



HALOL SERTIFIKATLASHDA MUVOFIQLIK, INTEGRATSIYA VA RAQOBATBARDOSHLIK MASALALARI

Saodat Azizova

Buxoro davlat universiteti mustaqil izlanuvchi

Bugungi kunda turli mamlakatlarda ishlab chiqilgan halol standartlari va sertifikatlash tizimlari bir-biridan sezilarli darajada farq qiladi. Bunday farqlar xalqaro savdoda turli darajadagi va xildagi texnik to'siqlar paydo bo'lishiga, mahsulotlarning eksport-import jarayonlarida kechikishlar yuzaga kelishiga hamda oxir-oqibatda ishlab chiqaruvchilarning raqobatbardoshligiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Shu sababli halol standartlarining qiyosiy tahlili, ularning o'zaro muvofiqligi, xalqaro standartlarga integratsiyalashuvi hamda biznes subyektlari uchun raqobat afzalliklarini baholash dolzarb ilmiy va amaliy masalaga aylanmoqda.

Halol standartlarining shakllanish asoslarini va ularning me'yoriy-huquqiy jihatlarini atroflicha o'rganish, xalqaro miqyosda keng foydalanilayotgan halol sertifikatlash tizimlarini chuqur tahlil qilish, halol standartlarining Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (ISO), Xalqaro oziq-ovqat standartlari, ko'rsatmalar va tavsiyalar to'plami (Codex Alimentarius) kabi xalqaro tizimlarga muvofiqligini baholash hamda halol mahsulotlar savdosida muvofiqlik va o'zaro tan olinuvchanlikning iqtisodiy ahamiyatini aniqlash muhim ahamiyat kasb etadi.

E.Lutfika, F.Kusnandar, D.Hunaefi²⁹ global halol standartlarini muvofiqlashtirish maqsadida qiyosiy tahlillar o'tkazgan. I.A.Latif³⁰ halol standartlari talablarini o'rgangan bo'lsa, M.Azam va M.A.Abdullah³¹ eng mashhur halol standartlaridagi o'zaro o'xshashliklar hamda tafovutlarini qiyoslagan.

Bugungi kunda dunyoning bir qator mamlakatlari halol sanoatining global miqyosdagi salohiyati va iste'molchilarning talabini anglab yetgan holda o'z milliy halol standartlarini ishlab chiqqan bo'lib, xalqaro miqyosda eng mashhur va tan olingan halol standartlar sifatida: Malayziyada Islom taraqqiyoti departamenti (JAKIM), Singapurda islomiy din kengashi (MUIS), Indoneziyada ulamolar kengashi (MUI) tomonidan ishlab chiqilgan halol standarti hamda Islom hamkorlik tashkiloti (OIC)ga a'zo davlatlar ishtirokida Islom mamlakatlari standartlar va metrologiya instituti (SMIIC) tomonidan ishlab chiqilgan halol standartlarini qayd etib o'tishimiz mumkin.

²⁹ Lutfika E., Kusnandar F., Hunaefi D. Comparative analysis and harmonization of global halal standards //International Journal of Halal Research. – 2022. – T. 4. – №. 1. – C. 29-39.

³⁰ Latif I. A. et al. A comparative analysis of global halal certification requirements //Journal of Food Products Marketing. – 2014. – T. 20. – №. sup1. – C. 85-101.

³¹ Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.

Ushbu standartlar orasida faqatgina Islom mamlakatlari standartlar va metrologiya instituti halol standarti bir nechta Islom hamkorlik tashkilotiga a'zo davlatlar va Xalqaro islom fiqh akademiyasi (IIFA) ishtirokida ishlab chiqilgan bo'lib, dunyo miqyosida tan olingan uyg'unlashtirilgan (muvofiqlashtirilgan) halol standartini yaratishni maqsad qilgan yagona tashabbus hisoblanadi va mazkur standartlar hamda ularga taalluqli asosiy hujjatlar asosida universal standartlashtirish va akkreditatsiya tizimini yaratish maqsad qilingan³².

Mazkur tashkilot bevosita sertifikat beruvchi organ hisoblanmasada, dunyo miqyosida halol sertifikatlovchi organlarni akkreditatsiyadan o'tkazadi. Halollikka oid muvofiqlikni baholash va akkreditatsiyalash jarayoni shariat tamoyillari asosida, shuningdek, Xalqaro standartlashtirish tashkiloti va Xalqaro elektrotexnika komissiyasi (ISO/IEC) va Xalqaro oziq-ovqat standartlari, ko'rsatmalar va tavsiyalar to'plami talablariga muvofiq amalga oshiriladi. Aynan ushbu jihat mazkur tashkilotni xalqaro standartlarga mos yagona tashkilot sifatida nufuzi ko'tarilib borishiga xizmat qilmoqda.

Shu bilan bir qatorda, IHT nomidan standart ishlab chiqish vakolatiga ega yagona tashkilot SMIIC hisoblanadi. Qayd etish lozimki, halol standartlarning dastlabki nashri 2011-yilda, 39 ta IHTga a'zo davlatlar hamda Xalqaro islom fiqh akademiyasi (IIFA) ekspertlari ishtirokida ishlab chiqilgan³³. Bugungi kunga qadar SMIIC tomonidan jami 18 ta halol standartlari ishlab chiqilgan va e'lon qilingan (1-jadvalga qarang).

1-jadval

Islom mamlakatlari standartlar va metrologiya instituti halol standartlari ro'yxati (2011–2025)³⁴

T/r	Standart raqami	Standart nomi (Ingliz tilida)	Standart nomi (O'zbek tilida)	Yili
1	OIC/SMII C 1	General Requirements for Halal Food	Halol oziq-ovqat mahsulotlari uchun umumiy talablar	2019
2	OIC/SMII C 2:2019	Conformity Assessment – Requirements for Bodies Providing Halal Certification	Halol sertifikat beruvchi organlar uchun muvofiqlikni baholash talablari	2019
3	OIC/SMII C 3:2019	Conformity Assessment – Requirements for Halal Accreditation Bodies	Halol akkreditatsiya organlari uchun muvofiqlikni baholash talablari	2019
4	OIC/SMII C 6:2019	Particular Requirements for Halal Food Places	Halol oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlanadigan joylar uchun	2019

³² Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.

³³ Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.

³⁴ Muallif ishlanmasi



			maxsus talablar	
5	OIC/SMII C 17-1:2020	Halal Supply Chain Management – Part 1: Transportation	Halol ta'minot zanjiri – 1- qism: Transport	2020
6	OIC/SMII C 17-2:2020	Halal Supply Chain Management – Part 2: Warehousing	Halol ta'minot zanjiri – 2- qism: Omborxona	2020
7	OIC/SMII C 17-3:2020	Halal Supply Chain Management – Part 3: Retailing	Halol ta'minot zanjiri – 3- qism: Chakana savdo	2020
8	OIC/SMII C 18:2021	Halal Quality Management System – Requirements	Halol sifat menejmenti tizimi – Talablar	2021
9	OIC/SMII C 22:2021	Halal Edible Gelatine – Requirements and Test Methods	Halol iste'mol jelatini – Talablar va test usullari	2021
10	OIC/SMII C 23:2022	Feeding Stuffs for Halal Animals – General Requirements	Halol hayvonlar uchun ozuqa – Umumiy talablar	2022
11	OIC/SMII C 24:2020	Food Additives and Chemicals to Halal Food – General Requirements	Halol oziq-ovqat mahsulotlariga qo'shiladigan qo'shimchalar va kimyoviy moddalar – Umumiy talablar	2020
12	OIC/SMII C 33:2020	Certification Scheme for Halal Products – Example	Halol mahsulotlar uchun sertifikatlash sxemasi – Namuna	2020
13	OIC/SMII C 34:2020	Certification of Persons in Halal Activities – General Requirements	Halol faoliyatdagi shaxslarni sertifikatlash uchun umumiy talablar	2020
14	OIC/SMII C 35:2020	Competence of Halal Testing Laboratories – General Requirements	Halol test laboratoriyalari malakasi uchun umumiy talablar	2020
15	OIC/SMII C 36:2020	Proficiency Testing for Halal Purposes – General Requirements	Halol maqsadlar uchun malaka testlari – Umumiy talablar	2020
16	OIC/SMII C 37:2022	Usage of Animal Bone, Skin and Hair in Halal Products – General Guidelines	Halol mahsulotlardagi hayvon suyagi, terisi va sochidan foydalanish – Umumiy ko'rsatmalar	2022
17	OIC/SMII C 50-1:2022	Halal Pharmaceuticals – Part 1 – General Requirements	Halol farmatsevtika – 1-qism: Umumiy talablar	2022
18	OIC/SMII C 57:2022	Halal Inspection Bodies – General Requirements	Halol inspeksiya organlari uchun umumiy talablar	2022



SMIIC tarixiga qisqacha nazar tashlaydigan bo'lsak, Islomiy davlatlar o'rtasida standartlarni uyg'unlashtirish bo'yicha ishonchli mexanizm yaratish g'oyasi 1984-yilda Turkiya Respublikasi raisligida bo'lib o'tgan IHTning Iqtisodiy va tijorat hamkorligi bo'yicha doimiy qo'mitasi (COMCEC) birinchi yig'ilishida ilgari surilgan. Shu maqsadda 1985-yilda tashkil etilgan Islomiy davlatlar uchun standartlashtirish bo'yicha ekspertlar guruhi (SEG) mazkur yo'nalishda ish olib bordi va uning faoliyati 1998-yilda 14-COMCEC yig'ilishida SMIIC nizomini qabul qilish bilan yakunlandi. SMIIC nizomi imzolash maqsadida ilk bor 1999-yil 4–7-noyabr kunlari Istanbulda bo'lib o'tgan 15-COMCEC yig'ilishi davomida a'zo davlatlarga taqdim etildi. Nizom 2010-yil may oyida 10 ta IHTga a'zo davlat tomonidan ratifikatsiya qilingach kuchga kirdi hamda institut 2010-yil avgust oyida tashkil etildi. SMIIC bosh qarorgohi Turkiya Respublikasining Istanbul shahrida joylashgan.

Xulosa qilib aytganda, SMIIC tomonidan ishlab chiqilgan halol standartlar tizimi zamonaviy ilm-fan, texnologiya va shariat normalarining uyg'unlashuvi asosida shakllangan bo'lib, halol mahsulotlarni ishlab chiqarish, ularni sertifikatlash, ta'minot zanjiri va nazorat tizimlarini yaxlit tarzda tartibga solishga xizmat qiladi. Ushbu standartlar global savdoda islomiy talablarni inobatga olgan holda raqobatbardosh va ishonchli muhitni shakllantirishga qaratilgan bo'lib, ayniqsa, halol sifat menejmenti tizimi, laboratoriya sinovlari, ta'minot zanjiri xavfsizligi va akkreditatsiya tizimlari bo'yicha yondashuvlar O'zbekiston singari musulmon diniga e'tiqod qiluvchi aholisi ko'p bo'lgan davlatlar uchun katta amaliy ahamiyatga ega deb hisoblaymiz.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Lutfika E., Kusnandar F., Hunaefi D. Comparative analysis and harmonization of global halal standards //International Journal of Halal Research. – 2022. – T. 4. – №. 1. – C. 29-39.
2. ¹ Latif I. A. et al. A comparative analysis of global halal certification requirements //Journal of Food Products Marketing. – 2014. – T. 20. – №. sup1. – C. 85-101.
3. Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.
4. Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.
5. Azam M. S. E. et al. Halal standards globally: A comparative study of unities and diversities among the most popular halal standards globally //Halalsphere. – 2021. – T. 1. – №. 1. – C. 11-31.
6. Muallif ishlanmasi