

Kartof bazarında narahatlıq səngimir

Gətirilən məhsul aşağı keyfiyyətli, yerli istehsal isə yetərli deyil

İkinci çörək adlandırdığımız kartof ərzaq buğdası və düyüdən sonra dünyada ən çox istifadə olunan, gündəlik istehlak səbətinin əsasını təşkil edən və ərzaq təhlükəsizliyində əhəmiyyətli rol oynayan məhsullar sırasında əvəzsiz qidadır. Kənd təsərrüfatında strateji önəm daşıyan yerli toxum ehtiyatlarının keyfiyyətinin sabit olmaması, toxumçuluq və emal sahələrində ciddi islahatlar aparılmaması səbəbindən isə idxal olunan toxumluq kartofa tələbat yüksəkdir.

Bu baxımdan son vaxtlar bazarlarda texniki kartof satılması ilə bağlı səslənən xəbərlər, təbii ki, sektorun inkişafına mənfi təsir edən amil kimi narahatlıq doğurmaya bilməz. Bu məsələni bir qədər də konkretləşdirib deyə bilirik ki, ölkəyə gətirilən kartofun “texniki” olması, hətta heyvan yemi olan məhsulun insanlara satılması ciddi ictimai narazılıq yaradır.

Mütəxəssislər qeyd edirlər ki, rəsmi terminologiyada “texniki kartof” sözləri işlədilmir. Mətbuatda və ictimai müzakirələrdə bu anlayış daha çox heyvan yemi və ya sənaye xammalı kimi nəzərdə tutulan, insanların qida rasionuna uyğun olmayan keyfiyyətsiz kartof məhsulu mənasında istifadə edilir. Bununla belə, aqrar ekspertlər tərəfindən kartofun əsas kateqoriyaları arasında süfrəlik (ərzaqlıq) və çips, sənaye emalı üçün nəzərdə tutulan sortların mövcudluğu bildirilir.

Ekspertlərin və rəsmi struktur nümayəndələrinin mövqeyinə gəldikdə isə, deyilir ki, həqiqətən, keyfiyyətsiz kartof idxal oluna bilər, ancaq bu məhsul da Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi (AQTA) tərəfindən yoxlanılır və normal qida standartlarına cavab verən məhsul dövriyyəyə buraxılır. Bəzi hallarda isə idxal olunan kartofun fizioloji keyfiyyəti yerli bazarda aşağı qiymətləndirilir, lakin bu, məhsulun “zərərli”, “təhlükəli” anlamına gəlmir, sadəcə, müştəri gözləntilərini doğrultmur. Bu səbəbdən, hələlik “zərərli kartof gətirilir və satılır” iddialarını sübuta yetirən elmi və statistik arqumentlər müşahidə olunmur. Rəsmi yoxlamalarla idxal məhsullarının qida standartlarına cavab verdiyi təsdiqlənir.

Ümumiyyətlə, heyvan yemi üçün xüsusi kartof istehsalı yoxdur, çünki bu məhsul daha çox insan üçün yetişdirilir. “Texniki kartof” anlayışının özü belə rəsmi təsnifatda göstərilir. Yəni bu ad ilə bəzi idxal edilən sortların düzgün seçilməməsi, zədələnməsi və ya standartlara cavab verməməsi səbəbindən keyfiyyətsiz məhsul kimi qiymətləndirildiyi hallarda bu ifadə işlədilir. Bununla belə, ekspertlər vurğulayırlar ki, belə məhsulların idxalı qida təhlükəsizliyi standartları çərçivəsində AQTA tərəfindən ciddi yoxlanılır və yalnız uyğun olanlar dövriyyəyə buraxılır.

“Texniki” deyilsə, bəs nədir?

Bütün bunlara baxmayaraq, son günlər Azərbaycanda kartofun idxal keyfiyyəti ilə

bağlı ictimai narahatlıq getdikcə artır. Bu narahatlığın isə əsassız olmadığı müəyyən faktlarla öz ifadəsini tapır. Məsələn, həqiqətən də, ölkəmizə gətirilən kartof bəzi hallarda keyfiyyətsizliyi və qida üçün yararsızlığı ilə diqqət çəkir. Bu zaman həmin məhsulun bazarlarda satılması da təəccüb doğurur. Əslində isə belə bir vəziyyətin müşahidə olunması bir sıra hallarda yerli istehsalın azalması ilə

istehsal edilib. Bəzi regionlarda, məsələn, Masallıda orta məhsuldarlıq hər hektardan 177 sentner (17,7 ton) olub. Hesabat ilinin 11 ayında Azərbaycandan 28,2 milyon dollar dəyərində 71 min tondan çox (2024-cü ilin müvafiq dövrü ilə müqayisədə həcm baxımından 47,3 faiz, dəyər baxımından isə 38 faiz artım) kartof ixrac edilib.

Daxili istehsalın artmasına və ixracın genişlənməsinə baxmayaraq, ölkə bazarı hələ də müəyyən dərəcədə idxaldan asılıdır. İllik kartof istehlakı respublikada 840–845 min ton civarındadır. 2026-cı il üçün proqnozlar kartof istehsalının 1,1 milyon tona, istehlakın isə 750 min tona çatacağını göstərir.

İdxalın səbəblərinə gəldikdə isə, mütəxəssislər bildirirlər ki, bu, ilk növbədə, mövsüm amili ilə bağlıdır. Belə ki, ilin bəzi

məhsulları alıcılara təqdim edir.

Texniki kartoflar müəyyən istehsal prosesi üçün yetişdirilir. Belə məhsullar istehlak edən insanlarda ağır metallarla zəhərlənmə, pestisid qalıqlarının orqanizmdə yığılması riski yarana bilər. Məhsuldarlığı artırmaq və tez yetişdirmək məqsədilə istifadə olunan nitratların miqdarı normadan artıq olduqda isə bu, qısa müddətdə ciddi fəsadlar verməyə də, davamlı qəbul zamanı daxili orqanların, xüsusilə qaraciyər və böyrəklərin funksiyasının pozulması, eləcə də zədələnməsi ilə nəticələnir.

Texniki kartofu adi kartofdan seçmək çətindir. Əgər bu məsul həddindən artıq iri, forması pozulmuş, yumru deyilsə, üzərində şişkinliklər və çıxıntılar varsa, qabığı çox kobud, sərt və qalındırsa, eləcə də qabığın altında yaşıl rəng müşahidə olunursa, bu, zərərli solanın maddəsinin göstəricisi sayılır. Belə kartofların alınması tövsiyə edilmir. İstehlakdan sonra ürəkbulanma, başgicəllənmə, ağzıda acı dad və ya digər xoşagəlməz hallar müşahidə edilərsə, həkimə müraciət olunmalıdır. Yaşıllaşmamış və cücərməmiş kartoflara üstünlük verilməli, ev şəraitində isə kartof günəş şüaları düşməyən, sərin və qaranlıq yerdə saxlanılmalıdır. Digər meyvə və tərəvəzlərlə eyni yerdə saxlanması məqsədəuyğun deyil, çünki tərkibindəki maddələr səbəbindən məhsulların daha tez yetişməsinə və xarab olmasına səbəb ola bilər. Buna görə də kartofun ayrıca saxlanması tövsiyə olunur.

dövlərində yerli kartof bazarda kifayət qədər olmur və bu zaman istehlak tələbatını ödəmək üçün idxalın vacibliyi önə çəkilir. Əslində, bu məsələdə saxlanılma problemlərinin mövcudluğu da narahatlığa səbəb olur. Belə ki, yerli kartofun uzun müddət saxlanması üçün müasir anbar və soyutma sistemlərinin məhdudluğu üzündən ilin müəyyən



İdxal keyfiyyətsizdirsə, yerli istehsal niyə tələbatı ödəmir?

Qida məsələləri üzrə mütəxəssis İlkin Şirinov laborator müayinə olmadan, analizlər aparılmadan, tərkibi öyrənilmədən texniki kartof haqqında fikir bildirməyin doğru olmadığını deyir. O, eyni zamanda, bu məhsulun qida məqsədilə bazarlarda satılmasının qeyri-mümkün olduğunu, texniki məqsədlər üçün, məsələn, sənaye xammalı kimi heyvan yemlərində istifadə edildiyini bildirir. İ.Şirinov belə bir halda da müəyyən məsələlərə ciddi əməl olunmasının, qida standartlarına uyğunlaşdırılmasının zəruriliyini diqqətə çatdırır. Çünki bu kartofda kimyəvi maddələrin yükü həddindən artıq çoxdur. Yetişdirilməsində isə normadan çox, yüksək miqdarda gübrələr, pestisidlər və herbisidlərdən istifadə edilir. Buna görə də anbarlarda saxlanılan zaman tərkibdə müxtəlif dəyişikliklər müşahidə olunur. Bu səbəbdən anbarlar da fərqli olmalıdır. Qida üçün nəzərdə tutulmayan yerlərdə saxlanılmalıdır.

Belə kartofların tərkibindəki maddələr toksiki təsirə malikdir. Müxtəlif iltihabların, xəstəliklərin inkişafını sürətləndirir. Tərkibi kimyəvi maddələrlə, normadan çox gübrələrlə zəngindir. Orqanizm üçün toksiki təsirə malikdir. Bədəndə toplanaraq toxumalara və hüceyrələrə zərər verir və təsiri ümumi və zərərli xarakter daşıyır.

Mütəxəssisin sözlərinə görə, belə kartof, həqiqətən, satışa çıxarılsa, onun üzərində texniki məqsədlər üçün istifadəsi ilə bağlı qeyd olmalıdır. Əksinə, bu, istehlakçıların birbaşa sağlamlığını risk altına atır. Həmçinin belə bir hal qida təhlükəsizliyi qanunvericiliyinə birbaşa ziddir. Bu cür kartoflarda bişdikdən sonra acı dad olur.

Vaqif BAYRAMOV
XQ