

UOT 634.8:631.155.2

## AZƏRBAYCANDA SPİRTLİ İÇKİ İSTEHSALINA MƏNFİ TƏSİR EDƏN AMİLLƏR VƏ ONLARIN ARADAN QALDIRILMASI YOLLARI

Ş.A.TAHİROV, M.Ə.HÜSEYNOV, A.B.NƏCƏFOVA, A.Y.ZEYNALOVA,  
S.Q.ƏHMƏDOVA

*Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi-Tədqiqat İnstitutu,  
Aşxeron rayonu, AZ 0118, Mehdiabad qəsəbəsi, 20 Yanvar küçəsi,  
E:mail, azvino@mail.ru*

*Məqalədə Azərbaycanda alkoqollu içkilərin istehsalının ümumi problemləri şərh edilmişdir. Alkoqollu içkilərin ölkə iqtisadiyyatında tutduğu rol araşdırılmışdır. Göstərilir ki, alkoqollu içkilərin insan orqanizminə mənfi təsirinə baxmayaraq, ona qadağa qoymuş ölkələrdə hökumət səviyyəsində qərar və sərəncamlar müvəffəqiyyətlə nəticələnməmiş, əksinə acı nəticələrə gətirib çıxarmışdır. Bu səbəbdən alkoqollu içkilərin istehsalına və satışına qadağa qoymaq əvəzinə onların keyfiyyətinin yüksəldilməsi ən yaxşı çıxış yoludur. Müəlliflər hər bir növ spirtli içkilərin keyfiyyətinin yüksəldilməsi üçün həm elmi, həm də praktiki yollar təklif edirlər. Statistik məlumatlara əsaslanan müəlliflər 2008-ci ildən 2020-ci ilə qədər şərab və şərab məhsullarının istehsal dinamikasına əsaslanıb qeyd edirlər ki, inkişaf lazımı səviyyədə təmin olunmamışdır. İstehsalın texnoloji səviyyəsinin yüksəldilməsi, maddi-texniki təchizatın Avropa səviyyəsinə uyğunlaşdırılması, texnoloji proseslərin hər mərhələsində nəzarətin gücləndirilməsi geriliyin aradan qaldırılması üçün vacib şərt kimi sübuta yetirilmişdir. Etil spirti rektifikatının istehsalında yaranmış problemləri aradan müəlliflər qeyd edirlər ki, bu istehsal növü Azərbaycanda ənənəvi olmadığından onun yüksək səviyyədə yəni normativ-texniki sənədlərin tələblərinə tam uyğunluğunu təmin etmək problemdir. Bu nöqteyi nəzərdən müəlliflər təklif edirlər ki, etil spirti rektifikatı istehsalının bütün tələblərini ödəyə bilən müəssisə yaratmaq mümkün deyilsə, onda bu istehsal sahəsi Dövlətin monopoliyasında olmalıdır.*

**Açar sözlər:** üzüm, şərab, spirtli içki, konyak, iqtisadiyyat, inkişaf

**Ключевые слова:** виноград, вино, алкоголь, коньяк, экономика, развитие.

**Keywords:** grapes, wine, alcohol, cognac, economy, development

**Giriş:** Spirtli içkilərin orqanizmə mənfi təsiri hamıya məlumdur. Buna baxmayaraq dünyada ən populyar olan içkilərdən biridir. Dünya üzrə spirtli içkilərin istehsalının həcmi ağılsızdır və dərəcədə artmaqdadır. Spirtli içkilər yalnız olduğu şəkildə qəbul edilməkdən əlavə həmdə, onlardan müxtəlif kokteyllərin hazırlanmasında, marinadlarda, meyvə desertlərinin tərkibində komponent kimi qəbul edilir. Beynəlxalq səhiyyə təşkilatının tədqiqatlarına əsasən il ərzində (təmiz etil spirtinin 1 litrinə görə) əhalinin 15 yaş və ondan yuxarı hissəsinin 2016-2018-ci ildə qəbul etdiyi etil spirtinin miqdarına görə ölkələrin siyahısı açıqlanmışdır. Seyşel adalarında 20,5; Ugandada 15,1; Çexiyada 14,5; Litvada 13,2; Almanyada 12,9; İrlandiyada, Lüksemburq, Latviya, Bolqarıstan, İspaniya, Fransa və Avstriyada (12,0-12,9). Portuqaliya, Sloveniya, Polşa, Rumıniya, Belarusiya, Böyük Britaniya, İsveçrə, Macarıstan, Moldova 11,4-12,0; Rusiya 11,2; Amerika 9,9;

Azərbaycan 4,4; qalan dünya ölkələri 0,5-4 arasında içki qəbul edir. Banqladəş, Küveyt, Livan, Mavritaniya, Somalidə bu rəqəm 0,0-dır [15].

Spirtili içkilərin çox miqdarda qəbulu müxtəlif xəstəliklərə gətirib çıxarır. Bu içkilərin həddən artıq dərəcədə qəbulu qaraciyər serrozu, xroniki pankreatit, alkoqol hepatiti və başqa xəstəliklərlə nəticələnir. Bu problem hələ də Finlandiya, Estoniya, Latviya, Litva, Ukrayna, Rusiya, İngiltərə, Almaniya, ABŞ-da çox böyük maliyyə və demoqrafik itkilərlə üzləşir. Yalnız Rusiyada, tünd alkoqol zəhərlənməsindən 30-40 min nəfər həlak olur. 2018-ci ildə Rusiyada təsadüfi alkoqol zəhərlənməsindən ölənlərin sayı hər 100000 nəfərə 7,5 nəfər təşkil etmişdir.

Spirtili içkilərə o içkilər aid olunur ki, onların tərkibində etil spirtinin miqdarı 1,5 %-dən az olmasın [3]. Etil spirtinin miqdarından asılı olaraq spirtili içkilər aşağıdakı növlərə bölünür:

- 95%-li içməli etil spirti saxlayan içkilər
- Tünd içkilər: tərkibində etil spirtinin miqdarı (31-70%) bunlar araqlar, başqa tünd içkilər, konyaklar, tünd likorlar, ekstraktlar, balzamlar və başqalarıdır.
- Orta alkoqollu içkilər: tərkibində etil spirtinin miqdarı (9-30%) bunlar şərəblər, əsas likor-araq məhsulları və tünd pivədir.
- Zəif alkoqollu içkilər (1,5-9%) bunlar zəif alkoqollu pivələr, buğda əsaslı içkilər və digərləridir.

Yeyinti etil spirtini yüksək dərəcədə təmizlənmiş yeyinti spirt rektifikatından yumşaldılmış su ilə 95 %-ə qədər durulaşdırılmasından əldə olunur. Yeyinti spirt-rektifikatu isə nişasta və şəkərlə zəngin olan kartofdan, buğdadan, çuğundurdan və melasdan istehsal olunur.

Araqlar – tündlüyü 38-45 %, 50 və 56 % olan və su–spirt qarışığının, adsorbentlərlə işlənməsindən sonrakı süzülməsindən alınan spirtili içkidir. Onların hazırlanması üçün spirt-rektifikat, yumşaldılmış su və çox sayda araqların istehsalında istifadə olunan müxtəlif dad və iyverici komponentlərdən istifadə olunur. Araqların istehsalında dad və iyverici komponentlərin istifadəsi zamanı xüsusi araqlar adlanan məhsul alınır [3].

Viskilər-tündlüyü 40-45 h/% olan tünd spirtili içkidir. Bu növ içkilər, dənli bitkilərin (çəltik, buğda, qarğıdalı və s.) şirəsinin qıçırmasından və qovma məhsulunun palıd çəlləklərdə dincə qoyulmasından əldə olunan içkidir.

Konyaklar – tünd spirtili içki olub, xarakterik dada və iyə malikdir və ən azı üç il müddətinə dincə qoyulmuş konyak spirtindən hazırlanır. Konyak spirti (62-70 %) isə üzüm şərəbindən – konyak şərəb materialından distillə yolu ilə alınır. Distillə prosesindən əldə olunmuş cavan konyak spirti palıd çəlləklərdə və ya palıd taxtaları ilə doldurulmuş emal çənlərdə dincə qoyulur. Dincə qoyulma müddətindən asılı olaraq konyak spirtindən hazırlanmış konyaklar adi-3 illik, 4 illik, 5 illik adlandırılır [3,7,10].

Markalı konyaklar ən azı 6 il dincə qoyulmuş konyak spirtindən hazırlanır, yüksək

keyfiyyətli markalı konyaklar 6 illik dincə qoyulmuş konyak spirtindən hazırlanır və ən azı 6 il palıd çəlləklərdə dincə qoyulur, 8 illik palıd çəlləklərdə saxlanan konyaklarda bu kateqoriyaya aiddir. Qoca konyaklar 10 ildən az olmayaraq palıd çəlləklərdə saxlanan konyaklardır [3,7].

Kolleksion konyaklar isə markalı konyakları əlavə olaraq palıd çəlləklərdə saxlanmasından əldə olunan konyaklardır [3,7,10].

Likör araq məmulatı – tərkibindəki spirtin miqdarına görə tünd alkoqollu içkilərlə orta alkoqollu içkilər arasında orta yeri tutur. Onların tərkibində spirt, su, şəkər siropu, ekstraktlar, aromatik spirtlər, kupaj materialları (bal, efir yağları, qida essensiyaları, şərəblər konyaklar və s.) vardır [3]. Onların təsnifatı tərkibindəki tündlüyə - ümumi ekstraktın qatılığına və şəkərə görə aparılır.

Üzüm şərəbi – üzüm şirəsinin ayrıca və ya lətlə birlikdə qıçırılmasından alınan spirtili içki. Üzüm şərəbi – sakit və karbon qazı olan oynaq şərəblərə bölünür [3,4,5,7].

Sakit şərəblərə – süfrə, kəmsirin və kəmturş, tünd, desert, aromatlşdırılmış, oynaq şərəblərə – şampan və karbon qazı saxlayan başqa oynaq şərəblər aiddir. Rənginə görə ağ, çəhrayı, qırmızı şərəblər seçilir. Keyfiyyətinə görə adi, markalı və kolleksion şərəblər seçilir.

Şərəblərin istehsalında çox müxtəlif üzüm növlərindən istifadə olunur. Bu məhsulun istehsalında istifadə olunan üzümlərin hər birinə ayrılıqda xüsusi tələblər qoyulur.

Ağ süfrə şərəbləri hazırlamaq üçün optimal şəkər toplayan, kifayət qədər titrlənən turşuluğu olan, aromatik birləşmələrin miqdarı ilə seçilən, çox az miqdarda fenol birləşmələri olan üzüm sortlarından istifadə olunur [3,4,6,9].

Qırmızı süfrə şərəbləri hazırlamaq üçün yüksək şəkər toplayan çox miqdarda rəngləyici və fenollu birləşmələri olan üzümlərdən istifadə olunur. Yüksək şəkərli və aromatik xassəli üzümlər isə desert və likör şərəblərinin istehsalına sərf olunur [3,4,5,6].

Tünd şərəblərin hazırlanmasında ən yaxşı üzüm sortları yüksək şəkərli, aşağı həddə titrlənən turşuluğa malik olan, çox miqdarda fenol və ekstraktiv maddələr toplayan, neytral aromatik birləşmələri ilə seçilən üzümlərdən istifadə olunur [3,4,6,7].

Spirtili içkilərin çeşidi kifayət qədərdir [3,7,12,13]. Onların insan orqanizminə mənfi təsirinə baxmayaraq, həmişə istifadə olunur və insanlar tərəfindən bəyənilir. Bu növ içkilərin istehsalı ilə hətta müxtəlif dövlətlər mübarizə etməyə çalışmışlar və müvafiq qadağalar qoyulmuşdur.

Qonşu Rusiyanın tarixində belə qərarlar 1647-ci ildə, 1652-ci ildə, 1914-cü ildə, XIX əsrdə Amerika Birləşmiş Ştatlarında, 1886-cı ildə, 1917-ci ildə qəbul olunmuşdur. 16 may 1985-ci ilin “Qorbaçovun quru qanunu” belə qərarlardandır [2]. Belə “quru qanun” Finlandiyada 1 iyun 1919-cu ildə qüvvəyə minmişdir. 2013-cü ildə Türkiyə prezidenti Abdullah Gül ölkədə alkoqolun satışına və reklamına sədd qoyan qərar qəbul etmişdir. 1907-1948-ci ildə Kanadada, 1915-1922-ci ildə İrlandiyada, 1916-1927-ci ildə Norveçdə müvafiq qərarlar qəbul olunmuşdur. Lakin, sonradan bu qayda və qanunlar hökmünü itirmək məcburiyyətində qalmışdır [15].

Spirtili içkilərin istehsalına qadağa qoyulan ölkələrdə qanun və qərarın qüvvədə olduğu müddətdə narkomaniya çoxalmış, zəhərlənmələr və insan ölümü sayəgəlməz dərəcədə artmışdır. Bu qərarların qüvvədə olma müddətində keyfiyyətsiz spirtili içkilərin dövriyyəsi çoxalmış kölgə iqtisadiyyatı inkişaf etməyə başlamışdır. Ölkələrin iqtisadiyyatına külli miqdarda ziyan dəymişdir. Bu ölkələrdəki vəziyyəti analiz edən ekspertlər belə qərara gəlirlər ki, bu qayda və qanunlar əvəzinə spirtili içkilər istehsal edən ölkələrdə yeganə çıxış yolu istehsal olunan içkilərin keyfiyyətinin artırılmasıdır.

Azərbaycanda şərabçılığın tarixi çox qədimdir. Ağstafa rayonunda aparılmış arxeoloji qazıntılar zamanı (1962-ci il) V-IV minilliyə aid olan üzüm çayirdəyi aşkar olunmuşdur. Sonralar üzümdən şərab istehsalı, XIX əsrin sonlarına yaxın konyak istehsalı da mövcud olmuşdur [1,8,11,14].

1980-ci illərdə şərabçılıq sənayesinin inkişafı pik dövrünü yaşamışdır. Şərabçılıq sənayesinin hesabına əldə olunan valyutanın miqdarına görə Azərbaycan Respublikası SSRİ-də I yeri tuturdu. Dövlətin milli gəlirinin 40 %-nə yaxını bu istehsal hesabına təmin olunurdu. Lakin 1985-ci ildən sonra M.Qorbaçovun məşhur "quru qanunu" bu sahəni iflasa uğratdı.

Yalnız 2000-ci illərdən sonra Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılıq dirçəlməyə başladı. Statistik məlumatlara görə 2008-ci ildə üzüm 13,3 min hektar sahəni əhatə edirdi. 2020-ci ildə bu rəqəm 16500 hektara çatdırılmış və 208000 ton üzüm yığılmışdır.

Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılıq yalnız 2008-ci ildən dirçəlməyə başladı. Təqdim olunan statistik məlumatdan (cədvəl 1) görünür ki, 2008-ci ildə 13,3 min/ha sahədə üzüm becərilmiş və 118,8 min ton yığılmışdır. Bu rəqəmlər 2020-ci ildə uyğun olaraq 16,1 min/ha, 208 min ton təşkil etmişdir [17].

Bu mülahizəni statistik məlumatın nəticələri təsdiq edir (cədvəl 2). Belə ki, 2008-ci ildə yığılmış texniki sort üzümlərdən Respublika üzrə 876,2 min dal o cümlədən 35,8 min dal şampan şərabı və konyak viski ilə birlikdə 62,7 min dal istehsal olunmuşdur. Bu rəqəmlər 2020-ci ildə uyğun olaraq, 895 min dal (cəmi artım 12 il müddətində 895-876,2) o cümlədən şampan şərabı 0,4 min dal konyak viski ilə birlikdə 50,2 min dal olmuşdur ki, bu da demək olar ki, istehsalın inkişafından çox tənəzzülünün göstəricisidir.

Rəqəmlərdən görüldüyü kimi üzüm istehsalı çox zəif tempə inkişaf edir. Onu qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycan torpaq-iqlim şəraitinə Avropa sortlarının müdaxiləsi çox geniş miqyasda xəstəliklərin artmasına səbəb olmuşdur. Elə bunun nəticəsində Azərbaycan üçün ənənəvi olmayan şərablar istehsal olunmuşdur ki, onların gətirdiyi gəlir iqtisadiyyatda əhəmiyyətli rol oynaya bilməz [16,18,19].

Azərbaycanda şərabçılıq sənayesinin inkişafını şərtləndirən köklü-fundamental məsələ ənənəvi şərab növlərinin bərpasının təmin olunmasıdır. Şərabların təsnifatında qeyd etdiyimiz kimi

Cədvəl 1. Üzüm əkmələrinin sahəsi, ümumi yığım və məhsuldarlıq, təsərrüfat kateqoriyaları üzrə

İllər	Əkmələrin sahəsi		Ümumi yığım		Məhsuldarlıq, 1 hektardan		Əkmələrin sahəsi		Ümumi yığım		Məhsuldarlıq, 1 hektardan		Əkmələrin sahəsi		Ümumi yığım		Məhsuldarlıq, 1 hektardan		
	min ha		min ton		min ha		min ha		min ton		min ha		min ha		min ton		min ha		
	ondan bar verən yaşda	ondan bar verən yaşda	ondan bar verən yaşda	ondan bar verən yaşda	Əkmələrin sahəsi	Ümumi yığım	Məhsuldarlıq, 1 hektardan	Əkmələrin sahəsi	Ümumi yığım	Məhsuldarlıq, 1 hektardan	Əkmələrin sahəsi	Ümumi yığım	Məhsuldarlıq, 1 hektardan	Əkmələrin sahəsi	Ümumi yığım	Məhsuldarlıq, 1 hektardan	Əkmələrin sahəsi	Ümumi yığım	Məhsuldarlıq, 1 hektardan
2008	8,9	115,8	74,0	1,8	4,3	11,4	65,1	9,0	7,1	104,4	76,1	9,0	7,1	104,4	76,1	9,0	7,1	104,4	76,1
2009	10,1	129,2	74,7	2,2	4,5	16,4	68,2	10,5	7,9	112,8	76,6	10,5	7,9	112,8	76,6	10,5	7,9	112,8	76,6
2010	11,2	129,2	74,7	2,7	4,7	14,1	51,9	11,7	8,5	115,4	81,8	11,7	8,5	115,4	81,8	11,7	8,5	115,4	81,8
2011	12,0	137,0	81,5	3,0	4,4	16,6	54,6	11,5	9,0	120,4	90,7	11,5	9,0	120,4	90,7	11,5	9,0	120,4	90,7
2012	12,4	151,0	88,6	3,2	4,7	20,0	63,0	11,6	9,2	131,0	97,4	11,6	9,2	131,0	97,4	11,6	9,2	131,0	97,4
2013	13,1	148,5	88,9	3,8	4,8	25,8	68,3	11,3	9,3	122,7	97,2	11,3	9,3	122,7	97,2	11,3	9,3	122,7	97,2
2014	13,5	147,7	82,5	3,7	4,3	21,3	57,8	11,6	9,8	126,4	91,8	11,6	9,8	126,4	91,8	11,6	9,8	126,4	91,8
2015	13,5	157,1	86,6	3,6	4,5	19,4	54,0	11,6	9,9	137,7	98,3	11,6	9,9	137,7	98,3	11,6	9,9	137,7	98,3
2016	13,9	136,5	74,4	3,6	4,6	19,5	54,2	11,4	10,3	117,0	81,4	11,4	10,3	117,0	81,4	11,4	10,3	117,0	81,4
2017	14,1	152,8	84,1	3,6	4,5	21,2	58,4	11,6	10,5	131,6	93,0	11,6	10,5	131,6	93,0	11,6	10,5	131,6	93,0
2018	14,4	167,6	92,8	3,9	4,6	26,7	69,0	11,5	10,5	140,9	101,6	11,5	10,5	140,9	101,6	11,5	10,5	140,9	101,6
2019	14,5	201,8	104,8	4,0	4,7	25,1	62,8	11,4	10,5	176,7	120,8	11,4	10,5	176,7	120,8	11,4	10,5	176,7	120,8
2020	14,9	208,0	99,4	4,1	4,6	25,6	62,1	11,5	10,8	182,4	113,6	11,5	10,8	182,4	113,6	11,5	10,8	182,4	113,6

Üzümçülüğün belə zəif inkişafı son nəticədə şərab və onunla sıx əlaqədə olan konyak istehsalının da birbaşa səbəbidir.

Cədvəl 2. Azərbaycanda alkoqollu və alkoqolsuz içkilərin ən mühüm növlərinin natıra ifadəsində istehsal (2008-2020)

Məhsulun adı	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Araq, min dkl	748,9	861,8	884,9	820,6	696,7	844,9	668,0	770,7	571,1	549,2	860,1	2238,4	1718,7
Üzüm şərabı, min dkl	876,2	716,7	1170,0	754,7	1063,0	835,5	1003,0	1035,0	1049,0	1130,5	1574,3	877,3	895,0
o cümlədən əmtəəlik	816,9	652,7	914,4	696,3	766,9	771,1	951,2	1011,0	1049,0	1130,5	1574,3	877,3	895,0
Şampan şərabı, min dkl	35,8	42,2	27,9	19,5	26,8	16,3	9,2	4,5	3,0	1,2	3,1	0,5	0,4
Viski, konyak, min dkl	62,7	22,6	81,4	112,7	87,4	132,5	134,2	3,8	15,0	6,3	16,5	24,9	50,8
Piva, min dkl	3229,0	3571,0	3771	3904,0	4757,0	5215,0	5148,9	4196,5	3262,6	4100,0	4662,0	5083,3	5466,5
Alkoqolsuz içkilər, min dkl	20627,0	16745,0	19866,0	20978,0	25362,0	26658,0	28268,8	24884,7	17852,8	18290,4	23757,4	26827,9	28619,3
Mİneral və qazlı sular, min dkl	4277,0	5740,0	5073,0	6400,0	7809,0	7923,0	7946,0	8174,4	9638,8	16246,6	18824,1	33911,8	39861,4

hər bir şərab növünə uyğun texniki üzüm sortları fiziki-kimyəvi tərkibin müxtəlifliyi ilə xarakterizə olunur. Onların təminatı üçün isə hər üzüm sortunun özünə uyğun rayonlaşdırılmış torpaq-iqlim şəraiti seçilməlidir.

**Material və metodlar:** Tədqiqatın məqsədinə nail olmaq üçün sistemli iqtisadi-statistik və texnoloji yanaşma prinsipləri tətbiq olunmuşdur. Bu formada yanaşma istehsalın bütün mərhələlərində araşdırılmasına əsaslanır.

**Nəticələr və müzakirə:** Şərabın ilkin emalında istifadə olunan texniki avadanlıqlar texnoloji proseslərin yerinə yetirilməsinin tələbini ödəməlidir. Azərbaycanda şərab istehsalı ilə məşğul olan müəssisələrin demək olar ki, 70%-i bu tələbi ödəmir. Üzümün sıxılması, şirənin cecədən ayrılması, ilkin çökdürmə, süzmə, qızcırma prosesləri müvafiq tələbləri ödəyə bilməyən avadanlıqlarda yerinə yetirilir. Süfrə şərablarının müvafiq müddətdə oksidləşmə prosesinin qarşısının alınmasını təmin edən avadanlıqlar demək olar ki, yox səviyyəsindədir. Qızcırma prosesində istifadə olunan mayaların mənbəyi məlum olmur. Xammaldan tutmuş hazır məhsula qədər texnoloji proses nəticəsində əldə olunan materialların fiziki-kimyəvi tərkibinin müəyyən olunması üçün müasir elmin tələbini ödəyən nəzarət sisteminin tətbiq edilməsi bir çox çətinliklərlə üzləşir.

Bundan başqa həm texnoloji prosesin təşkili, həm də onun üzərində nəzarət yüksək səviyyədə təşkil olursa belə onları icra edə bilən, yüksək təcürbəli milli kadrlar yox dərəcəsindədir.

Bakalavr və magistr dərəcəli kadrların ən azı ölkə daxilində istehsalat şəraitində təliminin təmin edilməsi vacib şərtlərdən biridir. Elmi-tədqiqat obyektlərində, istehsal müəssisələrində təlimlərin təşkili məqsəd kimi qarşıya qoyulmalıdır. Maliyyə imkanları daxilində bu sahədə beynəlxalq aləmdə sözünü demiş ölkələrdə təhsilin və təcürbənin intensivləşdirilməsi məqsədəuyğundur.

Şərabçılıq sektorunun modernləşdirilməsi əsas şərtlərdən biridir. Əvvəlcə ixrac bazarının tələblərini öyrənilib, şərab məhsulunun yüksək keyfiyyəti təmin olunmalıdır. Buraxılan məhsullar Avropa standartlarının tələblərinə cavab verməlidir. Bütövlükdə Azərbaycan şərabının imicinin, brendin formalaşması güclü maliyyə məsrəfi tələb edir. İndiki vəziyyətdə sahə özünü maliyyələşdirmə gücünə malik deyil. Hər bir regionun xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq, kredit imkanlarını araşdırıb tapmaq lazımdır.

Şərabın fermentasiyası mərhələsi texnoloji prosesin vacib elementlərindədir. Temperaturun sabit saxlanmasını təmin edən, sistemi oksidləşmə prosesindən qoruya bilən Avropa standartlarına uyğun xüsusi növ tutumlarla təchizat istehsalın vacib şərtlərindədir.

Süfrə şərablarının istehsalı zamanın tələbidir. Bu sahədə yeni texnologiya və avadanlıqların tətbiqi zəruridir. Bununla yanaşı tünd, portveyn tipli, desert və xüsusi tip şərabların istehsalı ölkəmizdə mövcud olmuşdur. Onların bərpası da həm texnoloji, həm də iqtisadi cəhətdən çox səmərə verə bilər. Coğrafi yer adları ilə bağlı şərabların istehsalı günün tələblərindədir. Ağstafa,

Qara yeri, Mədrəsə, Qarabağ, Qara çanax, Kürdəmir, Mül, Muğan şərabları vaxtilə SSRİ-də, Ağdam portveyni ilə yanaşı aparıcı yerlərdən birini tuturdu. Bu növ şərabların istehsal texnologiyasının müasir tələblər səviyyəsində təşkili milli gəlirin formalaşmasında öz əsaslı rolunu oynaya bilər.

XX əsrdə Azərbaycanda şərabın cövlan etdiyi 80-ci illərdə şampan şərabları xüsusi diqqətə layiq idi. Nəinki adi şampan şərabları, hətta markalı və xüsusilə Xanlar Aqrar Sənaye kombinatında təşkil edilmiş möcüzəli şüşədə yetişdirilmə və dincə qoymadan alınan şərablar xüsusi hörmətlə anılır. Şüşələrdə şampan şərab istehsalı Azərbaycan şərabçılığının şah nöqtəsi sayıla bilər. Baxmayaraq ki, Azərbaycanda konyak spirtli içkisinin qəbulu o qədərdə populyar deyil, lakin onun istehsalının spirtli içkilər arasında xüsusi çəkisi müvafiq yerlərdən birini tutur.

Təbii üzüm şərabları və üzüm şirəsinin ixracı statistik məlumatlara əsasən 2015-ci ildə 194,5 min dal təşkil etmişsə, bu rəqəm 2020-ci ildə 227,3 min dal olmuşdur. Yəni artım səviyyəsi 32,8 min dal olduqca cüzdür. Tünd spirtli içkilərdə isə vəziyyət daha acınacaqlıdır. Beləki, 2015-ci ildə bu kateqoriyadan sayılan içkilərin ümumi miqdarı 369,8 idisə, 2020-ci ildən isə bu miqdar 160 min dal yəni 209,8 min dal az olmuşdur. Demək olar ki, ixrac potensialının sıfırlanmasına bərabərdir (cədvəl 3).

XX əsrdə Azərbaycanda istehsal olunan konyakların çeşidi o qədər də çox deyildir. 3 ulduz, 4 ulduz, 5 ulduz, Şirvan, Azərbaycan, Bakı, Gəncə, Göy-göl, Kəpəz, Moskva, Yubiley konyakları istehsal olunurdu. Sonradan bəzi şirkətlər bu siyahını genişləndirmişdir.

Konyak içkisi Fransanın adı ilə bağlıdır və artıq onun hazırlanma texnologiyası 300 ildən artıqdır ki, bütün dünyada hegmondur. Bu texnologiyaya əsasən cavan konyak spirtləri alındıqdan sonra onların palıd çəlləklərdə saxlanması yəni dincə qoyulması və bu zaman ona xüsusi texnologiya ilə qulluq qaydaları mövcuddur. Belə dincə qoyma prosesi 3,5; 10 hətta 20-30 il davam edə bilər.

Belə texnoloji əməliyyatların yerinə yetirilməsinə külli miqdar material və əmək qüvvəsi sərf olunur ki, bu da külli miqdar maliyyə məsrəfi deməkdir.

Azərbaycanda istifadə olunmuş palıd çəlləklər artıq ömrünü başa vurmuşdur.

Konyak spirtinin əldə olunması xüsusi növ üzümlərin əkilməsindən başlayır. Bu isə ixtisaslaşmış təsərrüfatların yaradılmasını tələb edir. Diqqəti cəlb edən daha bir məqam mövcuddur. Müvafiq üzüm sortlarından əldə olunmuş şirənin qızcırdılmasından alınan şərablar müasir distillə qurğularında qovulmaya məruz qalmalıdır. Hazırda mövcud olan distillə qurğuları az sayda şirkətlər istisna olmaqla köhnəlmiş haldadır. Keyfiyyətli cavan konyak spirtinin istehsalının yüksəldilməsi üçün vacib olan şərtlərdən biri belə qurğuların müasir avadanlıqlarla əvəz olunmasıdır. Cavan konyak spirtini əldə etdikdən sonra onları dincə qoymaq vacib şərtlərdən biridir.

Cədvəl 3. Bəzi malların ixracının dinamikası

Malları adı	2015		2016		2017		2018		2019		2020	
	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları
Meyvə və tərəvəz şirələri, ton	6 727,2	6 911,0	6 121,2	6 264,9	9 627,2	10 264,2	7 487,2	9 672,8	9 870,2	11 183,6	11 856,3	15 779,5
Təbii üzüm şərəbləri və üzüm suslosu, min dkl.	194,5	3 794,7	189,5	3 585,3	375,0	6 008,6	657,6	7 721,7	532,3	7 339,9	227,3	4 038,0
Tünd spirtli içkilər, min dkl. 100 %-li spirtlə	369,8	20 139,0	361,0	14 466,3	390,9	14 553,7	142,2	6 580,0	299,0	14 467,3	160,1	5 927,5

Cədvəl 4. Bəzi malların idxalının dinamikası

Malları adı	2015		2016		2017		2018		2019		2020	
	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları	Miqdarı	Məbləği, min ABŞ dolları
Meyvə və tərəvəz şirələri, ton	4 162,1	4 245,3	4 108,3	3 259,4	2 462,8	2 625,3	3 150,5	3 689,6	3 257,3	4 707,3	2 634,2	3 078,0
Pivo, min dkl.	203,1	1 711,7	374,0	3 951,4	547,3	5 884,3	472,1	4 973,8	491,7	5 287,1	354,4	3 695,8
Təbii üzüm şərəbləri və üzüm suslosu, min dkl.	23,1	1 140,0	46,8	2 386,7	73,1	3 147,2	27,2	2 557,5	40,4	3 234,9	37,8	2 875,1
Araq, min dkl. 100%-li spirtlə	86,5	13 633,2	37,4	3 051,9	56,9	4 975,4	56,1	4 747,5	64,0	6 184,3	58,6	5 049,7
Etil spirtli, min dkl.	70,1	761,7	155,4	1 329,1	151,5	1 240,6	92,0	794,3	164,4	1 460,4	182,9	2 058,0

Palıd çəlləkləri doldurmazdan əvvəl müvafiq yuyucu maddələrlə yuyulur, təmizlənir, qurudulur və dincə qoyma prosesinə hazırlıq gördülür.

Dincə qoyma müddəti başa çatdıqdan sonra 3,4,5,10,20,30 ildən sonra konyakın hazırlanması üçün xammal seçilir və kupaj əməliyyatı aparılır. Qeyd edilən kupaj əməliyyatı zamanı mənfi dərəcə temperaturda işləmə üçün vacib olan avadanlıqlar əksər müəssisələrdə yoxdur. Bu səbəbdən kupajdan sonra dincə qoyma və süzmə prosesi soyuqla işləmə ilə başa çatdırsa, şüşələrə doldurduqdan sonra bulantılar əmələ gəlir ki, bu da məhsul haqqında mənfi rəy yaradır.

Konyak istehsalında külli miqdar insan əməyi və maliyyə vəsaitlərinə qənaət məqsədilə Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi-Tədqiqat İnstitutunda yüksək keyfiyyətli konyakların sənəməli istehsal texnologiyası işlənilib hazırlanmış və istehsalat şəraitində sınaqdan keçirilmişdir. Konyak istehsalında bu növ texnologiyanın tətbiqi istehsalatı artıq texnoloji əməliyyatların aparılması, əlavə material və maliyyə məsrəflərindən azad edər, yüksək keyfiyyətli məhsul alınmasına və yüksək gəlir əldə etməyə imkan verir.

Son dövrlərdə Azərbaycanda miqdar cəhətdən ən çox istifadə olunan müxtəlif növ araq məhsullarıdır. Araq spirtli içkisi qəbul olunmuş Dövlət Standartlarının tələbinə əsasən rektifikasiya olunmuş etil spirtindən istehsal olunmalıdır. Rektifikasiya olunmuş etil spirti isə müvafiq standartların tələbinə əsasən aşağıdakı xammallardan alınır: Buğda, kartof, çuğundur və başqa şəkər və kraxmal saxlayan qida məhsulları.

Dövlətlərarası 5962-2013 standartının tələbinə əsasən göstərilən xammallardan rektifikasiya yolu ilə əldə olunmuş etil spirtinin həcmi hissəsi 96,0 %-dən az olmamalıdır. Qeyd etmək lazımdır ki, etil-spirti rektifikatının istehsalı üçün sadalanan xammalın miqdarı Azərbaycanda çox azdır. Yəni, real güya istehsal olunan spirt rektifikatının həcmi ilə uyğunluq təşkil etmir. İkincisi, istehsal olunan etil-spirti rektifikatının tərkibində etil spirtinin həcmi hissəsi 95,7 %-dən çox deyil. Bu rəqəmi hətta tibbi apteklərdə satılan məhsullar da təsdiq edir. Statistik məlumatlara əsasən güya spirt-rektifikat istehsal edən müəssisələr tərəfindən əldə olunan şəkər tozunun miqdarı əhali tərəfindən alınan şəkər tozunun miqdarından qat-qat üstündür. Bu fakt onu təsdiq edir ki, etil-spirti rektifikatının istehsalı əsasən şəkər tozunun hesabına aparılır. Belə xammalın istifadəsi isə nəinki, standartın müvafiq tələblərinə uyğun gəlmir, hətta onun tələblərinə ziddir. Əgər tibbi apteklərdə satılan spirtlərin tərkibində etil spirtinin həcmi hissəsi 95,7 %-dirsə bunu araşdırmağa əlavə ehtiyac qalmır.

Etil spirtli rektifikatının istehsalı Azərbaycan üçün ənənəvi deyil. Nə xammal cəhətdən, nə də onun emalı cəhətdən Azərbaycanda uyğun şəraitin yaradılması hələlik imkan xaricindədir.

Xammal əldə olunsaydı belə rektifikasiya prosesinin aparılması üçün müvafiq avadanlıqlar demək olar ki, yox dərəcəsindədir. Madam ki, etil-spirti rektifikatının istehsalı üçün nə xammal bazası, nə də onun qızcırma məhsulunun spirt-rektifikata qədər qovulması üçün avadanlıq yox

dərəcəsinədirsə onda hansı, keyfiyyətli içməli spirtdən söhbət gedə bilər. Bu səbəbdən istehsalçılar arasında rəqabət, kimin ucuz, yəni keyfiyyətsiz məhsul istehsalı uğrunda mübarizəsi get-gedə güclənməkdədir. Belə rəqabət əhalinin əsəb, immun, həzmi, qan-damar sisteminin zəifləməsi ilə nəticələnir.

İstehlak bazarında 2015-2020-ci illərin statistik məlumatı göstərir ki, idxal olunmuş spirtli içkilər təbii üzüm şarabları və üzüm şirəsi 23,1 min dalı həcmdən 37,8 min dala qədər çoxalmış araq məhsulu 86,5 min daldan 58,6 min dala qədər azalmış, etil spirtinin həcmi isə 70,1 min dal həcmdən 2058 min dala qədər yüksəlmişdir (cədvəl 4).

Bu onun göstəricisidir ki, 5 il ərzində ölkə daxilində istehlak olunan araq məhsulu xaricdən ölkəyə gətirilən etil spirtinin hesabına təmin olunmuşdur.

Qeyd olunan faktorunu nəzərə alıb elə qərarlar qəbul olunmalıdır ki, xaricdən etil spirtinin ölkəyə gətirilməsinə sədd olsun. Ən azı gömrük rüsumlarının çoxaldılması həyata keçirilməli və keyfiyyətsiz etil spirit rektifikatına isə qəti qadağa qoyulmalıdır.

Araq istehsalında hökm sürən bu hərc-mərcliyin aradan qaldırılmasının yeganə yolu, yüksək keyfiyyətli etil-spirti rektifikatının istehsalının təşkil olunmasıdır. Belə istehsalın təşkili o vaxt mümkün olar ki, bu sahədə müasir avadanlıqlarla, həm qıvcırma üçün nəzərdə tutulan, həm də qıvcırma məhsulunun rektifikasiya olunması üçün lazım olan avadanlıqlarla təchiz olunan müəssisə işə salınmış olunsun. Əgər bu mümkün deyilsə, onda bu istehsal sahəsi Dövlət monopoliyasına çevrilməlidir.

Spirtli içki istehsalının artırılması üçün elmi-praktiki təkliflər:

1. Azərbaycanda torpaq-iqlim şəraitinə uyğun olaraq yerli texniki üzüm sortlarının əkilməsi genişləndirilməlidir.
2. Texniki üzüm sortları zonalar üzrə müəyyənləşdirilib əkilməli, onların fiziki-kimyəvi tərkibi təyin edildikdən sonra uyğun texnologiya tətbiq olunmalıdır.
3. Coğrafi adlarla bağlı şarab sortlarının istehsal texnologiyası bərpa olunub, müasir səviyyədə qurulmalıdır.
4. Konyak istehsalı və ixrac edə bilən müəssisələr səmərəli texnologiyaların tətbiqinə başlamalıdır.
5. Təsadüfi etil-spirti rektifikatı istehsal edən müəssisələr lisenziyalaşdırılmalı və istehsal lisenziya şərtləri ilə fəaliyyət göstərməlidir.
6. Etil-spirti rektifikatı ya Dövlət monopoliyasına verilməli ya da texniki təchizatı yüksək səviyyədə təşkil olunmuş müəssisə yaradılmalıdır.

## ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan ampelografiyası, I cild / V.M. Quliyev, T.M. Pənahov, M.R. Qurbanov [və b.] - Bakı: «Müəllim» nəşriyyatı, - 2017. - 736 s.
2. Əhmədov, Ə.İ. Azərbaycan üzümündən qidalı ərzaq məhsulları, monoqrafiya / Ə.İ.Əhmədov; Bakı: «Azərnəşr», - 2009. - 266 s.
3. Əhmədov, Ə.İ. Tamlı malların əmtəəşünaslığı, dərslik / Ə.İ.Əhmədov; Bakı: «İqtisad Universiteti nəşriyyatı», - 2010. - 453 s.
4. Fətəliyev, H.K. Şərabın texnologiyası / H.K. Fətəliyev. - Bakı: Elm, - 2011. - 596 s.
5. Mikayılov, V.Ş. Qida məhsullarının ümumi texnologiyası / V.Mikayılov, E.Fərzəliyev; - Bakı: Kooperasiya, - 2018. - 832 s.
6. Nəbiyev, Ə.Ə. Qida məhsullarının biokimyası / Ə.Ə.Nəbiyev, E.Ə.Moslemzadə; - Bakı: Elm, - 2008. - 444 s.
7. Pənahov, T.M. Üzümün saxlanması, qurudulması və emalı texnologiyası / T.M.Pənahov, M.Ə.Hüseynov - Bakı: "Adiloğlu" nəşriyyatı, - 2019. - 348 s.
8. Şərifov, F.H. Üzümçülük / F.H. Şərifov; - Bakı: Şərq-Qərb, 2013. - 584 s.
9. Tahirov, Ş.A., Azərbaycanın torpaq-iqlim şəraitində yetişən üzüm sortlarından süfrə şarablarının istehsal texnologiyasının əsasları, I hissə / Ş.A.Tahirov, M.Ə.Hüseynov - Bakı: "Müəllim" nəşriyyatı, - 2020. - 136 s.
10. Tahirov, Ş.A. Konyak spirtli içkisinin yeni üsulla hazırlanma texnologiyası / Ş.A.Tahirov, A.Y.Zeynalova, M.Ə.Hüseynov / ÜŞETİ-nin elmi əsərləri məcmuəsi 1 (22) cild, - Bakı: - 2020, - № 1, s.127-137.
11. Üzümçülükdə innovativ differensial texnologiyalar və risklər / V.S. Səlimov, M.Ə. Hüseynov, A.S. Şükürov [və b.] - Bakı: «Müəllim» nəşriyyatı, - 2019. - 357 s.
12. Валу́йко, Г.Г. Технологические правила виноделия 2 т./ Г.Г.Валу́йко, В.А.Загоруйко // Симферополь: Таврида. – 2006, Том 1, - 488 с.
13. Современное методическое обеспечение технокимического контроля в виноделии /Н.С.Аникина, В.Г.Гержилова, Ю.Д.Погорелов [и др.] // Магараç: - Виноградарство и виноделие, -2018. № 4- с. 78-79.
14. Amanov, M.V., Salimov, V.V., Musayev, M.K. Azerbaijan native varieties of grapevine (Magradze D., Rustioni L., Turok J., Scienza A., Failla O. Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography) / M.V. Amanov, V.V. Salimov, M.K. Musayev; Vitis, Journal of Grapevine Research, Germany, - 2012. – pp. 89-168.
15. AAWE. Tag archive: Retrieved from wine-economics: <https://www.wine-economics.org>.
16. <http://wine-grape.gov.az> Yerli üzüm sortları və şarabçılıq məhsulları portalı.
17. <http://www.azstat.org>, Azərbaycan Respublikasının Dövlət Statistika Komitəsi.
18. <http://www.e-qanun.az/framework/1021>, Üzümçülük və şarabçılıq haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu.
19. <https://president.az/articles/28381/print>, "2018–2025-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında şarabçılığın inkişafına dair Dövlət Proqramı"nın təsdiq edilməsi haqqında Azərbaycan Respublikası Prezidentinin Sərəncamı.

## **В АЗЕРБАЙДЖАНЕ ПРИЧИНЫ ОТРИЦАТЕЛЬНОГО ВЛИЯНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ПУТИ ИХ ПРЕОДОЛЕНИЯ**

**Ш.А. Тагиров, М.А. Гусейнов, А.Б. Наджафова, А.Я. Зейналова, С.Г. Ахмедова**  
*Научно Исследовательский Институт Виноградарства и Виноделия*

*В представленной статье описаны общие проблемы производства алкогольных напитков. Изучены роль алкогольных напитков в экономике страны. Показано, что несмотря на отрицательное влияние алкогольных напитков. На организм человека запрет на их производства и торговлю на уровне различных государств в форме закона и постановлений не привело к успеху, наоборот привело к трагедиям. В связи с этому обстоятельством вместо запрета на производство и торговлю алкогольных напитков единственным выходом из этого положения является повышение качества производимых и продаваемых алкогольных напитков. Авторы предлагают как научные так и практические меры улучшения качества различных сортов алкогольной продукции. Основываясь на статистические данные авторы изучал динамику развития производства вина и вино продукции с 2008 на 2020 год установили, что не момент идет речь об обеспечении развития данной отрасли.*

*Доказано, что снижение темпа развития связано многими факторами. Одновременно доказано пути развития данной отрасли. Это момент быть обеспечено путем повышения технологического уровня производства, доведение материально-технического обеспечения до уровня Европейских стандартов, усиления контроля производства на каждом этапе технологического процесса.*

*Уточняя проблемы при производстве спирта этилового-ректификованного авторы отмечают, что этот вид производства для Азербайджана не является традиционным и поэтому организация производства на высоком уровне в соответствии требованиям нормативно-технических документов невозможно. С этой точки зрения, авторы предлагают следующий выход из положения. Или создать отдельное предприятие отвечающие требованиям всех стандартов этого типа производства, если это невозможно, то тогда эту отрасль целиком передать в монополию Государства.*

*been proven that the reduction in developmental dark is associated with many factors. At the same time, the ways of development of this industry have been proven. This moment can be ensured by increasing the technological level of production, bringing the material and technical support to the level of European standards, strengthening production control at every stage of the technological process. Clarifying the problems in the production of rectified ethyl alcohol, the authors note that this type of production is not traditional for Azerbaijan and therefore the organization of production at a high level in accordance with the requirements of regulatory and technical documents is impossible. From this point of view, the authors offer the following way out. Or create a separate enterprise that meets the requirements of all standards of this type of production, if this is impossible, then this industry should be completely transferred to the State monopoly.*

## **REASONS FOR THE NEGATIVE IMPACT ON THE PRODUCTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IN AZERBAIJAN AND WAYS TO OVERCOME THEM**

**Sh.A. Tagirov, M.A. Huseynov, A.B.Najafova, A.Y. Zeynalova, S.Q. Ahmedova**  
*Scientific Research Institute of Viticulture and Winemaking*

*This article describes the general problems of the production of alcoholic beverages. The role of alcoholic beverages in the country's economy has been studied. It is shown that despite the negative influence of alcoholic beverages. On the human body, the ban on their production and trade at the level of various states in the form of law and regulations did not lead to success, on the contrary, it led to tragedies. In this regard, instead of a ban on the production and sale of alcoholic beverages, the only way out of this situation is to improve the quality of produced and sold alcoholic beverages. The authors propose both scientific and practical measures to improve the quality of various types of alcoholic beverages. Based on statistical data, the authors studied the dynamics of the development of wine production and wine products from 2008 to 2020, and found that it is not the moment that we are talking about ensuring the development of this industry. It has*