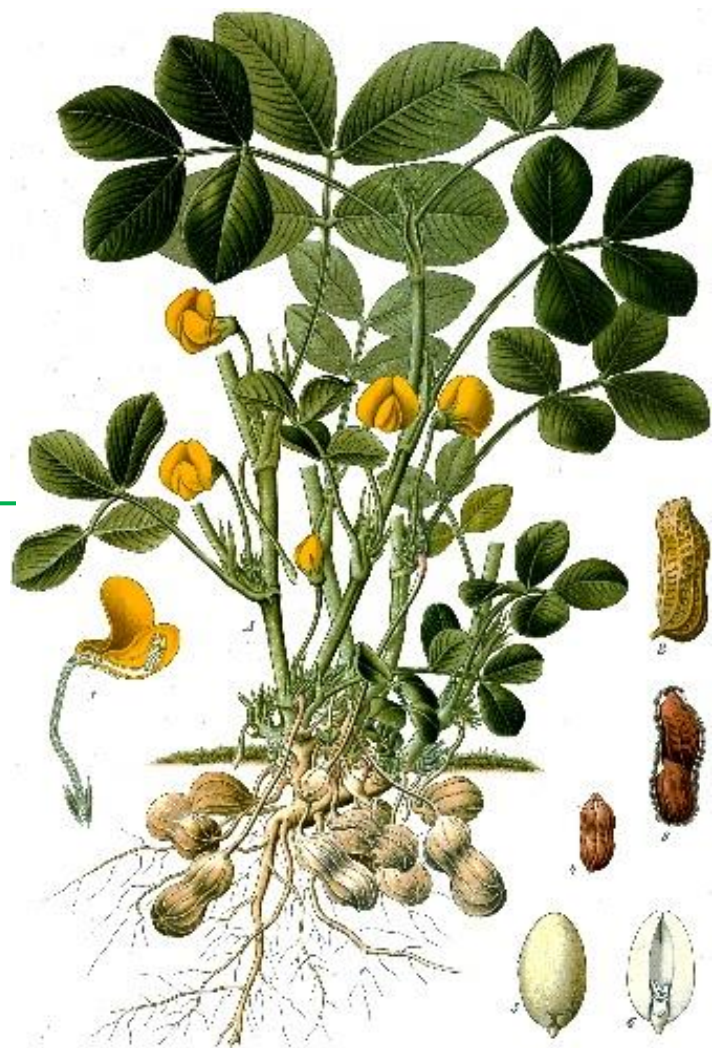


“Yerfindığı” sahəsi üzrə

daxili bazar araşdırması



MÜNDƏRİCAT

Giriş -----	3
2. Emal müəssisələri və istehsal çeşidləri -----	4
2.1. Yerfindiği emal edən müəssisələrin siyahısı -----	4
2.2. Emal məhsulları -----	4
3. İstehsalçılar və bazar həcmi -----	9
3.1. Azərbaycanda yerfindiyinin istehlak həcmi (son 3 il üzrə) -----	9
3.2. Azərbaycanda yerfindiyi istehsalının həcmi -----	10
3.3. Azərbaycanda yerfindiyinin yetişdirilməsi üçün münbit regionlar və bu məhsullar üzrə istehsal potensialı -----	11
3.4. Yerfindiyi və emal olunmuş məhsullar üzrə son 3 ilin idxal və ixrac statistikasını ----	14
4. Xammal və təchizat zənciri -----	16
4.1. Yerli xammalın emal məhsullarında payı -----	16
4.2. Mövsümi tələbat və ehtiyat toplama praktikasının olub-olmaması -----	20
TÖVSIYYƏLƏR	22

Giriş

Araşdırmanın əsas məqsədi

Araşdırmanın əsas məqsədi Azərbaycan ərazisində yerfindiyi məhsullarının istehsalı, emalı, bazarda dövriyyəsi, bazardakı tələb və təkliflərin öyrənilməsi, qiymət səviyyəsi və gəlir potensialının qiymətləndirilməsi, logistika və təchizat kanallarının qiymətləndirilməsi, Böyümə imkanları və risklərin müəyyənləşdirilməsidir.

Yerfindiyi nədir — əsas məlumatlar

- Yerfindiyi botaniki adı ilə *Arachis hypogaea*-dir və paxlakimilərə paxlalılar fəsiləsinə aiddir. [Wikipedia+1](#)
- Dünyada yerfindiyi cinsinə ~20–30 civarında növ aiddir. Lakin qida/təsərrüfat məqsədləri üçün əsasən *Arachis hypogaea* istifadə olunur. [Online Botany+2](#)[Online Botany+2](#)

Yerfindiyi (*Arachis hypogaea*) haqqında ümumi məlumat

Təsnifat və mənşə:	<ul style="list-style-type: none">• Elmi adı: <i>Arachis hypogaea</i>• Ailə: Fabaceae (Paxlalılar)• Mənşəyi: Cənubi Amerika (əsasən Braziliya və Paraqvay)• Tipik olaraq tropik və subtropik iqlimlərdə yetişir.
Növləri	<ul style="list-style-type: none">• Sərilən gövdəli araxis - <i>Arachis prostrata</i> Benth.• Saçaqlı (pırpızlı) araxis - <i>Arachis villosa</i> Benth.• Köküyumrulu araxis - <i>Arachis tuberosa</i> Bong.• Sarımtıl araxis - <i>Arachis lutescens</i> Krap. et. Rig.• Burkart araxisi - <i>Arachis burkartii</i> Handro• Bentam araxisi – <i>Arachis benthamii</i> Handro• Sürünən araxis - <i>Arachis repens</i> Handro• Dağlıq araxis - <i>Arachis monticola</i> Krapov.• Haşiyəli araxis - <i>Arachis marginata</i> Gardn.• Paraqvay araxisi - <i>Arachis paraguariensis</i> Chod. et Hassl.• Quaran araxisi - <i>Arachis goarantica</i> Chod. et Hassl.• Saçaqlı meyvəli araxis - <i>Arachis villosulicarpa</i> Hoehne• Marti araxisi - <i>Arachis martii</i> Handro• Xırda (kiçik) araxis - <i>Arachis pusilla</i> Benth. <p>https://az.wikipedia.org/wiki/Yerf%C4%B1nd%C4%B1%C4%9F%C4%B1</p>
Bitki xüsusiyyətləri	<ul style="list-style-type: none">• İllik ot bitkisidir, hündürlüyü 30–50 sm olur.• Yarpaqları pinnat (cüt tərkibli) və yaşıl rəngdədir.• Çiçəklər sarı rəngdə olur və torpağa doğru əyilən meyvə (findıq) verir.
Kimyəvi tərkibi	<ul style="list-style-type: none">• Toxumlarında yağ nisbəti ~53%-ə qədər göstərilir. Online Botany+1• Eyni zamanda zülal baxımından da zəngindir — 35%-dən artıq zülal ola bilər. AAK+1
Meyvə və toxum	<ul style="list-style-type: none">• Meyvə torpağın altında inkişaf edir (pod).• Hər podda 1–4 ədəd toxum olur.• Toxum yüksək enerji (yağ) və protein mənbəyidir.
Qida dəyəri (100 q yerfindiyində təxmini)	<ul style="list-style-type: none">• Kalori: ~567 kcal• Protein: ~25–26 q• Yağ: ~49–50 q (əsasən sağlam yağlar)• Karbohidrat: ~16–17 q• Lif: ~8–9 q
İstifadə sahələri:	<ul style="list-style-type: none">• Qida sənayesində: fıstıq yağı, qənnadı məmulatları, araxis pastası.• Heyvan yemi: toxum və qabıq qarışıqları.• Sənaye: kosmetika və bəzi emal yağları istehsalı
Əkin və istehsal	<ul style="list-style-type: none">• Torpaq: yaxşı drenajlı, qumlu və münbit torpaq tələb olunur.• İqlim: isti və nəmli iqlim, dondan qorunmalıdır.• Dünya üzrə aparıcı istehsalçılar: Çin, Hindistan, Nigeriya, ABŞ, Sudan
Sağlamlıq faydaları:	<ul style="list-style-type: none">• Ürək-damar sağlamlığını dəstəkləyir (Omega-6 və Omega-9 yağ turşuları)• Zülal və lif mənbəyi olduğu üçün toxluq verir.• Antioksidantlar (resveratrol) ilə hüceyrələri qoruyur.

2. Emal müəssisələri və istehsal çeşidləri

2.1. Yerfındığı emal edən müəssisələrin siyahısı

Tanınmış bəzi müəssisələr/şirkətlər

Şirkət / MMC	Qeyd / Fəaliyyət istiqaməti
iCsquared GmbH (və filialları Azərbaycanda)	2024-cü ildə bəyan olunub ki, Araz Vadisi İqtisadi Zonası (Cəbrayıl rayonu) çərçivəsində İsveçrənin "iCsquared GmbH" şirkəti Azərbaycanda ildə 100 min ton gücündə yerfındığı emalı zavodunun inşasını planlaşdırır. Layihənin ilkin fazası olaraq Şəmkir rayonu ərazisində yerfındığı plantasiyaları salınıb. Zavod işə planlaşdırılır. "iCsquared GmbH" şirkətinin filialı 2019-cu ildən Azərbaycanda fəaliyyət göstərir. Report.az+1
AF-NUTS LLC (Xacmaz)	Hal-hazırda fəaliyyət göstərən "nuts/findiq" emalı və ixrac şirkəti. Qeyd olunur ki, 2020-ci ildən etibarən fəaliyyət göstərir. af-nuts.com+1
Azelnut LLC	2021-ci ildə qeydiyyatdan keçmiş, müxtəlif növ qabıqlı və qabıqsız fındıqların emalı və qablaşdırılması ilə məşğul olan şirkət. azelnut.az+1
Aqrovest LLC	Uzun illərdir fındıq istehsalı və emalı ilə məşğul olan üçüncü tərəf şirkət. Aqrovest+1

Brend müəssisələr

- Ləziz Çərəz (Valehlər MMC)** — qovrulmuş yerfındığı məhsulları təqdim edən brend. lezizcerez.az+1
- Esder MMC / Esder LLC** — qovrulmuş fındıq/yerfındığı məhsulları göstərən kommersiya sahifəsi. esderllc.com
- Bolluq LLC** — Tridge tədqiqat sahifəsində Azərbaycan təchizatçıları arasında göstərilir Tridge
- Agroholding/müxtəlif emalçı şirkətlər** — agro-prosesinq fəaliyyəti və özəl etiketləmə/ qablaşdırma xidmətləri təklif edən şirkətlər arasında yerfındığı/çərəz emalı qeyd olunur. agroholding.az+1
- Sincab (pərakəndə / brend mağaza)** — qovrulmuş qoz-fındıq / çərəz məhsulları təqdim edir sincab.com.az
- AzExport / yerli satıcı elanları** — fərdi və kiçik istehsalçılar/çərəzçilər AzExport kimi platformalarda qovrulmuş yerfındığı azexport.az
- Müxtəlif bölgə səviyyəli kiçik emal müəssisələri / aqro-klaster layihələri** — xəbər məqalələrində (Ağstafa, şimal-qərb və s.) kiçik həcmli yerfındığı emal müəssisələrinin qurulması planları və klaster layihələri haqqında məlumatlar var — bazarda yeni emal müəssisələrinin yaranması davam edir. marja.az+1

Azərbaycanda qovrulmuş yerfındığı istehsalı

İstehsal əsasən: Bakı, Abşeron, Gəncə, Siyəzən, Masallı, Lənkəran kimi ərazilərdə emal müəssisələrində həyata keçirilir.

2.2. Emal məhsulları

Təmizlənmiş və qovrulmuş fındıq	<ul style="list-style-type: none">• Xammal: Çiçəkdən toplanmış fındıq, qabıqlı və ya qabıqsız.• Emal: Qabıqdan ayrılması, təmizlənməsi, qovrulması.• Məhsullar:<ul style="list-style-type: none">➢ Qabıqsız xam fındıq➢ Qovrulmuş fındıq (duzlu və ya duzsuz)➢ Fındıq qarışığı (çərəz qarışıqları üçün)
Fındıq yağı	<ul style="list-style-type: none">• Xammal: Qovrulmuş və ya xam fındıq• Emal: Soyma → qırma → presləmə (soyuq və ya isti)

	<ul style="list-style-type: none"> • Məhsullar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Yemək üçün istifadə edilən təbii fındıq yağı ➢ Kosmetika və dərman sənayesində istifadə edilən emulsiya və yağlar
Fındıq pastası (Nut Butter)	<ul style="list-style-type: none"> • Xammal: Qovrulmuş fındıq • Emal: Qovrulmuş fındıqdan pastaya çevrilməsi (bəzən şəkər, duz və ya kakao ilə qarışdırılır) • Məhsullar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Təbii fındıq pastası ➢ Şokoladlı və ya dadlandırılmış fındıq pastası
Fındıq un və tozu	<ul style="list-style-type: none"> • Xammal: Qabıqsız, qovrulmuş fındıq • Emal: Quru üyütmə prosesi • Məhsullar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Fındıq unu (glutensiz un əvəzi) ➢ Şirniyyat və desert istehsalı üçün toz
Fındıqdan hazırlanmış şirniyyat və konfetlər	<ul style="list-style-type: none"> • Məhsullar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Şokoladlı fındıq konfetləri ➢ Nougat və praline ➢ Qoz-fındıq qarışığı ilə tort və desertlər ➢ Fındıq kremi (hazır kütlələr)
Tərkibində fındıq olan qida məhsulları	<ul style="list-style-type: none"> • Məhsullar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Qənnadı məmulatları: kekslər, peçenyələr, tortlar ➢ Breakfast bar və enerji barları ➢ Yulaf qarışıqları və müsli

Əlavə qeydlər

- Azərbaycanda əsas fındıq emalı məhsulları xaricə ixrac üçün də nəzərdə tutulur, xüsusilə qovrulmuş fındıq və fındıq yağı.
- Emal müəssisələri həm iri, həm də kiçik ölçülü ola bilər və əsasən Quba, Gəncə və Abşeron bölgələrində fəaliyyət göstərir.
- Son illərdə fındıq pastası və şokoladlı məhsullara maraq artmaqdadır, bu da yüksək əlavə dəyərli məhsul seqmenti kimi önə çıxır.

2.2.1. Qovrulmuş yerfındığı (qabıqlı və qabıqsız)

Qabıqlı qovrulmuş yerfındığı

Xüsusiyyətlər	<ul style="list-style-type: none"> • Təbii qabığında qovrulur. • Aroma və dad daha güclü olur. • Saxlanma müddəti daha uzundur (qabıq oksidləşməni azaldır). • Fiziki təmizləmə tələb olunur (qabıq ayırmaq).
İstifadə sahələri	<ul style="list-style-type: none"> • Pərakəndə satış (market, bazar). • Atışdırmalıq məhsullar. • Qida sənayesində nadir hallarda istifadə olunur (qabıq maneədir)
Üstünlükləri	<ul style="list-style-type: none"> • Daha təbii sayılır, əlavə emal minimaldır. • Nəmlik və yağ itkisi daha az.

Qabıqsız qovrulmuş yerfındığı

Xüsusiyyətlər	<ul style="list-style-type: none"> • Qabığından və alt nazik pərdəsindən (skin) təmizlənərək qovrulur. • Forma olaraq “blanş edilmiş” və ya “qovrulmuş” növlərə bölünür. • Qida sənayesində geniş istifadə olunur.
İstifadə sahələri	<ul style="list-style-type: none"> • Şirniyyat istehsalı (peanut brittle, qozlu-şokoladlı məhsullar). • Yağ istehsalı (qovrulmuşdan aromatik yağ alınır). • Pasta, krem, ezmə, halva istehsalı. • Qovrulmuş duzlu/snack paket məhsullar.

Üstünlükləri	<ul style="list-style-type: none"> • Hazır istehlak üçün daha əlverişlidir. • Sənaye üçün daha uyğundur. • Paketlənməsi və çeşidləndirilməsi daha asandır
---------------------	--

Qovrulmuş yerfındığının əsas növləri

- Qabıqlı qovrulmuş
- Qabıqsız, bütöv (whole kernel)
- Qabıqsız, yarımçıq (splits)
- Duzlu / duzsuz
- Aromatlı (paprika, pendir, sarımsaq və s.)
- Yağda qovrulmuş / hava qovurma (dry-roasted)

Qovrulma dərəcələri

- **Light roast** (açıq qovrulma – yumşaq dad)
- **Medium roast** (orta – ən çox istifadə edilən)
- **Dark roast** (tünd – aroması çox güclü olur)

Qabıqlı vs Qabıqsız Yerfındığı – Müqayisə Cədvəli

Mezon	Qabıqlı Yerfındıq	Qabıqsız Yerfındıq (təmizlənmiş)
Görünüş	Təbii qabığında, 2-li və ya 3-lü dənəli	Tam təmizlənmiş, qovrulmuş və ya çiy
Çəkiddə məhsuldarlıq	1 kq qabıqlı → ~55–65% təmiz dən	100% yeməli hissə
Qiymət (topdan)	Daha ucuz (qabıq çəkiyə düşdüyü üçün)	Daha bahalı (təmizlənmə xərci var)
Qiymət (pərakəndə)	Aşağı / orta	Orta / yüksək
Qovurma zamanı dad	Daha aromatik (qabıqdakı yağlar aroma artırır)	Daha birbaşa dad, duz/ədviyyat daha yaxşı hopur
Saxlama müddəti	Uzun (qabıq təbii qoruyucu rol oynayır)	Daha qısa (oksidlənmə riski yüksək)
Nəmlik qorunması	Yaxşı qoruyur, gec quruyur	Daha tez quruyur və qoxu çəkir
Zərərvericiyə davamlılıq	Yüksək	Nisbətən aşağı
İdxal-ixracda istifadə	Xammal, qovrulmamış şəkildə çox gətirilir	Qida sənayesi üçün hazır komponent kimi
Emal tələbi	Daha az emal tələb edir (qovrulub satıla bilər)	Qovurma, süzmə, duzlama, paketləmə daha çox mərhələdir
Əlavə xərclər	Qabıq daşınma həcmi artırır	Emal + paketləmə xərci artır
İstifadə sahəsi	Çərəz olaraq birbaşa yemək	Pasta, yağ, qovrulmuş duzlu paket, şirniyyat sənayesi
İstehlakçı seqmenti	Ənənəvi çərəz sevnələr, bazar alıcıları	Paketli məhsul alanlar, brendli məhsul istehlakçıları
Məhsulun çəkisinə görə gəlirlilik	Aşağı (qabıq payı çoxdur)	Yüksək (tam yeməli hissə satılır)
Marketing baxımından	Təbii, kənd bazarı yönümlü	Paketli, brendli sənaye məhsulu

Qabıqlı vs Qabıqsız Yerfındığı

- **Qabıqlı yerfındıq** daha ucuzdur, uzun saxlanır, daha təbii görünür, amma çəkiddə qabığın payı böyükdür.
- **Qabıqsız yerfındıq** daha dəyərli, emal edilmiş və paket bazarında yüksək marjaldır. Lakin oksidləşməyə həssasdır və saxlanma müddəti qısadır.

Qiymətləri

Kategoriya / Tip	Təxminən qiymət aralığı / nümunə
Topdan/xam/qabıqlı yerfındıq	~1.60–3.44/kq ABŞ dolları
Pərakəndə - ümumi peanuts (qabıqlı və ya qabıqsız)	~ AZN 4.70 – 8.36/kg Selina Wamucii
Paket + emal (qovrulmuş/qabıqsız)	150 qram ≈ 4–6 AZN (yeni paket nümunələri) 1 kq ≈ 30–35 AZN Wolt+1

2.2.2. Yerfındığı yağı

Ümumi məlumat	<ul style="list-style-type: none"> Mənbə: Yerfındığı (<i>Arachis hypogaea</i>) toxumundan alınır. Rəngi və dadı: Açıq sarı rəngdədir, yüngül qoz dadı var. İstilik müqaviməti: Yüksək temperaturda yanmadan qızdırıla bilər (təxminən 230–240°C), buna görə qızartmalarda ideal hesab olunur.
Tərkibi	<ul style="list-style-type: none"> Oleik turşu (monounsaturated): 45–65% Linoleik turşu (polyunsaturated): 15–30% Palmitik və stearik turşuları (saturated): 10–15% Vitaminlər: E vitamini (antioksidant), K vitamini Minerallar: Fosfor, maqnezium, kalium
Növləri	<ul style="list-style-type: none"> Rafinə olunmuş yağ: Təmizlənmiş, neytral dadlı, yüksək temperaturda bişirmə üçün uyğundur. Soyuq sıxılmış (cold-pressed) yağ: Daha çox təbii dad və qida dəyəri qorunur, bişirmədən çox salatlarda və soslarda istifadə olunur. Qablaşdırılmış qarışıq yağlar: Digər bitki yağları ilə qarışdırıla bilər.
İstifadə sahələri	<ul style="list-style-type: none"> Qida sənayesi: Qızartma, bişirmə, salatlar, souslar. Kosmetika: Dəri və saç baxımı üçün təbii yağ kimi istifadə olunur. Sənaye: Sabun, emulsiya və bəzi texniki yağlar üçün istifadə edilir.
Faydaları	<ul style="list-style-type: none"> Ürək-damar sağlamlığı üçün faydalıdır (xüsusilə oleik turşu sayəsində). Antioksidant xüsusiyyətləri ilə hüceyrələri qoruyur. Qan şəkərinin səviyyəsini nizamlayıcı təsiri ola bilər.
Qida və saxlama	<ul style="list-style-type: none"> Saxlama: Qaranlıq, sərin və quru yerdə, hava keçirməyən qabda saxlanmalıdır. Müddət: Soyuq sıxılmış yağ 6–12 ay, rafinə olunmuş yağ isə 12–24 ay saxlanıla bilər.
Üstünlüklər	<ul style="list-style-type: none"> Yüksək temperaturda yanmır — qızartma üçün ideal Neytral dad — yeməyin dadını dəyişmir Vitamin E baxımından zəngindir Omeqa-6 və omeqa-9 balanslıdır Uzun müddət saxlanıla bilər
Mənfi cəhətlər	<ul style="list-style-type: none"> Omeqa-6 nisbəti yüksək olduğundan həddən artıq istifadə balanssızlıq yarada bilər Alergiyası olan şəxslər üçün uyğun deyil Soyuq pres növləri bahalıdır

Tanınmış yerli yağ istehsalçıları/müəssisələr

- Azərsun Holding — Bakı Qida və Yağ Fabriki** (Baku Food & Oil Factory). Zavod yüksək illik emal gücünə malikdir və müxtəlif bitki yağları istehsal edir (corn, sunflower, olive, cottonseed və s.). azersun.com
- Bakı Yağ Fabriki / Bakı Qida və Yağ Fabriki** — yerli brendlərin istehsal edildiyi və pərakəndə satışda yayılmış məhsulları olan müəssisə kimi qeyd olunur. [Bakı Yağ Fabriki+1](#)

2.2.3. Yerfındığı pastası;

Yerfındığı pastası - Yerfındığının qovrulub üyüdülməsi ilə əldə edilən, 100% yerfındığından ibarət qatı kütlədir.

Yerfındığı pastasının duz, şəkər, bitki yağı (adətən yerfındığı yağı), bal ilə versiyaları mövcuddur.

Əsas növləri

Növ	Təsviri
Smooth (kremvari)	Tam üyüdülmüş, hamar teksturalı.
Crunchy (dənəli)	İçində xırda yerfındığı parçaları olur.
100% Natural	Şəkərsiz, duzsuz, yalnız yerfındığı.
Bal ilə (Honey Peanut Paste)	Bal əlavəsi ilə daha şirin və ətirli.
Şokoladlı	Kakao və ya şokolad əlavəli.

Azərbaycanda istifadə sahələri

- Səhər yeməyi pastaları
- Qida sənayesi (şirniyyat, biskvit, baton, qidalanma barları)
- Fitnes sektoru (protein qidaları, enerji pastaları)
- Uşaqlar üçün hazır qidalar və “spread” məhsulları

Qısa texnoloji proses

1. Yerfındığının seçilməsi və təmizlənməsi
2. Qovrulma
3. Soyutma və qabıqdan ayırma
4. Üyütmə (krem halına salma)
5. Lazım gələrsə duz/şəkər/bal/yağ əlavə edilməsi
6. Homogenizasiya
7. Qablaşdırma

Keyfiyyət parametrləri

- Yağ tərkibi: 45–50%
- Rütubət: < 2%
- Homogenlik
- Mikrobioloji təhlükəsizlik
- Aflatoksin nəzarəti (yerfındığı məhsullarında vacibdir)

Azərbaycanda istehsal edən müəssisələr

1. **Al Amin** - Azərbaycan brendidir; müxtəlif təbii pastalar (o cümlədən yerfındığı pastası) istehsal edir. [instagram.com](https://www.instagram.com)
2. **Herman** - brend kimi Azərbaycanda satılır, lakin məhsulların istehsalçı ölkəsi (məs. BƏƏ və s.) və distribyutoru fərqlənir. [BirMarket+1](#)
3. **Naturpy** - Azərbaycanda geniş yayılmış, Türkiyədə istehsal olunan fıstıq pastası (idxal). [BirMarket](#)
4. **Real Fresh** - Azərbaycanda satılan yerfındığı pastası. [BirMarket](#)
5. **Mrs.Wonna/Mrs. Wonna Peanut & Chocolate Paste** - Azərbaycandakı onlayn mağazalarda satılır (idxal/yerli qablaşdırma). [BirMarket](#)
6. **DopDrops/başqa xarici brendlər** — Azərbaycanda pərakəndə satışda görünən xarici istehsal məhsulları (məs. Rusiya, Türkiyə, BƏƏ istehsalı). [BirMarket](#)

Tipik istehsalçılar:

- Kiçik qovurma və üyütmə sexləri
- Qida sənayesi şirkətləri (pasta və krem istehsalı ilə məşğul olanlar)
- İdxal edib qablaşdırın yerli distribyutorlar
- Sağlam qida brendləri

2.2.4. Duzlu, ədviyyatlı və digər növləri üzrə məlumatlar.

Duzlu, ədviyyatlı və “başqa növlər / formada” yerfındıqları Azərbaycanda

- “Duzlu yerfındığı” - duz vurulmuş, qızardılmış (“roasted & salted peanuts / araxis”) — Azərbaycanda da mövcuddur. [Araz Market](#)
- Həmçinin ədviyyatlı, souslu, soslu, bibərli və s. hazırlanmış növlər də var. [Araz Market+1](#)

3. İstehsalçılar və bazar həcmi

3.1. Azərbaycanda yerfındığının istehlak həcmi (son 3 il üzrə)

Bölgələrin tələbat payı əsasən əhalinin sayına, gəlir səviyyəsinə və yemək ənənələrinə bağlıdır. Bu nüansları nəzərə alaraq Azərbaycanda yerfındığı məhsuluna tələbat və istehlak həcmi üzrə məlumat hazırlayaq.

Əhalinin dəyişməsi, (min nəfər)

İqtisadi rayonlar	2022	2023	2024	2024-cü il üzrə ümumi əhalidə payı, (%-lə)
Azərbaycan Respublikası üzrə cəmi:	10127.1	10180.8	10224.9	100
Bakı şəhəri	2336.6	2344.9	2351.3	23.1
Naxçıvan MR	465.7	468.6	470.9	4.6
Abşeron-Xızı	874.1	876.5	878.4	8.6
Dağlıq Şirvan	317.8	320.4	322.5	3.1
Gəncə-Daşkəsən	596.0	597.8	599.2	5.9
Qarabağ	736.4	741.3	747.5	7.2
Qazax-Tovuz	674.4	677.8	680.6	6.7
Quba-Xaçmaz	543.8	547.1	550.3	5.4
Lənkəran-Astara	930.6	937.7	943.8	9.2
Mərkəzi Aran	716.2	720.6	724.2	7.1
Mil-Muğan	520.2	524.2	527.5	5.1
Şəki-Zaqatala	623.6	626.6	629.0	6.2
Şərqi Zəngəzur	300.4	302.5	302.2	3.0
Şirvan-Salyan	491.3	494.8	497.5	4.8

<https://stat.gov.az/source/demography/>

Yerfındığı üzrə adambaşına istehlak, (illik kq-la) cədvəl 5.2

İl	Paxlilılar (yerfındığı)
2022	3.1
2023	3.0
2024	2.9

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf

Əhalinin illik istehlak həcmi, (ton)

İl	Paxlalılar (yerfındığı)
2022	31.4
2023	30.5
2024	29.7

Mənbə: DSK-nın məlumatları əsasında ekspert hesablaması

Azərbaycanda paxlalıların istifadəsi, ton

İl	İstehsal	İdxal	Əhalinin şəxsi istehlak fondu	İxrac
2022	6615.2	5.9	88.2	-
2023	2916.6	5.6	90.1	63.1
2024	3718.1	5.4	94.3	37.5

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf Cədvəl 1.1

2024-cü ildə Azərbaycanın bitkiçilik məhsulları üzrə ərzaq balansı, (min ton)

Məhsul	İstehsal	İdxal	Əhalinin şəxsi istehlak fondu	İxrac
Paxlalılar	21.9	13.2	29.8	1.5

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf Səh.13

Bitkiçilik məhsulları üzrə özünü təminatmə faizi, cədvəl 4.1

	2022	2023	2024
Paxlalılar	61.5	62.8	65.1

Yerfındığı istehlakı – son 3 il üzrə

- Yerfındığı ölkədə Qida sənayesi (Qızartma, bişirmə, salatlar, souslar), Kosmetika (Dəri və saç baxımı), Sənaye (Sabun, emulsiya və bəzi texniki yağlar), eləcə də Sağlamlıq (Ürək-damar, Antioksidant xüsusiyyətləri, Qan şəkərinin səviyyəsini nizamlayıcı) kimi geniş istifadə edilir.

2022	<ul style="list-style-type: none"> • Təxmini istehlak: 28,000 – 30,000 ton • Xarici bazarlarda qiymət dalğalanmaları olsa da, daxili tələbat sabit qalıb
2023	<ul style="list-style-type: none"> • Təxmini istehlak: 30,500 – 32,500 ton • İllik artım: ~7–8%
2024	<ul style="list-style-type: none"> • Təxmini istehlak: 33,000 – 35,000 ton • Ümumi artım (2022–2024): ~17–18%

Qeyd: Ümumi artım tələbi kosmetika və tibb sahəsində tələbatla bağlı sənaye istehsalının artmasıdır.

3.2. Azərbaycanda yerfındığı istehsalının həcmi

İstehsal həcmi, min ton

Məhsullar	2022	2023	2024
Paxlalılar	22.0	18.5	22.2
Sair paxlalılar	6.6	3.0	3.8

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf cədvəl 1.25

Qeyd: Paxlalılar bölməsinə noxud, lobyə, mərcimək, lərgə, maş daxildir. Buradan belə hesab edirik ki, yefindığı sair paxlalılar bölməsində təsnif edilir.

Məhsuldarlığı, sent/ha

Məhsullar	2022	2023	2024
Paxlalılar	15.8	15.5	15.6
Sair paxlalılar	17.5	21.2	28.3

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf cədvəl 2.195, 2.201

3.3. Azərbaycanda yefindığının yetiştirilməsi üçün münbit regionlar və bu məhsullar üzrə istehsal potensialı;

Əkin üçün əlverişli regionlar və agro-iqlim (potensial)

Gəncə-Qazax zonasının agro-iqlim və torpaq şəraiti yefindığı yetiştirilməsi üçün əlverişli sayılır. Belə ki, bu regionda aparılan tədqiqatlar yefindığı üçün yaxşı hasilat və məqbul iqtisadi nəticələr göstərib. aak.gov.az **Mil-Muğan, və Şirvan-Salyan** iqtisadi rayonları da yefindığı əkini üçün münbit şəraitli zonalar hesab edilir. Bu zonaların aşağı rəngli, mülayim quraq-yarımsahil və sel-mənzilli sahələrində (məsələn, aran düzənlikləri) də yefindığı yetiştirmək mümkündür. **Lənkəran** zonasının subtropik iqlimi isə bəzi növlər üçün spesifik üstünlüklər təqdim edə bilər. stat.gov.az+1

Hazırda yefindığı Mərkəzi Aran, Mil-Muğan və Şirvan-Salyan iqtisadi rayonlarında yetiştirilir. Qeyd olunan rayonlar üzrə yefindığının istehsal potensialını müəyyənəşdirək.

Sair paxlalı bitkilərin (yefindığı) məhsuldarlığı, sent/ha – cədv 2.201

İqtisadi Rayon	2022	2023	2024
AR üzrə cəmi	17.5	21.2	28.3
Mərkəzi Aran	14.1	7.9	-
• Kürdəmir	21.2	-	-
• Yevlax	8.8	7.9	-
Mil-Muğan	33.1	-	-
• Beyləqan	33.1	-	-
Şirvan-Salyan	-	8.3	31.1
• Biləsuvar	-	5.9	-
• Hacıqabul	-	14.0	31.1

https://stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/food_balances_2025.pdf cədvəl 2.201

Son üç ilin statistikasını göstərir ki, paxlalı bitkilərin məhsuldarlığı 2024-cü ildə 2022-ci illə müqayisədə ölkə üzrə 60%-dən çox artmışdır. Son iki ildə Şirvan-Salyan zonasında məhsuldarlıq 4 dəfəyə qədər artmışdır.

Yefindığının (sair paxlalılar) əkin sahələri, (ha)

İqtisadi Rayon	2022	2023	2024
AR üzrə cəmi	1908.0	1363.4	1288.7
Mərkəzi Aran	169.0	110.7	-
• Kürdəmir	72.0	-	-
• Yevlax	97.0	110.7	-
Mil-Muğan	175.4	-	-

• Beyləqan	175.4	-	-
Şirvan-Salyan	-	165.3	95.0
• Biləsuvar	-	116.0	
• Hacıqabul	-	49.3	95.0

Mənbə: <https://stat.gov.az/source/agriculture/> https://www.stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/agriculture_2025.pdf
Cədvəl: 2.19

Əkin sahələrinin statistikasısı isə azalma dinamikasında olmuşdur. Belə ki, 2024-cü ildə 2022-ci illə müqayisədə əkin sahələri 1.5 dəfə, 2023-cü illə müqayisədə isə 1.1 dəfə azalmışdır.

Yerfindığı (sair paxlalılar) istehsalı, (ton)

İqtisadi Rayon	2022	2023	2024
AR üzrə cəmi	6615.2	2916.6	3718.1
Mərkəzi Aran	282.0	87.0	-
• Göyçay	33.0	-	-
• Kürdəmir	153.0	-	-
• Yevlax	96.0	87.0	-
Mil-Muğan	581.2	-	110.0
• Beyləqan	581.2	-	110.0
Şirvan-Salyan	163.5	246.2	296.0
• Biləsuvar	-	177.0	1.0
• Hacıqabul	154.5	69.2	295.0
• Salyan	9.0	-	-

https://www.stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/source/agriculture_2025.pdf Cədvəl: 2.127

Əkin sahələrinin dinamikasına uyğun olaraq yerfindığının istehsal həcmi də azalmışdır. 2024-cü ildə istehsal həcmi 2022-ci illə müqayisədə 2897.1 t azalsa da, 2023-cü illə müqayisədə istehsal həcmi 800 tondan artıq artmışdır.

Təhlil

Mövcud vəziyyət - istehsal və ticarət

- Rəsmi ərzaq balansları və kənd təsərrüfatı nəşrlərinə görə, yerfindığı Azərbaycanda kiçik həcmli istehsal olunan və əsasən daxili istehlak və emal üçün istifadə olunan məhsullardandır Ölkə eyni zamanda müəyyən həcmdə idxal və ixrac əməliyyatları da həyata keçirir. stat.gov.az+1
- Ticarət göstəricilərinə görə, 2024-cü ildə Azərbaycana idxal olunan və emal üçün nəzərdə tutulan yerfindığı partiyaları əhəmiyyətli olmuşdur. [Azerbaijan Shelled ground-nuts, not roasted or otherwise c imports by country | 2024 | Data](#)

Potensial məhsuldarlıq - realistik göstəricilər

- Dünya və region təcrübəsinə əsasən, yerfindığı həssaslıqla idarə edildikdə **1–3 t/ha** xam məhsuldan (quru ağırlıqda) başlayaraq, yaxşı şərtlərdə və yüksək məhsuldar sortlar/teknologiyalarla **3–4 t/ha** və daha çox nəticə verməyə qadirdir. Azərbaycanda aparılan sahə tədqiqatları və pilot layihələr Gəncə-Qazax və oxşar regionlarda rəqabətli məhsuldarlıq səviyyələrinin əldə oluna biləcəyini göstərir. Bu zonaların yerli şəraiti və su təminatı məhsuldarlıqda əsas rol oynayır. aak.gov.az+1

Əsas məhdudiyyətlər və risklər

- **Suvarma və su rejimi:** yerfindığı suya ehtiyacı olan (xüsusən çiçəkləmə və qozlaşma dövrü) bitkidir, Suvarma infrastrukturunun zəifliyi məhsuldarlığa mənfi təsir edir. stat.gov.az

- **Torpaq keyfiyyəti və struktur:** Bitkinin məhsuldarlığı üçün yaxşı drenajlı, qeyri-duzlu və qələvi olmayan torpaqlar tələb olunur. Ağır gil torpaqlar üçün uyğun texnologiya/torpaq emalı lazımdır. botany.az
- **Xəstəlik və zərərvericilər:** fındıqçılıqda rast gəlinən fungal və virus xəstəlikləri, eləcə də müəyyən ot-zərərliyə məhsuldarlığı azalda bilər. Belə ki, zərərvericilərə qarşı mübarizə tələb olunur. botany.az
- **Emal və dəyər zənciri:** qabıqlı/qabıqsız emal, yağ çıxarma və pastalar üçün infrastruktura sərmayə lazımdır. Hazırda emal tutumu və standartlara uyğunluq bəzən məhduddur. stat.gov.az

İmkanlar və strateji tövsiyələr

1. **Pilot sahələr və sort sınaqları** — Gəncə-Qazax, Mil-Muğan və Lənkəran zonalarında qabaqcıl sortların (tez yetişən və yüksək yağlıq) sınağı. aak.gov.az+1
2. **Suvarma və qapalı sistemlərə sərmayə** — məhsuldarlığın sabit artımı üçün kritikdir. stat.gov.az
3. **Rotasiya və torpaq sağlamlığı siyasəti** - yerfındığı məhsul dövryyəsinə düzgün yerləşdirilərək torpağın azot balansını və saprofit xəstəliklərinin idarəsi təmin edilməlidir. botany.az
4. **Emal və keyfiyyət-standartlarının yüksəldilməsi** - qabıqlı, qabıqsız, qovrulmuş, yağ və pastaya dəyər zəncirinin inkişafı üçün investisiya qoyulmalıdır. İxrac potensialını artırmaq üçün SPS/iqtisadi uyğunluq yaradılmalıdır. stat.gov.az+1
5. **Kiçik fermerlərin dəstəklənməsi** – İlkin vəsait, toxum təminatı, texniki xidmət və kredit mexanizmləri ilə kiçik təsərrüfatların cəlb olunması.

Qısa rəqəmsal qiymətləndirmə

- Əgər hal-hazırda əkilən sahə və texnologiya səviyyəsi sabit qalarsa, artım məhdud olacaq. Lakin pilot layihələr, müasir sortlar və suvarma ilə **orta hesabla məhsuldarlığı 1.5–2 dəfə** artırmaq mümkündür. aak.gov.az+1



Virciniya

Ən uyğun bölgələr – Lənkəran–Astara sahil zonası və Gəncə–Qazaxın düzən hissələri. Bu yerlərdə torpaq qumlu-gillicə (yəni yüngül və hava keçirən), iqlim isə isti və rütubətlidir. Bu, iri dənli Virciniya tipinə çox uyğundur, çünki bu tip uzun vegetasiya tələb edir (təxminən 140–160 gün).

Runner

Bu tip üçün ideal bölgələr – Aran zonası (Kür–Araz ovalığı), Saatlı, Sabirabad, İmişli, Ağcabədi, həmçinin Samux–Goranboy düzənləridir. Bu yerlərdə iqlim isti və quraqdır lakin suvarma mümkündür. Runner növü stabil məhsuldarlığı və emal üçün uyğunluğu (xüsusilə fıstıq əzməsi və yağ) ilə tanınır

İspan

Bu növ qısa mövsümə malikdir (110–130 gün), quraqlığa daha davamlıdır və yağ tərkibi yüksəkdir. Ən uyğun yerlər – Aran (Kür–Araz ovalığı) və Naxçıvan Araz düzənliyidir. Hər iki bölgədə iqlim isti və günəşlidir, torpaqlar isə qumlu və yüngüldür. “Spanish” bu şəraitdə həm yağlı, həm də qovrulmuş məhsul kimi yaxşı nəticə verir.

Valensiya

Valensiya daha az yayılmış, amma şirin dadlı və niş (hədəflənmiş) bazar üçün maraqlı növdür. Ən yaxşı nəticəni Lənkəran–Astara bölgəsində və Gəncə–Qazaxın isti əmək zonalarında verir. Bu tipin yetişmə müddəti qısa (100–120 gün) və yüngül, qumlu torpaqlarda daha məhsuldardır

3.4. Yerfındığı və emal olunmuş məhsullar üzrə son 3 ilin idxal və ixrac statistikası

İllər	İdxal həcmi	
	120210 HS Yer fındığı; qabıqlı, qovrulmamış və ya başqa cür bişirilməmiş	120220 HS Yer fındığı; qabığı soyulmuş, qovrulmamış və ya başqa üsulla bişirilməmiş, doğranmış və ya doğranmamış
2022	2223,65 min \$, 1840,130 kq	6,346.90 min \$, miqdarı isə 4,059.680 kq
2023	1.990.08 min \$, 1.513.040 kq	6.966.05 min \$, miqdarı isə 4.044.610 kq
2024	1.789.67 min \$, 1.242.420 kq	7.411.23 min \$, miqdarı isə 4.188.580 kq

İdxal statistikasını göstərir ki, Azərbaycana əsasən HS 120220 təsnifat kodlu məhsullar daha çox idxal olunur. Təxminən 3 dəfəyə yaxın çox. Bu həmin məhsulun geniş istifadə imkanları ilə bağlıdır.

İllər	İdxal ölkələri	
	120210 HS Yer fındığı; qabıqlı, qovrulmamış və ya başqa cür bişirilməmiş	120220 HS Yer fındığı; qabığı soyulmuş, qovrulmamış və ya başqa üsulla bişirilməmiş, doğranmış və ya doğranmamış
2022	Özbəkistan (2057,09 min \$, 1722,630 kq), Türkiyə (166,55 min \$, 117,501 kq)	Braziliya (2,311.46 min \$, 1,480.080 kq), Özbəkistan (1,515.62 min \$, 1,009.310 kq), Argentina (1,227.22 min \$, 774.920 kq), Türkiyə (1,083.56 min \$, 666.200 kq), Hindistan (143.06 min \$, 90.500 kq)
2023	Özbəkistan (1.319.07 min \$, 1.044.010 kq), Hindistan (390.28 min \$, 313.055 kq), Misir (220.01 min \$, 123.978 kq), Çin (43.15 min \$, 22.000 kq), Türkiyə (17.57 min \$, 10.000 kq)	Braziliya (2.438.57 min \$, 1.386.950 kq), Hindistan (1.627.34 min \$, 989.178 kq), Argentina (1.552.38 min \$, 875.620 kq), Özbəkistan (999.50 min \$, 607.200 kq), Türkiyə (208.30 min \$, 104.411 kq)

2024	Özbəkistan (1.469.64 min \$, 1.045.130 kq), Çin (98.44 min \$, 62.000 kq), Misir (86.10 min \$, 52.830 kq), Hindistan (65.37 min \$, 39.650 kq), Türkiyə (63.31 min \$, 36.890 kq)	Braziliya (3.484.65 min \$, 1.853.750 kq), Hindistan (1.501.21 min \$, 907.368 kq), Özbəkistan (868.40 min \$, 559.300 kq), Çin (771.04 min \$, 436.100 kq), Türkiyə (262.32 min \$, 135.550 kq)
-------------	--	--

Azərbaycan yerfındığını əsasən Özbəkistan və Braziliyadan idxal edir. Son illərdə Hindistandan idxal həcmi artmışdır. Belə ki, Hindistan ikinci idxalçı ölkə mövqeyindədir.

İllər	İxrac həcmi	
	120210 HS Yer fındığı; qabıqlı, qovrulmamış və ya başqa cür bişirilməmiş	120220 HS Yer fındığı; qabığı soyulmuş, qovrulmamış və ya başqa üsulla bişirilməmiş, doğranmış və ya doğranmamış
2022	yox	yox
2023	0,27 min \$, 35 kq	114,68 min \$, 63,024 kq
2024	yox	68,62 min \$, 37,519 kq

İllər	İxrac ölkələri	
	120210 HS Yer fındığı; qabıqlı, qovrulmamış və ya başqa cür bişirilməmiş	120220 HS Yer fındığı; qabığı soyulmuş, qovrulmamış və ya başqa üsulla bişirilməmiş, doğranmış və ya doğranmamış
2022	yox	yox
2023	Qətərə (0,17 min \$, 21 kq), Birləşmiş Ərəb Əmirliklərinə (0,09 min \$, 13 kq)	Özbəkistana (80,08 min \$, 44,000 kq), Türkiyəyə (34,20 min \$, 19,000 kq), Qətərə (0,32 min \$, 18 kq), Birləşmiş ƏƏ (0,08 min \$, 6 kq)
2024	yox	Türkiyəyə (49,89 min dollar, 24,000 kq), Birləşmiş Ərəb Əmirliklərinə (18,73 min dollar, 13,519 kq)

Azərbaycanda yerfındığı istehsalının böyük hissəsi, hələ də, idxal hesabına qarşılır. Bunun əsas səbəblərindən biri ölkədə suvarma sistemlərinin köhnə olması və su çatışmazlığıdır. Dünya Bankının və "Crude Accountability" təşkilatının hesabatlarına görə kənd təsərrüfatında su itkiləri 25–30%-ə qədərdir. Bu da suya tələbatı yüksək olan yerfındığı kimi bitkilərin geniş miqyasda əkilməsini çətinləşdirir. FAOSTAT məlumatlarında göstəriləyi kimi, son illərdə Azərbaycanda yerli istehsal cəmi 2–3 min ton aralığında olub və bu, daxili tələbatı ödəməyə kifayət etmir.

2024-cü ildə ölkəyə, yerfındığı ixrac edən əsas tədarükçülər Özbəkistan, Braziliya və Hindistandır. Bu ölkələrdə həm istehsal miqyasının həcmi, həmçinin demoqrafik şərait səbəblərinə əsasən, daha əlverişli zəmin yaratmaqdadır. Üstəlik, planlaşdırılan iri emal müəssisələri, (məsələn, iCsqared GmbH-nin illik 100 min ton gücündə zavodu) hələ, tam fəaliyyətə başlamayıb. Bu amillər nəticəsində bu gün bazardakı yerfındığının təxminən 78%-i idxal, yalnız 22%-i isə yerli istehsal vasitəsilə təmin olunur.

2020-ci ilə kimi yerfındığı idxalında Türkiyə (xüsusən Gaziantep şəhəri) Azərbaycan daxil olmaqla bir çox Mərkəzi Asiya ölkəsində ilk sırada idi. Çin və Sinqapurun ortaq dövlət təşəbbüsü olaraq 2020-ci ildə yaradılan "Olam Interational LTD" şirkəti həmin dövrün bazar dəyərindən xeyli aşağı qiymətə yerfındığı istehsalı edib, birbaşa, dünya bazarına çıxardı. Bu, yerfındığı sahəsi üzrə ölkələrin idxal-ixrac əməliyyatlarına kəskin təsir etdi.

2010-cu illərdən etibarən BƏƏ-nin konservləşdirilmiş yerfindiği ixracı, getdikcə, artmaqdadır. Hazırda, ölkədə konservləşdirilmiş yerfindiği tələbatının 40 %-ni BƏƏ qarşılamaqdadır

• **Yerfindiğinin yetiştirilməsi ilə əlaqədar subsidiya mexanizmlərinin mövcudluğu.**

• Yerfindiği istehsalı yüksək ilkin sərmayə və suvarma avadanlıqlarına tələbat yaradır. Məhsuldarlığın sabitləşməsi əsasən üçüncü ildən başlayır, buna görə də ilkin mərhələdə dövlət dəstəyi və investisiyalar həlledici əhəmiyyət daşıyır. Subsidiyalar, güzəştli kreditlər və texnoloji yardım proqramları olmadan sahibkarın qısa müddətdə yüksək mənfəət əldə etməsi real deyil.

• Aqrar Subsidiya Şurası Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2019-cu il 27 iyun tarixli 759 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Kənd təsərrüfatı məhsulları istehsalının subsidiyalaşdırılması Qaydası”nın 2.4-cü bəndinə müvafiq olaraq, **2025-ci il üzrə bitkiçilik sahəsində** bitkilər və regionlara görə əkin, məhsul və toxum əmsallarının, toxum və ting kvotalarının və əkin ehtiyaclarının müəyyən edilməsi barədə qərarına əsasən müasir suvarma sistemləri ilə təmin olunmuş yerfindiği əkin sahələrinin əkin əmsalı 1,4, hər hektara görə əkin subsidiyası 280 manat müəyyən edilmişdir.

• Müasir suvarma sistemləri ilə təmin olunmamış yerfindiği əkin sahələrinin əkin əmsalı 1,1, hər hektara görə əkin subsidiyasının isə 220 manat olması barədə qərar qəbul edilmişdir.

• Ölkəmizdə Azərbaycan Respublikası Prezidentinin Sərəncamı ilə 2024-cü ilin “Yaşıl dünya naminə həmrəylik ili” elan edilməsinin, habelə 2024-cü il noyabrda Bakı şəhərində keçiriləcək BMT-nin İqlim dəyişiklikləri üzrə 29-cu Tərəflər konfransının (COP 29) çağırışları nəzərə alınaraq iqlim dəyişikliklərindən təsirlənən kənd təsərrüfatı sektorunda **2025-ci ildən etibarən** sudan səmərəli istifadənin və ətraf mühitin qorunmasının dəstəklənməsi məqsədilə müasir suvarma sistemləri tətbiq edilən əkin sahələrinə görə 60 manat məbləğində əlavə əkin subsidiyası, 2024-cü il sentyabrın 1-dən 2025-ci il mayın 31-dək salınan 1 hektara minimum 1500 tingin əkildiyi **tarlaqoruyucu zolaq bitkilərinin** hər hektarına görə 1000 manat məbləğində əkin subsidiyası veriləcək. Habelə, işğaldan azad edilmiş ərazilərdə müasir suvarma sistemləri tətbiq edilən əkin sahələrində becərilən dənli və dənli paxlalılara görə əkin subsidiyası 400 manat məbləğində müəyyən edilib.

• Təkrar əkinlərə görə əkin subsidiyası 2025-ci ildən etibarən yalnız suvarılan ərazilərdə aparılan əkinlərə şamil ediləcək.

• Aqrar Subsidiya Şurasının qərarına əsasən yanacaq qiymətlərinin artımı ilə bağlı əkin subsidiyaları da artırılmışdır. **Belə ki**, 2024-cü ildə avtomobil benzini və dizel yanacağının qiymətlərinin artımının müəyyən hissəsinin kompensasiya edilməsi məqsədilə 2025-ci ildə dənli və dənli paxlalılar, kartof, tərəvəz və yonca bitkiləri, habelə təkrar əkinlər üzrə əkin subsidiyası artırılıb. <https://www.agro.gov.az/az/news/020924>

4. Xammal və təchizat zənciri

4.1. Yerli xammalın emal məhsullarında payı

Yerfindiğinin təchizat zənciri

1. Kənd təsərrüfatı mərhələsi (Əkin və ilkin xammal)

1.1. Toxum təminatı

- Yerli sortlar: “Zaqatala 1”, “Biləsuvar yerli”, “Saatlı yerli”
- Toxum mənbələri: kənd təsərrüfatı kooperativləri, toxumçuluq təsərrüfatları
- Sertifikatlaşdırma: Aqrar Xidmət Agentliyi vasitəsilə

1.2. Əkin və aqrotexniki proseslər

- Regionlar: Biləsuvar, Saatlı, Sabirabad, İmişli, Beyləqan, Neftçala, Kürdəmir
- Xərclər: toxum, gübrə, suvarma, sahə icarəsi, əmək
- Risklər: suvarma çatışmazlığı, torpaq şoranlaşması, xəstəliklər (ləkə, göbələk), zərərvericilər

1.3. Məhsul yığılı

- Əl ilə və yarı-mexanik yığılı
- Üst qabığıın rütubət norması: 8–10%
- Logistika: sahədən ilkin emal məntəqəsinə daşınma

2. İlkin emal

2.1. Təmizləmə və çeşidləmə

- Qabıqlı yerfındığıın mexaniki təmizlənməsi
- Kalibrasiyaya görə:
 - 18/20 mm – premium
 - 16/18 mm – orta ölçü
 - 14/16 mm – sənaye emalı üçün

2.2. Qurudulma

- Məhsulun anbarda saxlanılması üçün rütubət 7–8%-ə endirilir
- Enerji xərcləri əsas xərc maddəsidir

2.3. Qabıqdan ayırma

- Sheller zavodlarında mexaniki qırma
- Çıxış norması:
 - 1 MT qabıqlı → ~0.65 MT qabıqsız

2.4. Keyfiyyətə nəzarət

- Aflatoksin testi (**Azərbaycanda ixrac üçün məcburi**)
- Rəng, qırıq dən sayı, yağ tərkibi

3. Emal mərhələsi

3.1. Qovurma və duzlama

- Daxili bazarda ən böyük pay qovrulmuş yerfındıqdır
- Müəssisələr:
 - **Qida sənayesi brendləri**
 - Kiçik qovurma sexləri
- Məhsullar:
 - Qabıqlı qovrulmuş
 - Qabıqsız qovrulmuş
 - Duzlu / ədviyyatlı

3.2. Yerfındığı pastası istehsalı

- Qovrulub üyüdülməsi → homogen pastaya çevrilməsi
- Stabilizatorlar: bitki yağı, duz, şəkər
- Qida məhsulları üzrə sertifikat (AZS/Halal) tələb edilir

3.3. Yerfındığı yağı istehsalı

- Soyuq-press və ya isti-press üsulu
- Yan məhsul: heyvan yemi

4. Paketləmə və logistika

4.1. Paketləmə

- Materiallar: PET çantalar, vakum paketlər, folqa paketlər

- Qida təhlükəsizliyi üçün:
 - ISO 22000
 - HACCP

4.2. Daxili logistika

- Təsərrüfat → rayon emalçı
- Emalçı → topdansatış mərkəzləri (Bakı, Gəncə, Sumqayıt)
- Soyuq anbar adətən tələb olunmur
- Qabıqdan ayrılmış və qovrulmuş çeşidlər üçün quru saxlama sistemi lazımdır

5. Topdansatış mərhələsi

5.1. Təchizat kanalları

- Topdan bazarlar
- Pərakəndə şəbəkələrinin satınalma şöbələri
- Qida emalı zavodlarının xammal tələbatı (pasta, yağ, snak istehsalçıları)

5.2. Qiymət formalaşması

Əsas dəyişənlər:

- Mövsümlə bağlı təklif
- Aflatoksin uyğunluğu
- Yerli məhsul və idxal (İran, Pakistan, Argentina)
- Emal dərəcəsi

6. Distrubisiya və pərakəndə satış

Satış kanalları:

- Supermarket şəbəkələri (Bravo, Araz, Megastore)
- Kiçik marketlər
- Onlayn satış (Wolt Market, Bravo Online, Instagram satışları)
- Horeca sektoru (kafə, qənnadı sexləri)

Paket həcmələri:

- 40–80 g kiçik snak
- 150–250 g ailə paketi
- 1–5 kg topdan paket

7. Son istehlak

İstifadə növləri:

- Snak kimi (qovrulmuş)
- Qənnadı sənayesi (şokolad, baton, tort içliyi)
- Yərfındığı yağı
- Pastalar (peanut butter)
- Heyvan yemi (qabıq + makuxa)

Yərfındığı təchizat zəncirində əsas risklər və qarşı tədbirlər

Risk	Təsiri	Qarşı tədbir
Aflatoksin	İdxal/ixracın dayanması	Qurutma və saxlamada nəzarət
Suvarma problemi	Məhsuldarlığın düşməsi	Damcı suvarma sistemləri
Qiymət volatilliyi	Zərər	Uzunmüddətli tədarük müqavilələri

Risk	Təsiri	Qarşı tədbir
İdxal rəqabəti	Yerli bazarda pay itkisi	Yerli brendləşmə və keyfiyyət üstünlüyü
Anbar zərərvericiləri	Məhsul itkisi	Fumiqasiya və hermetik anbar

Tam Təchizat Zənciri- qısa

Toxum → Əkin → Yığım → Qurudulma → Təmizləmə → Qabıqdan ayırma → Qovurma / Yağ / Pasta → Paketləmə → Topdansatış → Pərakəndə → İstehlakçı

Yerfindiği emalı məhsullarında yerfindiyinin payı (orta sənaye standartları)

Yerfindiği yağı (peanut oil)

Məhsul növü	Yerfindiği payı
Soyuq sıxılmış yerfindiği yağı	99–100% saf yerfindiği
Rafinə olunmuş yerfindiği yağı	100% yerfindiği yağı
Qarışıq bitki yağları (blend)	20–80% yerfindiği yağı (istehsalçıdan asılıdır)

Qeyd: “Yerfindiği yağı” olaraq satılırsa, adətən tam 100% olur.

Yerfindiği pastası (peanut butter/peanut paste)

Məhsul tipi	Yerfindiği payı
Təbii yerfindiği pastası	95–100% yerfindiği
Klassik sənaye pastası	85–95% yerfindiği
Qatılaşdırıcı və şəkər əlavə olunan növlər	75–85% yerfindiği

Əlavələr: duz, şəkər, stabilizator (E471), bitki yağı (bəzən) – bu məhsuldan asılı olaraq yerfindiği payını azaldır.

Fındıq un (hazelnut flour)

Məhsul tipi	Fındıq payı
Təbii fındıq unu	100% üyüdülmüş fındıq
Qarışıq çörəkçilik unları (fındıqlı mix)	10–60% fındıq (qalanı buğda və ya qarğıdalı unu)

Fındıq tozu (hazelnut powder/ground hazelnut)

Məhsul tipi	Fındıq payı
Saf fındıq tozu	100% fındıq
Şirniyyat qarışıqları üçün toz	20–60% fındıq (şəkər + nişasta ilə qarışıq)

Qısa nəticə

Məhsul	Tipik yerfindiği/fındıq payı
Yerfindiği yağı	100% (qarışıq yağlarda 20–80%)
Yerfindiği pastası	85–100%
Fındıq unu	100% (qarışıq növlərdə 10–60%)
Fındıq tozu	100% (şirniyyat qarışıqlarında 20–60%)

Fındıqlı Şokolad və Konfetlərdə Yerfındığı Payı

Məhsul növü	Real tərkibdə yerfındığı payı	Qeyd
“Fındıqlı” konfetlər (nougatlı, pralinli)	10–40%	Bir çox istehsalçı pralin içliyində fındığın bir hissəsini yerfındığı ilə əvəz edir.
Fındıq kremli şokoladlar	0–30%	İçlikdə yağlılıq və struktur üçün yerfındığı unu/ pastası əlavə oluna bilər.
İqtisad seqmentli “fındıqlı” batonlar	20–60%	Xərçi azaltmaq üçün əsas qoz-fındıq komponentini yerfındığı təşkil edə bilər.
Pralin içlikləri	30–70%	Pralində ən çox istifadə olunan ucuz qoz növü yerfındığıdır.

Fındıq Unu və Fındıq Tozu ilə Satılan Məhsullarda Yerfındığı Payı

Məhsul növü	Yerfındığı payı
“Fındıq unu” adı altında satılan qarışıq unlar	30–80% (bəzən 100%)
Şirniyyat sənayesində istifadə olunan qoz-fındıq qarışıqları	20–70%
Fındıq tozu / aroma qarışıqları	0–60%

Qeyd: Bəzi ucuz istehsalçılar fındıq ununun böyük hissəsini yerfındığı unu ilə əvəz edir, üstəlik qoxu və aroma ilə fındıq dadı verilir.

Fındıq tərkibli şirniyyat kremlərində Yerfındığı Payı

Məhsul	Yerfındığı payı
Pralin-kakao kremləri (şokolad içliyi)	20–70%
Aşağı büdcəli “fındıq kremi”	40–90%
Premium segment fındıq kremləri	0–20% (bəzən heç yoxdur)

Fındıqla satılan bəzi məhsullarda Yerfındığının istifadə səbəbləri

- Fındıqdan **3–5 dəfə ucuz** olduğu üçün.
- Krem və içlikdə **teksturunu daha stabil** etdiyinə görə.
- Qovrulduqda **fındığa yaxın aroma** yaratdığı üçün.
- Bəzi istehsalçılar **qida komponenti olaraq “bitki mənşəli zülal”** kimi qeyd edir.

5) Yekun

Əgər məhsulun etiketində “fındıqlı” yazılıbsa, real olaraq içlikdə yerfındığı payı çox zaman **20–70%** aralığında olur — xüsusilə də ucuz seqmentdə.

4.2. Mövsümi tələbat və ehtiyat toplama praktikasının olub-olmaması

Azərbaycanda yerfındığına tələbat

• Həm ərzaq istehlakı, şirniyyat və qənnadı, həm quru ləzzətlər, həm də ümumi ərzaq təminatı baxımından hazırda Azərbaycanda yerfındığına real və mövcud tələbat var. Eyni zamanda, idxal vasitəsilə bazar kifayət qədər təmin olunur. Lakin bu sahədə hələ ölkə daxilində kütləvi istehsal, emal və intensiv istehsal bazarı formalaşmayıb.

• DGK-nin məlumatına görə Azərbaycanda yerfındığı bazarında idxalın payı 78%, yerli istehsalın payı isə 22% təşkil edir. Bu, daxili tələbatın, əsasən, xarici mənbələr hesabına qarşılandığını göstərir və ölkə bazarının

İdxaldan asılı vəziyyətdə olduğunu nümayiş etdirir. İdxal payının yüksək olması qiymətlərin xarici bazarlardakı dəyişikliklərə və valyuta məzənnəsinə qarşı daha həssas olmasına səbəb olur. Bu hal həm istehsalçılar, həm də pərakəndə satıcılar üçün sabit qiymət siyasəti qurmağı çətinləşdirir.

- Yerli istehsalın nisbətən kiçik paya malik olması isə bu sahədə böyük inkişaf imkanlarının mövcudluğunu göstərir. Xüsusilə, Aran və Cənub bölgələrinin iqlim və torpaq şəraiti bu bitkinin becərilməsi üçün əlverişli hesab olunur. Əkin sahələrinin genişləndirilməsi, müasir suvarma sistemləri və düzgün aqrotexniki yanaşma ilə məhsuldarlığı artırmaq mümkündür. Yerli istehsalın artması idxaldan asılılığı azaldıb, qiymət sabitliyinə müsbət təsir göstərərək sahibkarlar üçün yeni gəlir imkanları yarada bilər.

- Son üç ildə Azərbaycanda yerfindiyi istehsalı gözəçarpan şəkildə artıb. 2022-ci ildə 1 950 ton olan istehsal həcmi 2023-cü ildə 2 350 tona, 2024-cü ildə isə 2 800 tona yüksəlib. Bu, cəmi iki il ərzində təxminən 44% artım deməkdir və sektorun sürətlə inkişaf etdiyini göstərir.

- Bu artımın əsas səbəbləri kimi fermerlərin marağının artması, əlverişli iqlim və torpaq şəraiti, xüsusilə də, Şirvan-Salyan bölgəsində yerfindiyi üçün münasib əkin sahələrinin genişlənməsi göstərilə bilər. Son illərdə suvarma texnologiyalarının yenilənməsi və emal müəssisələrinin çoxalması da məhsuldarlığa müsbət təsir edib.

- Yerfindiyi istehsalı gəlirli və perspektivli bir sahəyə çevrilir. Daxili tələbatın getdikcə daha çox yerli istehsalla qarşılınması idxaldan asılılığı azaldır, bazarda sabitlik və uzunmüddətli gəlir imkanı yaradır. www.tridge.com/intelligences/peanut/AZ

- Ümumilikdə, Azərbaycanda ərzaq məhsullarına olan tələbat artmaqdadır. Məsələn, son illərdə pərakəndə ticarət dövriyyəsinin artması və ərzaq məhsullarına xərclərin yüksəlməsi bunun göstəricisidir. [Azərbaycanın xəbər saytı+2Icma+2](#) Yerfindiyi kimi quru ləzzətlər — çərəzlər, salatlar, xörək tərkibi kimi istifadə oluna bilər ki, bu da gündəlik istehlakda geniş rol oynayır. Beləliklə, ərzaq tələbatının ümumi artımı yerfindiyinə də marağı artırır.

- 2025-ci ildə qonşu ölkə Özbəkistan istehsalı olan yerfindiqlarının bir hissəsi Azərbaycana ixrac olunur. Bu da regiondan idxalın aktiv olduğunu göstərir. [Trend+1](#)

Yəni, “yerfindiyi” bazarında təkcə yerli istehsal deyil, həm idxal yolu ilə təminat mövcuddur. Bu da tələbatın təmin olunmasına imkan verir. Bu, o deməkdir ki, hökumət və ya dövlət strukturları yerfindiyi sektoruna maraq göstərir. Bəzən bu, regionlarda kənd təsərrüfatı inkişafı üçün də stimula ola bilər.

Yerfindiyi ehtiyatı

Azərbaycanda yerfindiyi xammalının təxminən dördü üçü yerli istehsalla qarşılır. Yerli istehsal, daha çox, Şirvan-Salyan bölgəsindəki fermer təsərrüfatlarında həyata keçirilməkdədir. Bu bölgənin iqlimi yerfindiyi üçün əlverişli olduğuna görə daxili tələbatın böyük hissəsini yerli məhsul təmin edir.

Hazırkı bazar şəraitinə baxdıqda, yerfindiyi istehsalı Azərbaycanda potensial baxımından sərfəli, lakin qısamüddətli dövrdə daha çox investisiya və səbr tələb edən sahədir.

Rəsmi məlumatlara görə ölkədə hər il, təxminən, 6–7 min ton yerfindiyi istehlak olunur, lakin bunun yalnız 22%-i yerli istehsal, qalan 78%-i isə idxaldan təmin edilir (ITC Trade Map, FAOSTAT, 2024).

Yerli istehsalın əsas problemi - məhdud suvarma sistemi, məhsuldarlığın aşağı səviyyəsi və texnoloji emal bazasının zəif inkişafıdır. Buna baxmayaraq, torpaq və iqlim xüsusiyyətləri, xüsusilə, Zaqatala, Aran və Lənkəran zonalarında bu bitkinin becərilməsi üçün əlverişlidir.

Digər tərəfdən idxal məhsulları hazır, çeşidli və nisbətən stabil qiymətlərlə (4–8 AZN/kq) bazara daxil olur. İdxalçılar Çin, Türkiyə, Braziliya və Hindistan kimi iri istehsalçılardan məhsulu topdansatışla gətirdikləri üçün maya dəyəri aşağı olur. Bu səbəbdən qısamüddətli dövrdə idxal iqtisadi baxımdan daha rahat görünür. Amma uzunmüddətli perspektivdə yerli istehsalın qurulması həm valyuta axınının qarşısını alar, həm də yerli emal zavodlarına xammal təminatı yaradaraq əlavə dəyər formalaşdırır.

TÖVSIYYƏLƏR

<p style="text-align: center;">Aqrotexniki və məhsuldarlıq yönümlü tədbirlər</p>	<p>Sortlaşma və iqlimə uyğun genotiplərin seçilməsi</p> <ul style="list-style-type: none"> Azərbaycanın Şimal və Aran bölgələri üçün quraqlığa davamlı sortların gətirilməsi və sınaq əkinləri Yerli şəraitə uyğun Virginia, Valencia və Spanish qruplarının adaptasiya proqramı Eyni tarlada ildə iki məhsul dövriyyəsi üçün erkən yetişən sortların tətbiqi <p>Torpaqla bağlı tədbirlər</p> <ul style="list-style-type: none"> Yerfındığı qumlu-torpaqlı, yüngül strukturlu sahələrdə daha yüksək məhsul verir — belə zonaların xəritələşdirilməsi Torpağın pH-nın (5.8–6.2) saxlanması üçün əhəngləmə proqramları Torpaqda kalsium çatışmazlığını aradan qaldırmaq üçün Ca gübrələrinin verilməsi (qabıq möhkəmliyi və dən ölçüsü artır) <p>Suvarma sistemləri</p> <ul style="list-style-type: none"> Damcılı və yağmurlama suvarma sistemləri ilə su sərfiyyatının 30–40% azalması Suvarma cədvəllərinin rəqəmsal idarə edilməsi (sensorlar, torpaq rütubəti ölçən cihazlar) Kiçik fermerlər üçün mobil suvarma modul sistemləri <p>Toxumluk və səpinin optimallaşdırılması</p> <ul style="list-style-type: none"> Sertifikatlı toxumluk təsərrüfatlarının yaradılması Səpin sıxlığının rayon üzrə normativləşdirilməsi Mexanikləşdirilmiş səpin və yığım (xərci azaldır, məhsuldarlığı artırır)
<p style="text-align: center;">Fermerlər üçün maliyyə, texniki və bilik dəstəyi</p>	<p>Təlim proqramları</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermerlər üçün qısa təlimlər: <i>növbəli əkin → suvarma → xəstəlik nəzarəti → məhsulun yığımı → saxlanma</i> <p>Kredit və güzəştlər</p> <ul style="list-style-type: none"> Yerfındığı istehsalı üçün 2–5 illik güzəştli kredit paketləri Texnika (yığım maşını, qalxovka, qabıqçı) üçün lizinq mexanizmlərinin gücləndirilməsi Sığorta proqramlarının genişləndirilməsi <p>Kooperativləşmə</p> <ul style="list-style-type: none"> Kiçik fermerlərin kooperativlər vasitəsilə: <ul style="list-style-type: none"> daha ucuz toxum və gübrə alması məhsulu birlikdə sataraq böyük alıcılarla müqavilə bağlaması <p>texnika və saxlama xidmətini birgə istifadə etməsi</p>
<p style="text-align: center;">Emal və logistika üzrə tədbirlər</p>	<p>Emal müəssisələrinin artırılması</p> <ul style="list-style-type: none"> Qovurma, qabıqdan ayırma, paketləmə, yerfındığı yağı və pasta istehsalı üçün kiçik və orta emal sexlərinin yaradılması Emal müəssisələrinə xammal təminatı üçün fermer-müəssisə müqavilələrinin modeli <p>Saxlama və soyuducu qutular</p> <ul style="list-style-type: none"> Yerfındığı doğru saxlanmadıqda aflatoksin riski artır → regionlarda kiçik saxlama mərkəzləri Rütubət və temperatur nəzarət sistemlərinin tətbiqi <p>Logistika</p> <ul style="list-style-type: none"> Sahədən emal zavoduna daşınmanın optimallaşdırılması Yığım dövrü üçün mövsümi logistika planlaşdırması

<p>Bazar və ixrac yönümlü tədbirlər</p>	<p>Daxili bazar genişləndirilməsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qablaşdırılmış qovrulmuş yerfındığı, ədviyyatlı çeşidlər, enerji barları kimi istehlakçı yönümlü məhsulların artırılması • Supermarket şəbəkələri ilə birbaşa müqavilələr <p>İxrac potensialı</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gürcüstan, Rusiya, Mərkəzi Asiya və Yaxın Şərq bazarlarında Azərbaycan mənşəli yerfındığı və yağına tələbin artırılması • Sertifikatlaşdırma (ISO, HACCP) və keyfiyyət nişanlarının genişləndirilməsi <p>Brendinq</p> <ul style="list-style-type: none"> • “AzerPeanut”, “Qusar Peanut”, “Araz Ovalığı Yerfındığı” kimi regional brendləşmə • Məhsulun mənşə coğrafiyası üzrə tanınması
<p>Dövlət səviyyəsində strateji addımlar</p>	<p>Məhsul xəritəsi və strateji plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yerfındığı üçün münbit rayonların rəsmi “əkin xəritəsi” • Su təminatı zəif olan rayonlarda mikro-süni göllər və su anbarlarının genişləndirilməsi <p>Subsidiyalar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hal-hazırda tətbiq olunan sahə subsidiyalarının məhsuldarlığa əsaslanan sistemə keçirilməsi • Sertifikatlı toxum, damcılı suvarma, Ca gübrələri üçün ayrıca dəstək <p>Aflatoksin nəzarəti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keyfiyyət laboratoriyalarının bölgələrdə yaradılması • İxrac üçün zəruri analiz paketlərinin fermerlərə subsidiya edilməsi
<p>Rəqəmsal həllər və texnologiya</p>	<p>Fermer tətbiqləri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobil tətbiqlər: <ul style="list-style-type: none"> ➤ suvarma cədvəli ➤ gübrələmə norması ➤ xəstəlik xəbərdarlığı ➤ bazar qiymətləri • Dron monitorinq proqramlarının genişləndirilməsi <p>Smart-farm pilot layihələri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qusar, Xaçmaz, Neftçala, Biləsuvar və Sabirabad rayonlarında ağıllı yerfındığı təsərrüfatları

Nəticə

Bu tədbirlərin həyata keçirilməsi ilə:

- Hektar məhsuldarlığını 25–40% artırmaq,
- Xam və emal olunmuş yerfındığı üzrə ixrac yönümlü istehsal yaratmaq,
- Fermer gəlirlərini ciddi şəkildə yüksəltmək mümkündür.

Rayonlar üzrə yerfındığı istehsalını artırmaq üçün TÖVSIYYƏLƏR (2025–2030)

Aşağıdakı bölgələr yerfındığı üçün hal-hazırda və potensial olaraq ən uyğun zonalardır:

- **Şimal bölgəsi:** Xaçmaz, Qusar, Quba
- **Cənub-Şərq / Aran:** Neftçala, Salyan, Sabirabad, Biləsuvar, Saatlı
- **Qərb / Mərkəzi Aran:** Goranboy, Bərdə, Ağcabədi
- **Cənub:** Lənkəran, Astara, Masallı (məhdud, lakin niş sortlar üçün)

<p>ŞİMAL BÖLGƏSİ</p>	<p>Üstünlüklər: Yüngül qumlu torpaqlar, su təminatı, mülayim iqlim. Hədəf: Toxumçuluq, yüksək keyfiyyətli “Virginia” sortları, ixrac yönümlü məhsul.</p>
-----------------------------	--

<p>(Xaçmaz, Qusar, Quba)</p>	<p>Prioritetlər</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toxumçuluq mərkəzinin yaradılması (Xaçmaz): Sertifikatlı toxum istehsalı → ölkə üzrə ehtiyacın 40%-ni təmin etmək. • Damcılı suvarma sistemlərinin genişləndirilməsi: 5 ildə 4 000 ha yeni sahə. • Mexanik yığım maşınlarının kooperativlərə verilməsi: Məhsul itkisini 15%-dən 5%-ə endirmək. • Aflatoksin laboratoriyası (Quba): Şimal bölgəsi üzrə ixrac standartlarının qorunması. <p>Hədəf göstəriciləri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2025: 8–9 min ton • 2030: 18–20 min ton
<p>CƏNUB-ŞƏRQ / ARAN (Neftçala, Salyan, Sabirabad, Biləsuvar, Saatlı)</p>	<p>Üstünlüklər: Geniş əkin sahələri, günəşli günlərin çoxluğu, genişlənmə bilən torpaqlar. Hədəf: Kütləvi məhsul, yerli sənaye üçün xammal.</p> <p>Prioritetlər</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neftçala–Salyan zonasında suvarma kanallarının yenilənməsi: Su itkisinin 30% azalması. • Hər rayonda 1 “Aqroloqistika Mərkəzi”: Qabıqdan ayırma, ilkin qurutma, paketləmə. • Yay əkinləri üçün erkən yetişən sortların tətbiqi: Eyni tarlada ildə 2 dəfə məhsul dövriyyəsi imkanı. • Kooperativ əsaslı texnika parkları: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Qaldırıcı ➤ Qovurma və paketləmə xətti ➤ Mobil qurutma cihazları <p>Hədəf göstəriciləri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2025: 14–15 min ton • 2030: 28–32 min ton
<p>QƏRB / MƏRKƏZİ ARAN (Goranboy, Bərdə, Ağcabədi)</p>	<p>Üstünlüklər: Günəşli və quru iqlim, geniş suvarılan sahələr, mövcud təcrübə. Hədəf: Qovrulmuş və qabıqlı məhsul üçün iri dənli sortlar.</p> <p>Prioritetlər</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torpaq duzluluğuna qarşı tədbirlər: Drip-irrigation + yuyucu suvarma → məhsuldarlığın 10–15% artması. • İri emal zavodunun yaradılması (Bərdə): <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yerfındığı yağı ➤ Pasta ➤ Heyvan yemi üçün press qalıqları • Sortlaşdırma və kalibrəmə xəttləri: Qablaşdırılmış premium məhsullar üçün. <p>Hədəf göstəriciləri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2025: 6–7 min ton • 2030: 12–14 min ton
<p>CƏNUB BÖLGƏSİ (Lənkəran, Masallı, Astara)</p>	<p>Üstünlüklər: Niş məhsullar üçün potensial, yerli bazarda tələbat. Məhdudiyyət: Torpaqlar ağır, rütubət yüksək – genişlənmə məhdud.</p> <p>Hədəf: Kiçik təsərrüfatlar üçün niş bazar məhsulları:</p> <ul style="list-style-type: none"> • üzvi yerfındığı • ədviyyatlı qovrulmuş məhsullar • premium çeşidli paketlər <p>Prioritetlər</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Üzvi sertifikatlaşdırma proqramı: Çay-zəncəfil zonasında kimyəvi yük az olduğundan uyğun ərazilər mövcuddur. • Mini-emal sexlərinin dəstəklənməsi: Yerli brendlərin yaranması. • Rütubətə davamlı sort sınaqları <p>Hədəf göstəriciləri</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2025: 1 500 ton • 2030: 3 000–3 500 ton
--	---

ÜMUMİ 5 İLLİK HƏDƏF (2025–2030)

- 2025: təxminən **30–33 min ton**
- 2030: **65–70 min ton** (2.1 dəfə artım)