməsini, onların növünü, bioloji-kimyəvi və texnoloji analizlər vasitəsilə ekspertizasını təşkil etmək; bununla da gömrük işinin fəaliyyətinə yol açmaq

 - Gömrük sərhəddindən keçirilən qeyri-qanuni malların ölkə sərhəddinə keçirilməsinin qarşısını almaq;

 - Gömrük mallarının dəyərinin müəyyən edilməsinə köməklik etmək;

- Məhsulları nomenklaturaya əsasən sinifləşdirmək;

- Məhsulların istehsalında istifadə oluncaq materialları müəyyənləşdirmək;

- Materialların və digər məhsulların emalında məhsul çıxımı normalarını müəyyənləşdirmək;

- Gömrük sərhəddindən keçirilən psixoptik dərmanları, narkotik vasitələri təyin edib, yayılmasının qarşısını almaq;

- Ancaq ekoloji cəhətdən istifadətə yararlı məhsulları müəyyənləşdirmək;

- Məhsulların bədii, tarixi, arxeo1oji əşya1arına mənsubiyyətini təyin etmək;

- Müsadirə o1unmuş və qaçaqma1çılıq yolu ilə tutu1muş mal və əşyaların ekspertizasını aparmaq, aidiyyatını müəyyən etməklə onların düzgün qiymətləndirilməsinə praktiki kömək etmək;

- Azərbaycan Respublikası sərhəddindən keçirilən məhsulların, onların sənədlərə uyğunluğunu yoxlamaq;

- Bir tək xaricdən malların nəzarətinə deyil, həmçinin ölkə daxilindəki yerli ixtisaslaşdırılmış gömrük orqanlarının işini yoxlamaq məqsədilə reydlər keçirmək;

- Gömrük orqanında çalışan vəzifəli gömrükçülərin və birbaşa komitənin razılığı ilə yerli gömrük orqan1arında, istehsal müəssisələrində malların keyfiyyətinin yoxlanılması və ekspertizası məqsədi ilə visual və faktiki nəzarətlə əlaqədar reydlər təşkil etmək;

- Məhsul və materialların keyfiyyətinin yoxlanılmasından sonra onların ekspertiza nəticələrinə uyğun sertifikatların verilməsi;

- İstehsal müəssisələrilə birbaşa əməkdaşlıq etmək və lazım gəldikdə ekspertizasında iştirak etmək;

- Gömrük Komitəsi ilə birgə malların analizində iştirak etmək və onların məcmu siyahısını təyin etmək;

- Metodiki vəsait1əri – Döv1ət standardı, Sahə standardı, Texniki şərt1əri sahələr üzrə ayırıb qrup1aşdırmaq;

- Yerli orqanların ekspertizasında çətinlik çəkdiyi sahələrə kömək məqsədi ilə səyyar laborotoriyalar təşkil etmək

- ekspertizanın nəticələrini göstərən sənədləri tərtib etmək və onu aidiyyatı orqanlara göndərmək;

- Mərkəzi Laborotoriya daxilindəki texniki vasitələr və ya işçi heyətinin çətinlik çəkdiyi ekspertiza fəaliyyətləri üçün elmi-tətqiqat intitut1arı, universitet, digər sahə laboratoriya1arı ilə birbaşa əməkdaşlıq etmək;

- Yeniliyə açıq olmaq və daha unikal ekspertiza formaları üzərində işləmək;

- Başqa dövlət orqanları ilə də əməkdaşlıq etmək;

 Mərkəzi Laborotoriya aidiyyatı funksiyaları həyta keçirmək üçün aşağıdakıları yerinə yetirir:

 - Ekspertizası aparılacaq məhsul və materiallar üçün ilkin hazrlıq işləri görmək;

 - Ekspertiza müddəti və öhdəlik daşıyan tərəf qeyd edilmədikdə laboratoriya üzrə iş proqramı tərtib etmək;

- Daxili işçi heyəti üçün fərdi iş planı hazırlamaq;

- Ekspertiza və analizlərin aparılması üçün cihaz, avadan1ıq, qurğu və kimyavi reaktiv1əri sifariş etmək;

- Ekspertiza fəaliyyətində istifadə olunmuş və istifadəyə yararsız olan texniki vasitələrin, məhsulların, malların silinməsini yerinə yetirmək;

- Ekspertiza prosesinin nəticəsini ifadə edən hesabat təşkil etmək və bu ekspertiza yoxlamasına dair rəy bildirmək;

- Mütərəqqi ekspres-analiz metod1arını tətbiq etmək;

- Laboratoriya üzvlərinin işinin səmərəliliyi üçün uyğun iş norması və məişət imkanı yaratmaq;[[12]](#footnote-12)

 Bundan əvvəlki bölümdə qeyd etdiyimiz kimi bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı istifadə olunan ən effektiv üsul laboratoriya üsuludur. Bunun səbəbi isə bitki mənşəli malların tərkibini analiz etmək üçün ən yeni texnologiyanın tələb olunmasıdır. Bildiyimiz kimi bitki mənşəli malların tərkibi həm biolojik, həm kimyəvi, həm də quruluş cəhətdən çox müxtəlifdir. Bu məsələni isə ən yaxşı formada müasir texnika, texnologiya, cihaz və avadanlıqlar vasitəsi ilə etmək olar. Əlbəttə ki, bu avadanlıq və cihazları çalışdıracaq savadlı kadr da tələb olunur. Laboratoriya məsələlərinin təkmilləşdirilməsi prosesi yalnız bir aspektdən baxmaq düzgün deyil. Çünki laboratoriya məsələlərininhəllində bir neçə fəqrli faktorla çıxış edir. Bu faktorlara növbə ilə nəzər yetirildikdə, ilk proses laboratoriya əməliyyatlarlnln tamamilə avtomatlaşdırılmış, müasir, nanotexnologiyalara avadanlıq və cihazların tətbiqidir. Bildiyimiz kimi, Ümumdünya Ticarət Təşkilatı və Ümumdünya Gömrük Təşkilatının uyğun bildiyi cihazlar müasir laboratoriyaların ayrılmaz parçasıdır. Xüsusilə də, bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı bu cihazlardan istifadə etmək artıq qaçınılmazdır. Çünki, bitki mənşəli mallar çox qarışıq, dərin üzvi, bioloji və kimyəvi tərkibə sahibdir. Bunların analizi də çox dəqiqlik tələb edir. Ona görə də laboratoriya məsələlərin təkmilləşdirilməsi prosesinin başında bu cihaz-avadanlıqların tətbiqidir. Gömrük laboratoriyalarında bitki mənşəli malların ekspertizasında istifadə edilən ən qabaqcıl texnologiyalara nəzər yetirək. Aşağıda növbə ilə bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı istifadə olunan cihaz-avadalıqlar və onların işləmə funksiyası qeyd edilib:

1. HPLC (High performance Liquid Chromatography) – Bitki mənşəli malların tərkibinin kompleks qarışıqları ayrılması üçün ən səmərəli və geniş yayılmış üsullardan biri hesab olunur. Analitik kimya və kimya texnologiyasında istifadə olunur. Daha çox xronomatoqrafik metod zamanı tətbiq edilir. Bu cihaz bitki mənşəli malları kimyəvi və fiziki olaraq tərkibə bölür və onların mövqelərini xronomatoqrafiya ilə analiz edir.

*Şəkil 2. HPLC*

2. ICP-MS (Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry) – Kütləvi spektometr olmaqla bitki mənşəli malların ekspertizası zamanı ətbiq olunan digət cihazlardan biridir. Bitki mənşəli malların tərkibini 10**15**  qədər təkibini parşalayaraq analiz etmək qabiliyətinə sahib həssas ekspertiza avadanlığıdır. Malları ilk əvvəl kiçik hissələrə, ionlara parçalıyır və ion izotop analizini ica edir.

*Şəkil 3. ICP-MS*

3. GS-MS (Gas chromatography–mass spectrometry) – Bildiyimiz kimi bitki mənşəli mallar qruplara və altqruplara bölünür. Bu altqruplar daxil olan mallar içərisində narkotik, psixotrop maddələr də yer alır. Laboratoriyanın vəzifələrindən biri də bu malları ortaya çıxarmaq və gömrük sərhəddindən keçirilməsinin qarşısı almaq və buna qarşı mübarizə aparmaqdır. Elə bu məqsədlə narkotik malların təyin olunması və ya məhsulların daxilindəki psixotrop maddələri təyin etmək üçün istifadə olunan cihaz GS-MS - dir. Bu cihaz bir tək narkotik vasitələri deyil dərman, kosmetik vasitələrin tərkibini analiz etmək üçün istifadə olunur. İşləmə funksiyası isə, nümunəni qaz və ya buxar halına gələnə qədər qaynadır və bundan sonra onun tərkibini analiz edir.

*Şəkil 4. GS-MS*

Yuxarıda laboratoriya əməliyyatlarında istifadə edilən müasir texnoloji cihazlardan bəhs olundu. Doğrudur, bu cihazlar laboratoriya məsələlərinin həllində ən öndə gələn məsələdir. Çünki, müasir dövrün tələbləri və dünya təcrübəsinə nəzər yetirdikdə görülür ki, gömrük ekspertizası sahəsində ən öndə gələn ölkələrin laboratoriya sistemləri həmişə ən müasir texnoloji avadalıqlarla təchiz olunub. Birki mənşəli mallar da xüsusi ilə kompleks, mürəkkəb və qarışıq tərkibə sahib olduğu üçün ölkə laboratoriyasının ən prioritet tələbi bu sektor üzrə lazımi cihazlara sahib olmasıdır.

 Qeyd edildiyi kimi müasir texnologiya laboratoriya məsələlərinin təkmilləşdirilməsində ən qabaqcıl obyektdir. Amma, bu texnologiyanın idarə edilməsi, onu daha da təkmilləşdirməsi, gömrük ekspertizası sahəsində yenikiklərə yönəlik ixtisaslı kadrların təminatı laboratoriya məsələlərinin təkmilləşdirilməsində əhəmiyyətə sahibdir. Çünki bəzi texnologiyaların birki mənşəli malların ekspertizasının tətbiqinin qarışıq olduğu, avtomatik olmadığı, müdaxiləyə ehtiyac olduğu məqamlar olur. Bu isə yalnız o sistemi bilən, savadlı, gömrük prosesini dərk etmiş ixtisaslı gömrük kadrının müdaxiləsi ilə baş verə bilər. Gömrük ekspertizası zamanı analizi yerinə yetirən ekspert ekpertiza nəticələri haqqında rəy bildirməlidir. Bu isə həmin şəxsin iqtisadi savadı çox güclü olmalı, gömrük məsələlərini dərindən dərk etməli, hər bir malın xüsusiyyətlərini və tərkibini bilməli, laboratoriya avadanlıqlarından istifadə etməyi və s. bacarmalıdır. Laboratoriya məsələlərini təkmilləşdirilməsi faktorlarından biri də bu sahədə potensial kadrın yetişdirilməsidir.

 Azərbaycan Respublikasının gömrük sektoru gənc bir sahə olduğundan, bu sahədə zamanla bəzi çatışmazlıqlar və problemlər ortaya çıxa bilər. Buna bir neçə faktor səbəb ola bilər. Ekspertiza dərin və kompleks sahə olduğundan burada gömrük işçilərinin hələ ki qarşılaşmadığı müəyyən analizlər ola bilər. Bu məsələnin həlli həmin problem üçün dünya təcrübəsindən istifadə etmək, həmin həll yollarını tətbiq etməkdir. Belə ki, ekspertiza sahəsində qabaqcıl ölkələrin bu sahədə təcrübə, tövsiyyələrindən, elmi nəşrləri və əməkdaşlığı nəticəsində ya birbaşa, ya da dolayı olaraq yararlanmaq məqsədə uyğundur.

 Laboratoriya məsələlərin təkmilləşdirilməsi məsələlərindən biri də əməkdaşlıqdır. Gömrük ekspertləri laborotoriya daxilindəki texniki vasitələr və ya işçi heyətinin çətinlik çəkdiyi ekspertiza fəaliyyətləri üçün elmi-tətqiqat intitut1arı, universitet, digər sahə laboratoriya1arı ilə birbaşa əməkdaşlıq etməəlidir. Mərkəzi laboratoriyanın ən əsas məqsədlərindən biri də başqa dövlət gömrük orqanları ilə də əməkdaşlıq etməkdir. Bu funksiyalar da laboratoriya məsələlərinin təkmilləşdirilməsi prosesində iştirak edən əsas prioritetlərdəndir.

 Laboratoriya məsələlərin təkmilləşdirilməsi məsələlərini özətləsək – laboratoriyaların müasir diaqnostik cihaz və avadanlıqlarla təchizatı; bu avadanlıqları istifadəsi, malların tərkibini yaxşı bilən, təcrübəyə sahib kadr ehtiyyatı; qarşılaşılacaq problemlərə dair dünya təcrübəsindən istifadə etmək; ən sonda isə laboratoriya mərkəzlərinin digər institut, elmi-araşdırma mərkəzi, digər laboratoriyalar və gömrük orqanları ilə əməkdaşlıq laboratoriya məsələlərini təkmilləşdirilməsində rola oynayan faktorlardır.

**Nəticə və Təkliflər**

 İqtisadi əlaqələrin inkişafı Azərbaycanla dünya ölkələri arasında ticarət əlaqələrinin genişləməsinə, yəni ixrac-idxal əməliyyatlarının şaxələnməsinə gətirib çıxarır. Ticarət dövriyyəsindəki bu artım gömrük sərhəddindən keçirilən mallara daha tez, daha sürətli, daha effektiv və daha etibarlı nəzarəti labüd edir, bu sahədə ixtisaslaşmaya təkan yaradır və ekspertizanın inkişafı üçün zəmin yaradır. Geniş ədəbiyyat xülasəsindən istifadə etməklə, dissertasiya işi zamanı müəyyən nəticələr əldə olunmuşdur. Gömrük sektoru Azərbaycan Respublikasının büdcəsinin formalaşdırılmasında əvəzsiz rol oynayan sektordur. Azərbaycan Respublikasının gömrük ekspertizası əməliyyatlarını idarə etmək və nəzrət altında saxlamaq üçün Azərbaycan Respublikasının Gömrük Məcəlləsi, Xarici İqtisadi Fəaliyyətin Əmtəə Nomenklaturası, Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin Qərarı, Azərbaycan Respublikası Gömrük Ekspertizasının Aparılması Qaydaları, Ümumdünya Ticarət Təşkilatı, Ümumdünya Gömrük Təşkilatının bəndləri əsas normativ-hüquqi sənədlər hesab olunur. Lakin bu qanunların tətbiqində bəzi problem, çatışmazlıq və məsuliyyətsizliklərlə qarşılaşılmaqdadır. Müstəqillik dövründən sonra bu sahədə peşəkarlıq səviyyəsinin tədricən artması prosesi baş verir. İstər gömrük sərhəddində birbaşa olaraq ekspertizanın təşkil olunduğu yerdə, istərsə də bu sahədəki statistik göstəricilər nöqteyi nəzərdən bəzi çatışmazlıqlar mövcuddur. Gömrük orqanlarında, sərhəddində, keçid məntəqələrində müəyyən boş dayanmalar, operativlikdə müəyyən axsaqlıqlar aradan qaldırılmalıdır. Bitki mənşəli malların təsnifat və eyniləşdirmə əlamətləri Azərbaycan XİF-nin ƏN-nın II (07-14-cü qruplar) və IV qruplarında (17-22-ci qruplar) təşkil etməklə ən geniş qrup əlamətlərinə malik mal kateqoriyalarından birini təşkil edir. Gömrük ekspertizası zamanı istifadə olunan nоrmаtiv-tехniki sənədlər ərzаq mаllаrının bütün qruplаrı, müхtəliflikləri, növləri və çеşidi üzrə аpаrılır. Bu isə, bitki mənşəli malların texniki sənədlətlə yoxlanması baxımından hərtərfli əhatə olunduğunun göstəricisidir. Bitki mənşəli mallar ekspertiza yoxlanılması və keyfiyyət qiymətləndirilməsi zamanı ekspert, laborotoriya, orqanoleptik, xromatoqrafik metod və infraqırmızı spektraskopiya metodlarından vasitəsi ilə birbaşa ekspertlərin, mətkəzi laboratoriya və onun qollarının və birbaşa olaraq müəyyən texnoloji vasitələrin istifadəsini həyata keçirir. 2008-ci il dünya maliyyə böhranından sonra dünya ticarətində, o cümlədən Azərbaycan Respublikasının ticarət dövriyyəsində azalmalar qeydə alındı. İqtisadi olaraq, bu proses bitki mənşəli malların gömrük sərhəddindən keçirilmə dövriyyəsini azaltdı, ixrac-idxal əməliyyatlarında düşüşlər yaşandı. Əldə etdiyimiz bu nəticələrlə yanaşı, ortaya çıxan problemlər çərçivəsində bəzi təkliflər irəli sürmək mümkündür:

1. Bitki mənşəli mallar və onun tərkibinə daxil olan elementlərin təyini, analizi, yoxlanılması məqsədilə instrumental təhlil analiz metodlarından, sürətli diaqnostik metodlardan və dünya təcrübəsindən istifadə etməklə ortaq identifikasiyaya və ekspertiza sahəsində operativlik, nəzarət və anında statistik nəticələr əldə etmək mümkün olur.
2. Gömrük tənzimləmələri bu identifikasiyaya uyğun həyata keçirilməlidir.
3. Gömrük gəlirləri büdcənin əsas hissələrindən birini təşkil etdiyi üçün, gömrük ekspertizası büdcə təşkilatı ilə real-vaxt rejimində əməkdaşlıq etməlidir.
4. Bölgələrdə olan gömrük keçid məntəqələrində ekspertiza əməliyyatını sürətləndirmək, operativləşdirmək və rəsmiləşdirməni daha tez şəkildə aparmaq üçün sürətli diaqnostik vasitələrdən, ən son texnologiyadan istifadə edilməsi məqsədə uyğundur.
5. Bitki mənşəli malların gömrük ekspertizasının nəticələri qeyri-qanuni dövriyyənin, saxtakarlığın aşkar olunmasına imkan yaradır.
6. Bitki mənşəli malların gömrük ekspertizasının aparılması zamanı mütəmadi olaraq baş verən elmi-texniki inqilab nəticəsində instrumental və analitik-kimyəvi təhlil metodlarının, elmi-tədqiqat institutları tərəfindən eyniləşdirilmənin həyata keçirilməsi üçün hazırlanmış standart nümunələrdən istifadəsi praktiki tətbiq baxımından nəzərə alınmalıdır. Bu isə məsrəflərə qənaət və qısa zaman kəsiyində nəticələrin alınmasına səbəb olur.
7. Gömrük ekspertizası, onun gedişatı və statistik nəticələri barədə məlumatlar əldə etmək imkanı internet üzərindən artırılmalıdır. Bununla daha ekspertiza sahəsində məlumatlı rezident, daha sürətli diaqnostik yoxlama mümkündür.
8. 2008-ci il dünya maliyyə böhranından gömrük ekspertizası sahəsində daha az itki ilə çıxan ölkələrin təcrübələrindən yararlanaraq gömrük nəzarətinin məhsuldarlığının artırılması, gömrük nəzarətinin dəqiqliyinə təminatına nail olmaq mümkündür.
9. Ümumdünya Gömrük Təşkilatının və Ümumdünya Ticarət Təşkilatının tələblərinə müvafiq olaraq yalnız standartlaşdırılmış metod, üsul, analitik cihaz, avadanlıq və detektorlardan istifadə məqsədə uyğundur.

**Ədəbiyyat Siyahısı**

1. Nuriyev.C.Q., Şəkərəliyev. A.Ş., Əliyev. A.Ə., S.T.Əhmədov “Gömrük Ekspertizası”, Bakı 2003
2. Azərbaycan Respublikasının Gömrük Məcəlləsi. Azərbaycan Respublikasının 24 iyun 2011-ci il tarixli, 164 nömrəli Qanunu
3. Nuriyev.C.Q., Əliyev. A.Ə., Atakişiyev.M.C. “Gömruk işinin təşkili və idarə edilməsi”. Ali məktəblər üçün dərslik. Bakı 2009. 293 səh.
4. Nuriyev C.Q. “Azərbaycanın gömrük tarixi”. Dərs vəsaiti. Bakı 2007
5. Аzərbаycаn Rеspublikаsının Dövlət Stаndаrtlаşdırmа Sistеmi. Bаkı, Аzərdövlətstаndаrt, 1998.
6. Azərbaycan Respublikası Dövlət Gömrük Komitəsinin 052 nömrəli əmri ilə təsdiq olunmuş “Mərkəzi Laboratoriya Əsasnaməsi”, 10.08.1999-cu il
7. Əliyеv M.T., Musаyеv N.Х. “Tахıl, un, qənnаdı məhsullаrının əmtəəşünаslığı və kеyfiyyətinin еkspеrtizаsı”. Аli məktəblər üçün dərslik. Bаkı, Çаşıоğlu, 1999. 532 səh.
8. Musayev N.Х. “Ərzaq malları əmtəəşünaslığının nəzəri əsasları”. Dərslik. Bakı, “Çaşıoğlu” nəşriyyatı, 2003 – 368 səh.
9. Əhmədоv Ə.İ., Musаyеv N.Х., “Ərzаq mаllаrının еkspеrtizаsı”. Dərslik, Bаkı, “Çаşıоğlu” nəşriyyаtı, 2005.-568 səh.
10. Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi, Uyğunluq Sertifikatlarının Məlumat Bazası, Qüvvədə olan uyğunluq sertifikatlarının dövlət reyestri, 2016
11. Əhmədоv Ə.I. “Bitki mənşəli ərzаq mаllаrı əmtəəşünаslığı kursu üzrə lаbоrаtоriyа işlərinin yеrinə yеtirilməsinə dаir mеtоdiki göstərişlər”. Bаkı, Çаşıоğlu. Bölmələr: “Tахıl-un mаllаrı” 1996, 63 səh., “Mеyvə-tərəvəz mаllаrı” 1996, 54 səh., “Nişаstа, şəkər, bаl və qənnаdı mаllаrı” 1997, 60 səh
12. Məmmədov N.R. “Standartlaşdırmanın əsasları”. Bakı 2002, 388 səh.
13. Qurbanov N.H., Хəlilova Ü.İ., Qurbanova A.A. “Qida fiziologiyası”. Bakı 2003. 248 səh.
14. “Yеyinti məhsullаrı hаqqındа” Аzərbаycаn Rеspublikаsının Qаnunu. “Biznеsmеnin büllеtеni” nəşriyyаt еvi, Bаkı 2000.
15. Аzərbаycаn Rеspublikаsının “Əmtəə nişаnlаrı və cоğrаfi göstəricilər” hаqqındа Qаnunu. 12 iyul 1998-ci il, Bаkı, “Biznеsmеn büllеtеni” nəşriyyаt еvi, 1999
16. Azərbaycan Respublikasının Xarici İqtisadi Fəaliyyətinin Əmtəə Nomenklaturası, Bakı 2012
17. “Azərbaycan Respublikasının Gömrük Tarifi”, Bakı 2004
18. Ляпустин.С.Н., Сопин.Л.В., Вашукевич.Ю.Е., Фоменко.П.В. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения
19. Крассовский П.А., Ковалев А.И., Стрижев С.Г. Товар и его экспертиза. Москва, Центр экономики и маркетинга, 1998.
20. Чечеткина Н.М. Управление качеством продукции и экспертиза. Учебное пособие. Ростовна/Дону,РГЭА,1998.
21. Таможенное дело. Словарь-справочник. С.Петербург.Логос.СПБ, 1994,318 С.
22. [Национальный исcледовательский Томский политехнический университет](http://www.tpu.ru/). Государственная система обеспечения единства измерений., Внутренний контроль качества резултатов количественного химического анализа, Москва Стандартинформ 2006.
23. ГОСТ Р 8.536-96 ГСО ЕИ. Методики выполнения измерений.
24. ГОСТ 8.315-91 ГСИ. Стандартные образцы.
25. Dr.Adriane Titz, Dr.Gerard Bodeker. A. Medicinal herbs and plants – scope for diversified and sustainable extraction. 22-26 July 2004
26. Sunita A. Chaudhary, Krupa V. Gadhvi, Ankit B. Chaudhary. Comprehensive Review on World Herb Trade, 2015
27. Dagmar Lange University of Landau, Institute of Biology. Medicinal and Aromatic Plants: Trade, Production, and Management of Botanical Resources, 2012
28. [www.customs.gov.az](http://www.customs.gov.az) - Azərbaycan Respublikası Gömrük Komitəsinin rəsmi saytı
29. [www.wto.org](http://www.wto.org) – Ümumdünya Ticarət Təşkilatının rəsmi saytı
30. [www.wcoomd.org/en.aspx](http://www.wcoomd.org/en.aspx) - Ümumdünya Gömrük Təşkilatının rəsmi saytı
31. [www.cabmin.gov.az](http://www.cabmin.gov.az) – Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin rəsmi saytı
32. [www.azstand.gov.az](http://www.azstand.gov.az) – Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin rəsmi saytı
33. [www.e-qanun.az](http://www.e-qanun.az) – Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyi Normativ hüquqi aktların vahid internet elektron bazası
34. [www.testing-lab.com](http://www.testing-lab.com)

**Annotasiya**

 Bеynəlхаlq əmək bölgüsünün inкişаfı nətiсəsində dünyа ölkələri аrаsındа iqtisаdi əlаqələr dаhа dа gеnişlənir. İqtisadi əlaqələrin inkişafı ölkələr arasında ticarət əlaqələrinin genişləməsinə, yəni ixrac-idxal əməliyyatlarının genişləməsinə gətirib çıxarır. İxrac-idxal əməliyyatlarının həcminin artması ekspertizanın inkişafına zəmin yaradır. Ticarət dövriyyəsindəki bu artım gömrük sərhəddindən keçirilən mallara daha tez, daha sürətli, daha effektiv və daha etibarlı nəzarəti labüd edir və bu sahədə ixtisaslaşmaya təkan yaradır. Ekspertiza - gömrük işi məsələlərinin həlli məqsədi ilə ekspertlər tərəfindən həyata keçirilən xüsusi elmi-praktiki tədqiqatdır. Yəni, bu prosesdə xüsusi ekspertlərin iştirakı, elmi-praktiki tədqiqatlar, gömrük qanunvericiliyinin tətbiqi bu sahəyə marağı daha da artırır. Bundan başqa, bu mövzu haqqında xarici nəşrlərdə çoxlu sayda iqtisadi ədəbiyyat, jurnal, məqalə və tezislər vardır ki, bu da mövzunun aktual olmasını bir daha sübut edir. Belə ki, dövlətlər arasında xarici iqtisadi əlaqələrin qorunması məsələsi, bu əlaqələrin təkmilləşdirilməsi mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Buna görə də mövzunun aktuallığı onun elmi cəhətdən təhlil olunması zəruriliyini əsaslandırır.

**Summary**

 Economic relations between the countries is further widening as a result of the development of the international division of labor. Developing of economic relations between countries leads to the expansion of trade relations and an increase in export-import transactions. The increase in circulation of goods stimulates passing process more quicker, more faster, more efficient, and more secure through customs border and creates significant impetus to specialize in this area. Customs expertise - special scientific and practical research carried out by experts in order to make solution to the issue of the customs.

 In the first chapter, the organization of the customs examination of the topic, expert and research methods, the customs examination was conducted on the directions of improvement of the legislative framework and the basis. Classification and identification characteristics of herbal goods is indicated in the II (07-14th groups) and IV (17-22th groups) group of Azerbaijan Commodity Nomenclature of Foreign Economic Activity.

 The second chapter covers characteristics, expertise and technical documents of goods that passing through Azerbaijan Republic’s border. Normative-technical documentation is used in customs expertise in all type, group and kind of herbal products. İt concerns the evaluation of the herbal commodity and makes customs expertise comparisons of Azerbaijan Republic’s practice with the world practice level. Global financial crisis had effected the world economy negatively and as a result production, import and export transaction of herbal products declined properly.

 The third chapter of the thesis concerns quality assessments, such as expert, laboratory, organoleptic, infrared spectrascopy and chromatographic methods are used in the customs border in order to examine herbal products.

**Резюме**

 Экономические отношения между странами расширяется в результате развития международного разделения труда. Развитие экономических отношений между странами приводит к расширению торговых отношений и увеличение экспортно-импортных операций. Увеличение оборота товаров стимулирует процесс прохождения более быстрее, более быстрее, эффективнее и безопаснее через таможенную границу и создает значительный импульс специализироваться в этой области. Таможенная экспертиза является специальная научно-практическая исследования, проведенные специалистами для того, чтобы решение вопроса о таможне.

 В первой главе, организация таможенной экспертизы методов темы, экспертных и научно-исследовательских, таможенная экспертиза проводилась по направлениям совершенствования нормативно-правовой базы и основы. Классификация и идентификационные признаки растительного происхождения товара указано в (07-14 групп) II и IV (17-22 группы) группа Азербайджана Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности.

 Вторая глава охватывает характеристики, опыт и технические документы товаров, проходящих через границу Азербайджанской Республики. Нормативно-техническая документация используется в таможенной экспертизы во всех видах, группы и вида растительных продуктов. Речь идет об оценке растительного товара и делает таможенной экспертизы сравнения Азербайджанской Республики практики с мировым уровнем практики. Мировой финансовый кризис повлиял на мировую экономику негативно, как сделка растительных продуктов в результате, импорт и экспорт сократился надлежащим.

 Третья глава диссертации относится к oценки качества, такие, как эксперт, лаборатории, органолептическим, ИК-спектроскопии и хроматографические методы используются на таможенной границе с целью изучения растительных продуктов.

1. 1 C.Q.Nuriyev, A.Ş.Şəkərəliyev, A.Ə.Əliyev, S.T.Əhmədov “Gömrük Ekspertizası”, Bakı-2003. [↑](#footnote-ref-1)
2. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin rəsmi saytı, “Gömrük ekspertizasının aparılma Qaydaları”nın təsdiq edilməsi haqqında Qərar Nº232, Bakı şəhəri, 27 avqust 2013-cü il [↑](#footnote-ref-2)
3. Azərbaycan Respublikasının Xarici İqtisadi Fəaliyyətinin Əmtəə Nomenklaturası, Bakı - 2012 [↑](#footnote-ref-3)
4. [Национальный исcледовательский Томский политехнический университет](http://www.tpu.ru/). Государственная система обеспечения единства измерений., Внутренний контроль качества резултатов количественного химического анализа, Москва Стандартинформ 2006. [↑](#footnote-ref-4)
5. Əhmədоv Ə.İ., Musаyеv N.Х., “Ərzаq mаllаrının еkspеrtizаsı”. Dərslik, Bаkı, “Çаşıоğlu” nəşriyyаtı, 2005.-568 səh. [↑](#footnote-ref-5)
6. Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi, Uyğunluq Sertifikatlarının Məlumat Bazası, Qüvvədə olan uyğunluq sertifikatlarının dövlət reyestri, 2016. [↑](#footnote-ref-6)
7. Sunita A. Chaudhary\*, Krupa V. Gadhvi, Ankit B. Chaudhary. Comprehensive Review on World Herb Trade, 2015 [↑](#footnote-ref-7)
8. Azərbaycan Respublikası Dövlət Gömrük Komitəsi, Azərbaycan Respublikası Xarici Ticarətinin Gömrük Statistikası, Hesabat dövrü 01.01.2016 – 31.08.2016 [↑](#footnote-ref-8)
9. ИСО 9000-1:1994. Общее руководство качеством и стандарты по обеспечению качества. -Часть 1 Руководящие указания по выбору и применению. [↑](#footnote-ref-9)
10. ISo 8402 . Управление качеством и обеспечение качества . –Словарь. [↑](#footnote-ref-10)
11. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin rəsmi saytı, “Azərbaycan Respublikasının Gömrük Komitəsinin məsələləri haqqında”nın təsdiq edilməsi haqqında Qərar Nº301, Bakı şəhəri, 1 iyun 1992-ci il. [↑](#footnote-ref-11)
12. Azərbaycan Respublikasının Gömrük Məcəlləsi. Azərbaycan Respublikasının 24 iyun 2011-ci il tarixli, 164 nömrəli Qanunu [↑](#footnote-ref-12)