

# YENİ ÖZBEKİSTAN



Adres: Sancak Mah. 549 Sok. No:3, Çankaya/Ankara, 06550

Telefon: 90 (312) 441 38 71, Faks: 90 (312) 441 38 71

e-Posta: [uzbekistanemb@gmail.com](mailto:uzbekistanemb@gmail.com)

# ÜLKE PROFİLİ

- Yüzölçümü: 448.978 km<sup>2</sup> (56.)
- Nüfusu: 33.576.400 (41.)
- Yoğunluk: 61,4/km<sup>2</sup> (136.)
- Başkenti: Taşkent şehri.
- Dinî Yapısı: Nüfusun çoğunluğu (%93) Müslümanlardan oluşur. Müslümanların dinî işlerini Özbekistan Müslümanları İdaresi yürütür. Bunun yanı sıra ülkede Hristiyan, Yahudi, az sayıda Bahai, Budist ve diğer dini topluluklar da bulunuyor.
- Millî Bayramı: 1 Eylül Bağımsızlık Günü.
- Para Birimi: Som (\$1=8037 Özbek Somu, 19.03.2019).
- Anayasa Günü: 08.12.1992.
- Resmî Dili: Özbekçe.
- Yönetim Şekli: Başkanlık sistemi; Hâlihazırdaki Cumhurbaşkanı, Şevket Mirziyoyev (5 Aralık 2016'dan beri).
- Parlamentosu: Âli Meclis; İki kamara: Senato ve Yasama odasından oluşur.
- İdari Birimleri: 12 il (vilayet), 1 özerk cumhuriyet (Karakalpakistan) ve 1 bağımsız şehirden (Taşkent) oluşur.
- Önemli Şehirleri: Taşkent, Namangan, Andican, Semerkant, Nukus, Karşı, Buhara.
- Büyük Gölleri: Aral, Aydargöl, Sarıkamış, Tuzkan, Denizgöl.
- Önemli Nehirleri: Amuderya, (Ceyhun) Sırderya (Seyhun), Surhanderya, Kaşkaderya.
- GSYİH: 48,72 milyar Dolar (2018).
- Kişi Başına GSYİH: 1470 Dolar (2018).
- İhracat Hacmi: 14,3 milyar Dolar (2018).
- İthalat Hacmi: 19,5 milyar Dolar (2018).
- Doğal Kaynakları: Doğalgaz, petrol, kömür, altın, uranyum, gümüş, bakır, kurşun, çinko, tungsten, molibden.
- Yabancı Sermayeli Şirketlerin Sayısı: 7800 (2018).
- Başlıca İhracat Ortakları: Çin (%16), Rusya Federasyonu (%15,5), Kazakistan (%7,8), Türkiye (%6,2), Afganistan(%4,3).
- Başlıca İthalat Ortakları: Çin (%21), Rusya Federasyonu (%20,8), Güney Kore (%9,5), Kazakistan (%7,7),Türkiye (%5,2), Almanya (%4,5).
- Ticari Sözleşmeleri: Bağımsız Devletler Topluluğu (BDT) üyeleri ile Serbest Ticaret Anlaşması bulunuyor.
- Trafik Akışı: sağdan.
- Zaman Dilimi: UZT (UTC+5); Türkiye'den 2 saat ileri.
- Telefon Kodu: +998.
- İnternet TLD: .uz



# Özbekistan Devlet Bayrağı



# Özbekistan Devlet Arması



# Cumhurbaşkanlığı



Özbekistan, kuruluşundan bu yana güçlü bir cumhurbaşkanlığı sistemiyle yönetilmektedir. Özbekistan Cumhurbaşkanlığı makamına 35 yaşını dolduran, Özbek dilini iyi derecede konuşabilen, son 10 yıl Özbekistan sınırları içinde yaşayan Özbekistan Cumhuriyeti vatandaşı seçilebilir. Cumhurbaşkanı, vatandaşların toplu, eşit ve doğrudan oylamasıyla 5 yıllık süreye seçilmektedir.

2016 sonunda rekor bir oyla  
Özbekistan Cumhurbaşkanı seçilen  
Shavkat Mirziyoyev'in başlattığı;  
siyasal, sosyal ve ekonomik alanı  
kapsayan büyük deęişim hamlesinin  
çerçevesini, kapsamlı bir toplumsal  
reform ve demokratikleşme  
oluşturuyor.



# Âli Meclis

- Özbekistan Cumhuriyeti Âli Meclisi, devletin anayasal organı olup yasama görevini yapmaktadır.
- Âli Meclis iki kamaradan, Yasama Meclisi (alt kamara) ve Senatodan (üst kamara) oluşur. Yasama Meclisi ve Senatonun bir dönem süresi 5 yıldır.
- Yasama Meclisini oluşturan 150 milletvekili; çok partili, eşit ve doğrudan seçimlerde gizli oylama temelinde seçilmektedir. Yasama Meclisinin faaliyeti, tüm üye milletvekillerinin profesyonel çalışmalarından oluşur ve aralıksız devam eder.
- 100 sandalyeli Âli Meclis Senatosu da Özbekistan'daki bölgelerin vekillerinin temsil ettiği bir organdır. Senatörler, Özbekistan'ın 14 bölgesindeki Yerel Meclis üyeleri arasından, üyelerin gizli oylaması yöntemiyle seçilmektedir. Her bir bölge için 6 kişilik kota söz konusudur.
- Ayrıca Senatonun 16 üyesi; bilim, sanat, edebiyat, sanayi ve diğer alanlarda emeği geçen Özbekistan Cumhuriyeti'nin itibarlı vatandaşları arasından Cumhurbaşkanı'nca atanmaktadır.



# Bakanlar Kurulu

Özbekistan Cumhuriyeti'nde Bakanlar Kuruluna Vezirler Mahkemesi denilmektedir. Yürütme görevini üstlenen Vezirler Mahkemesi; Başbakan, Başbakan yardımcıları, bakanlar, devlet komitelerinin başkanlarından oluşur. Karakalpakistan Özerk Cumhuriyeti'nin Hükümet Başkanı da makamına göre Vezirler Mahkemesinin yapısında yer alır. Vezirler Mahkemesine Baş Vezir (Başbakan) başkanlık etmektedir. Baş Vezir, Vezirler Mahkemesinin toplantılarını yönetir, kararnamelerini imzalar, uluslararası ilişkilerde Vezirler Mahkemesi adına çalışmalar yapar ve anlaşmalar imzalar. Ayrıca Baş Vezir, Cumhurbaşkanının onayıyla yardımcılarının görevlerini tahsis eder, iller valileri ve Taşkent Belediye Başkanı makamlarına aday önerisinde bulunur.



# Yerel Yönetim

- Özbekistan'ın il, ilçe ve şehirlerdeki (ilçelere tabi şehirler hariç) mahalli kurullar olarak bilinen yerel temsilcilik organları ve hâkimiyet denilen yerel yürütme organlarından oluşmaktadır. Mahalli kurullar yerel seçimlerle kurulur. Mahalli yürütme organları yani hâkimiyetlere (valiliklere) Başbakan önerisiyle bizzat Cumhurbaşkanı'nca atanan hâkimler (valiler) başkanlık etmektedir. Hâkimler aynı zamanda mahalli kurulların da başı sayılır.
- Valileri bizzat Cumhurbaşkanı atar ve görevinden alır. İl valisi, kendi vilayetin (bölgesi) sınırlarındaki ilçe ve şehir başkanlarını ilgili Kurulların onayı ile kendi atamaktadır. Bundan dolayı il içinde bulunan ilçe ve şehir başkanları bağımsız olmayıp valiye tabi olarak çalışmaktadır. Tek istisna Taşkent şehrine aittir. Taşkent şehri, bulunduğu Taşkent ilinden bağımsız bir yönetim birimini oluşturur ve Taşkent Büyükşehir Başkanı da il valileri gibi bizzat Cumhurbaşkanı tarafından atanır.
- Valiler, kendi bölgesindeki tüm alanlarda tek yetkili yönetici sayılır ve kurumunun yaptığı çalışmalar, aldığı kararlardan bizzat sorumlu tutulur. Vali, kendi yetkileri çerçevesinde ilgili bölgedeki tüm işletmeler, kuruluşlar, teşkilatlar, birlikler, yetkili kişiler ve vatandaşların uyuması zorunlu olan kararlar kabul eder.



*Kamu ve Toplum kuruluđu sistemini  
pekiřtirmek*

*Hukukun üstünlüğünü sağlamak,  
yargı sistemindeki reformler*

*Ekonomiyi geliştirme ve  
liberalleştirme*

*Sosyal güvenlik politikalarını  
güçlendirme*

*Güvenlik, Milletlerarası barış, dinler  
arası hoşgörü, İ̇sabetli dış politika  
izleme*



# 2019 – ÖZBEKISTAN'DA AKTİF YATIRIMLAR VE SOSYAL KALKINMA YILI



# Ekonomi Verileri

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| GSYİH (milyar ABD\$)                           | 48,72 |
| Reel GSYİH büyüme oranı (%)                    | 5,1   |
| Nüfus (milyon)                                 | 33,2  |
| Nüfus artış hızı (%)                           | 1,7   |
| Kişi başına GSYİH (bin ABD\$)                  | 1,5   |
| Enflasyon oranı (%)                            | 14,3  |
| İşsizlik oranı (%)                             | 5,0   |
| İhracat (milyar ABD\$)                         | 14,3  |
| İthalat (milyar ABD\$)                         | 19,5  |
| Uluslararası rezervler (milyar ABD\$)          | 15,0  |
| Özbekistan'daki Türk sermayeli<br>firma sayısı | 915   |



# Tabii Kaynaklar

- Kimyasal elementlerin neredeyse tümü Özbekistan topraklarında tespit edilmiştir. Özbekistan; altın, uranyum gümüş, bakır, molibden, gaz ve petrol, diğer renkli ve nadir metaller, inşaat malzemeleri ve diğer hammadde yatakları bakımından, sadece bölgede değil belki tüm dünyada sıralamalarda yer alıyor. Dolayısıyla çeşitli sektörlerin ihtiyaç duydukları hammaddeleri çok uygun fiyatlarla temin etme imkânı bulunuyor.
- Enerji kaynaklarının Türkiye'ye göre çok ucuz olan fiyatları, bölge çapında da en uygun düzeylerdedir. Ülkede tahminî 1,8 trilyon metreküp doğalgaz rezervi bulunuyor.
- Dünyanın önde gelen altın üreticisi ülkelerden biri olan Özbekistan'ın pamuktan sonra ikinci sıradaki ihracat kalemi altındır. Özbekistan'ın yıllık kömür üretimi de yaklaşık 6 milyon tona ulaşmaktadır.



# Tarım



- Son yıllarda Özbekistan'da sanayi ve hizmet sektörlerinin kalkınması sonucunda GSYİH göstergelerinde tarım ürünlerinin oranının sürekli azalması eğilimi (1995'te %32,4'ken 2018'de %20) korunmuştur. Aynı zamanda tarım oranının düşüş göstermesiyle beraber tarım ürünleri üretiminde büyüme gözetlenmiştir.
- 2018 yılının Ocak-Aralık aylarında ülkede bulunan tüm çiftliklerde 2.417,1 ton et, 10.480,7 ton süt, 7.360,5 milyon adet yumurta, 35,1 ton yün, 1.082,6 bin adet Karakul deri üretilmiştir.
- 2019 yılının Ocak ayı itibarıyla beslenen hayvan sayısı 12.726,6 bin ise, bunun 4.522,2 bini büyükbaş, 2.1287,4 bini de küçükbaş hayvanlardan oluşuyor. Kanatlıların sayısı da 81.538,9 bini bulmuştur.
- Ülkede 2018'de 6.375,4 bin ton bakliyat, 2.750,1 bin ton patates, 9.635,1 bin ton sebze, 1.904,9 bin ton kavun ve karpuz, 2.589,7 bin ton meyve ve baharat, 1.564,5 bin ton da üzüm üretilmiştir.
- Yıllık 2,3 milyon ton üretimle pamuk yetiştiriciliği de ülke ekonomisinin ileri gelen sektörlerinden sayılır. Ülkede kademe kademe ham pamuk ihracatını azaltma, işlenmiş ve katma değeri yüksek iplik, kumaş ve hazır giyim ürünleri imalatını genişletmeye yönelik politikalar izleniyor.

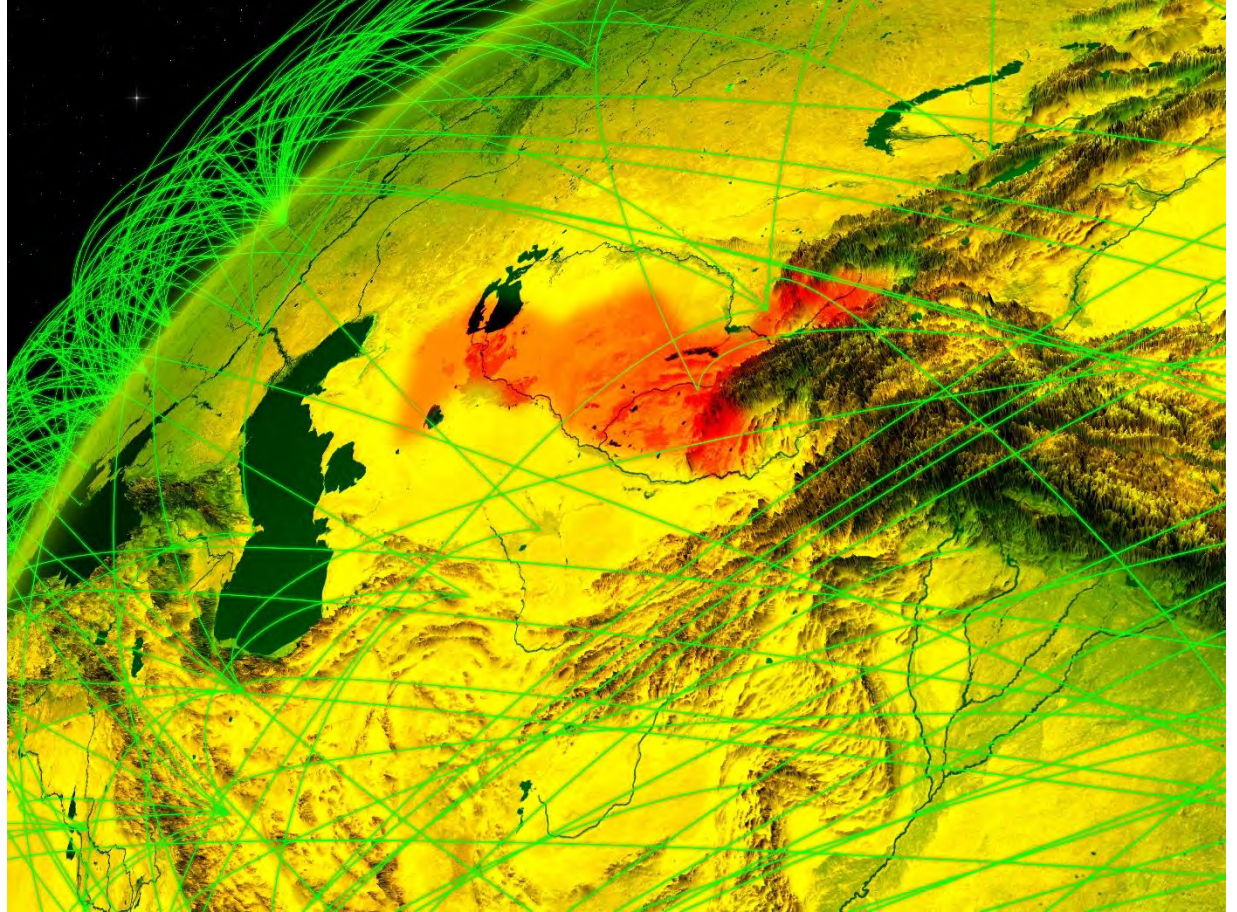
# Sanayi

- Ülkede ekonomisinde sanayi sektörünün payı düzenli şekilde büyümektedir. Ekonominin çeşitlendirilmesi, modernizasyonu, yeni ve modern teknolojileri uygulamaya koymaya yönelik alınan tedbirler neticesinde sanayinin GSYİH'daki oranı 1995 yılındaki %27,8'den 2018 yılında %34,1'e ulaşmıştır. Sanayide imalat oranı %72,1'i, madencilik %18,7'yi oluştururken geri kalan pay da elektrik, doğalgaz, su temini, kanalizasyon sistemleri ve yenilenebilir enerji sektörlerine aittir.
- Nüfusun gelirlerinin başlıca en önemli kaynaklarından sayılan hizmetler sektörü de gelişmekte olup GSYİH'daki oranı 1995'te %39,8 iken 2018'de %56,9'u bulmuştur.



# Teknoloji

- Ülkede uzunluğu 17,9 bin kilometreye ulaşan fiber optik hatlar, geniş bantlı internet erişim servislerinin kalitesini önemli ölçüde artırmıştır. Son üç yılda geniş bantlı fiber optik iletişim hatlarını genişletme projesi sayesinde geniş bantlı telekomünikasyon şebekelerinin sayısı yüzde 40, abone sayısı yüzde 50 artış kaydetmiştir. Böylece, video telefonu, internet TV, yüksek hızlı internet servisi, yüksek çözünürlüklü HD yayın hizmetlerinin sağlanması ve modern telekomünikasyon hizmetlerinin çeşitlendirilmesi mümkün hale gelmiştir.



# Ulařtırma

- Özbekistan, üretim, ihracat, ithalat gibi ekonomik ve ticari faaliyetlerin sağlıklı işlemlerini destekleyen, yeni yatırımları ve girişimciliğı özendirerek nitelikte, yeterli ulaştırma ve haberleşme alt yapısına sahip durumda. Taşkent merkezli “Uzbekistan Airways” (Özbekistan Havayolları) ülkenin bayrak taşıyıcı şirketidir.
- Özbekistan Havayolları, Taşkent Uluslararası Havaalanı’ndan büyük finans merkezleri dâhil Asya, Avrupa ve Kuzey Amerika’daki birçok uluslararası noktaya doğrudan sefer düzenlemektedir. Özbekistan’ın 11 havalimanı uluslararası niteliktedir. Avrupa ve Asya’da 50’den fazla şehirden sefer düzenlenen Özbekistan’a ayrıca Yeni Zelanda ve Alaska’dan charter seferleri gerçekleştirilmektedir.



# YHT

- Özbekistan, son yıllarda demiryolu ağına yönelik çok önemli yatırımlar yapmıştır. Toplamda 1.200 kilometreden fazla yeni demiryolu inşa edilmiş, 3.800 kilometreden fazla demiryolu yenilenmiş ve yaklaşık 1.100 kilometrelik demiryolunun elektrifikasyonu sağlanmıştır. Bunun sonucunda ülkenin tüm bölgelerini kapsayan demiryollarının toplam uzunluğu 6.500 kilometreye ulaşmıştır.
- Uluslararası iletişimlerin geliştirilmesinde en önemli kaynak otoyollardır. 2016 yılında Özbekistan'da yaklaşık 256 kilometre yol yeniden inşa edilirken 94.4 kilometrelik uluslararası ve devlet yolu onarılmıştır.
- Şu anda, ülkedeki otoyol ağının toplam uzunluğu 183 bin kilometreyi aşmaktadır. Bunların arasında, uzunluğu yaklaşık üç bin kilometre olan Özbekistan'ın ulusal otobanı da dâhil olmak üzere uluslararası, ulusal ve yerel karayolları bulunmaktadır.



# Üretim Maliyetleri

- Orta Asya'nın güç merkezi Özbekistan'da sanayi ve diğer alanlarda üretim maliyeti, Türkiye ile kıyaslandığında, oldukça düşük düzeylerde bulunuyor.
- Bölgedeki en önemli iş gücü piyasasına ev sahipliği yapan Özbekistan'da yaklaşık 18,5 milyon kişiden oluşan potansiyel iş gücü, ülkenin toplam nüfusunun yüzde 57'sini oluşturmaktadır. Üstelik nüfusun yüzde 63'ü, 30 yaşın altındadır. Nüfusun yaklaşık yüzde 50'si, kayıt dışı ekonomi payının oldukça yüksek olduğu özel sektörde çalışmaktadır.
- Ülke çapında okuma yazma oranı yüzde 97 seviyesindedir. Özbekistan'daki yabancı şirket temsilciliklerine göre Özbek gençlerinin değişen uluslararası ticari uygulamalara uyum sağlama yeteneği ve esnekliği oldukça yüksek düzeyde.

| Girdiler                  | Maliyeti (\$) |
|---------------------------|---------------|
| Ortalama İşçi maaşı       | 150-200       |
| Sıcak su (1 metreküp)     | 0,078         |
| Soğuk su (1 metreküp)     | 0,058         |
| Doğal gaz (1 metreküp)    | 0,036         |
| Elektrik (1 kilovat saat) | 0,06          |
| Benzin (1 litre)          | 0.43          |
| Ev kiralama (2+1)         | 100-300       |



## Pazar Büyüklüğü

- Özetle Özbekistan, yeniliklere kolay uyum sağlayan, genç, dinamik işgücüne sahip oluşu, yatırım ve üretim için kullanılan başta enerji, hammadde ve işçilik olmak üzere tüm girdilerin maliyetlerinin düşüklüğü, doymamış ve giderek büyümekte olan bir pazar olması dolayısıyla küresel pazar içerisinde öne çıkan ve yatırımcılar için cazibesi son derece yüksek bir ülke olmayı sürdürüyor.
- Özbekistan ve 300 milyondan fazla nüfuslu BDT ülkeleri arasında ülkede üretilen ürünlere gümrüksüz erişim imkânı veren Serbest Ticaret Anlaşması bulunuyor. Diğer yandan, Özbekistan'ın etkin biçimde sürdürdüğü siyasal, sosyal ve ekonomik reformlarla, eski döneminin etkilerini hızla silerek, modern ve gelişmiş bir ülke profili kazanma, liberal bir siyasal-sosyal yapıya, serbest piyasa ekonomisine ve sağlam bir altyapıya sahip olma yönünde hızla ilerlemesi, girişimciler için cazip yatırım alanları bulunan Özbekistan'a yatırımcıların ilgisinin her geçen gün daha da artmasını sağlıyor.
- Özbekistan'ın, istikrarlı ve ivmesi yüksek ekonomik büyümesi, güçlü mali disiplini, sağlıklı ödemeler dengesi de uluslararası yatırımcılar açısından bu ülkeyi tercih etme nedenleri arasında yer alıyor.

# Bankacılık Sektörü

- Ülkede 27 ticari banka faaliyet göstermekte olup; bunların 3'ü kamu bankası, 11'i kısmi kamu ortaklığı bulunan banka, 5'i yabancı sermayeli banka ve 8'i özel bankadır. Ticari bankaların ülke içinde 4.600 civarında şubesi bulunmaktadır. Bankacılık sisteminin düşük riski, sektörü küresel krizlere karşı dayanıklı hale getirmektedir. Kamu bankalarının sektördeki %60'lara varan kontrolü kamunun kalkınma politikalarını desteklemek için kullanılmaktadır.
- Ülkede bankacılık faaliyetleri Merkez Bankası kuralları ve lisansına tabidir. Yabancı bankalar, yerel finansal kurumlarla ortaklık kurarak pazara girmeyi tercih etmektedir. Yabancılar ve yabancı yatırımcılar, yerel bankalarda herhangi bir kısıtlama olmaksızın hesap açabilmekte ve yerel kredilere erişebilmektedir. Ziraat Bankası 2018 yılı başında Utbank'ın hisselerinin tamamını alarak ülkenin %100 yabancı sermayeli ilk bankası olmuştur. Satın alınanın ardından bankanın adı Ziraat Bank Uzbekistan (<http://utbank.uz/>) olarak değiştirilmiştir.
- Cumhurbaşkanı Sn. Ş.Mirziyoyev'in doğrudan girişimleri ile Eylül 2017'den daha önce yaygın olan dövize ait gayri resmi kara piyasa kuru kaldırılmış, artık ülkede Özbekistan Merkez Bankası tarafından belirlenen resmi döviz kuru uygulanmaktadır. İş adamı ve yatırımcılar gelirlerini kolaylıkla dövize çevirebilmekte ve yurtdışına çıkarabilmektedir.



# Vergilendirme, Gümrük ve Lisans



- Özbekistan, vergi yükünü kademeli olarak azaltmaya devam ediyor. Son yirmi yılda, ülkedeki vergi yükü üç kat azalmış bulunuyor. 1 Ocak 2019 itibarıyla Özbekistan'da katma değer vergisi %20, gelir vergisi %12, SSK payı da %12 olarak uygulanıyor. Vergi sistemini kökten reform etme konusunda çalışmalar sürüyor. Projeye göre vergi sistemi yakın iki yıl içerisinde daha basitleştirilecek, vergilerin çeşit ve oranları azalacak.
- Bunun dışında devlet, ihracat yapan şirketleri desteklemek ve ihracat hacmini artırmak için birtakım özel vergi muafiyetlerini de getirmiş bulunuyor. İhracatçı işletmeler ÖTV'den muaf tutulmuş, KDV oranı da sıfırlanmıştır. Ayrıca ihracatçı işletmelerin gelir vergisi, emlak vergisi ve tek vergi matrahı diğerlerine göre daha düşük hesaplanmaktadır.
- Buna ek olarak ülkede ticareti kolaylaştırma amacıyla gümrük vergisi ve harçlarının büyük bölümü ilgili sektörler için özel olarak ya kaldırılmış ya da önemli oranda azaltılmıştır. Son yıllarda işletmelerin mali rapor ve istatistik gibi yükümlülükleri yarı yarıya azaltılırken, bürokrasinin basitleştirilmesi amacıyla yaklaşık 160 ruhsat ve izin prosedürüne son verilmiştir. İş adamlarının lisanslama süreçleri kolaylaştırılıp 42 olan lisans alma sayısı 17'ye kadar düşürülmüş bulunuyor.

# Serbest Ekonomi Bölgeleri

- Özbekistan'ın neredeyse her bölgesinde oluşturulan serbest ekonomik bölgelerde (SEB), yatırımcılar tüm vergi ödemeleri ve ithalat vergilerinden muaf tutuluyor. SEB'ye daha fazla yabancı yatırımı çekmeyi hedefleyen Özbekistan'da halen “Nevai SEB”, “Angren SEB”, “Cizzah SEB”, “Gucdüvan SEB”, “Kokand SEB”, “Hezarasp SEB”, “Urgut SEB” ve “Sırderya SEB” olmak üzere sekiz serbest ekonomi bölgesi faaliyette.
- Ayrıca Özbekistan'da ilaç sektörü için özel 7 yeni üretim bölgesi oluşturulmuş bulunmaktadır. Bunlar: Surhanderya ilinde “Baysun-Pharm”, Taşkent ilinde “Bostanlık-Pharm”, “Parkent-Pharm” ve “Kasansay-Pharm”, Sırderya ilinde “Sırderya-Pharm”, Nukus kentinde “Nukus-Pharm” ve Cizzah ilinde “Zamin-Pharm” SEB'leridir. Buhara'da ayrıca tarım ürünlerini yetiştirmeye yönelik özel “Buhara-Tarım SEB” faaliyetine imza atılmıştır. Yatırımların miktarına bağlı olarak 3 ila 10 yıllık bir süre için ayrıcalıklı statü sağlanan SEB'lerde tüm katılımcılara hükümet tarafından vergi ve gümrük muafiyeti tanınıyor. Buna göre serbest ekonomik bölgelerde kurulan işletmeler:
  - • Arazi vergisi, gelir vergisi, tüzel kişilerin emlak vergisi, imar ve sosyal altyapı, mikro firma ve küçük işletmeler için tek vergi ödemelerinin yanı sıra Maliye Bakanlığına bağlı devlet okulları, meslek yüksekokulları, akademik liseler ve sağlık kurumlarının yeniden inşası, yenilenmesi ve donanımı için Cumhuriyet Yol Fonu ve Bütçedışı Fonuna zorunlu aidatlardan muaf tutulacak;
  - • Firmaların üretimde kullanmak amacıyla ithal ettiği ekipman, hammadde ve bileşenlerin yanı sıra Bakanlar Kurulu tarafından onaylanan listelere göre ülkede üretilmeyen ve projeler kapsamında ithal edilen inşaat malzemeleri gümrük vergilerinden muaf tutulacak.



# SEB olanakları



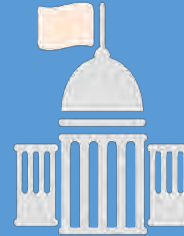
**SEB'ler en büyük  
sanayi  
merkezlerinde yer  
alıyor**



**Alt yapı  
imkanları  
sağlanıyor**



**Vergi ve gümrük  
muafiyetleri  
bulunuyor**



**Devlet  
kurumlarınca  
destekleniyor**

## SEB işletmeleri şunlardan muaf tutuluyor:



Arazi vergisi



Emlak vergisi



Kurumlar vergisi



Tek vergi



Gümrük vergisi



Sosyal alt yapı  
aidatları



Yol Fonu aidatları



Bütçe dışı fonuna  
zorunlu aidatlar

# SEB'in yerleşimi

Sanayi odaklı  
SEB

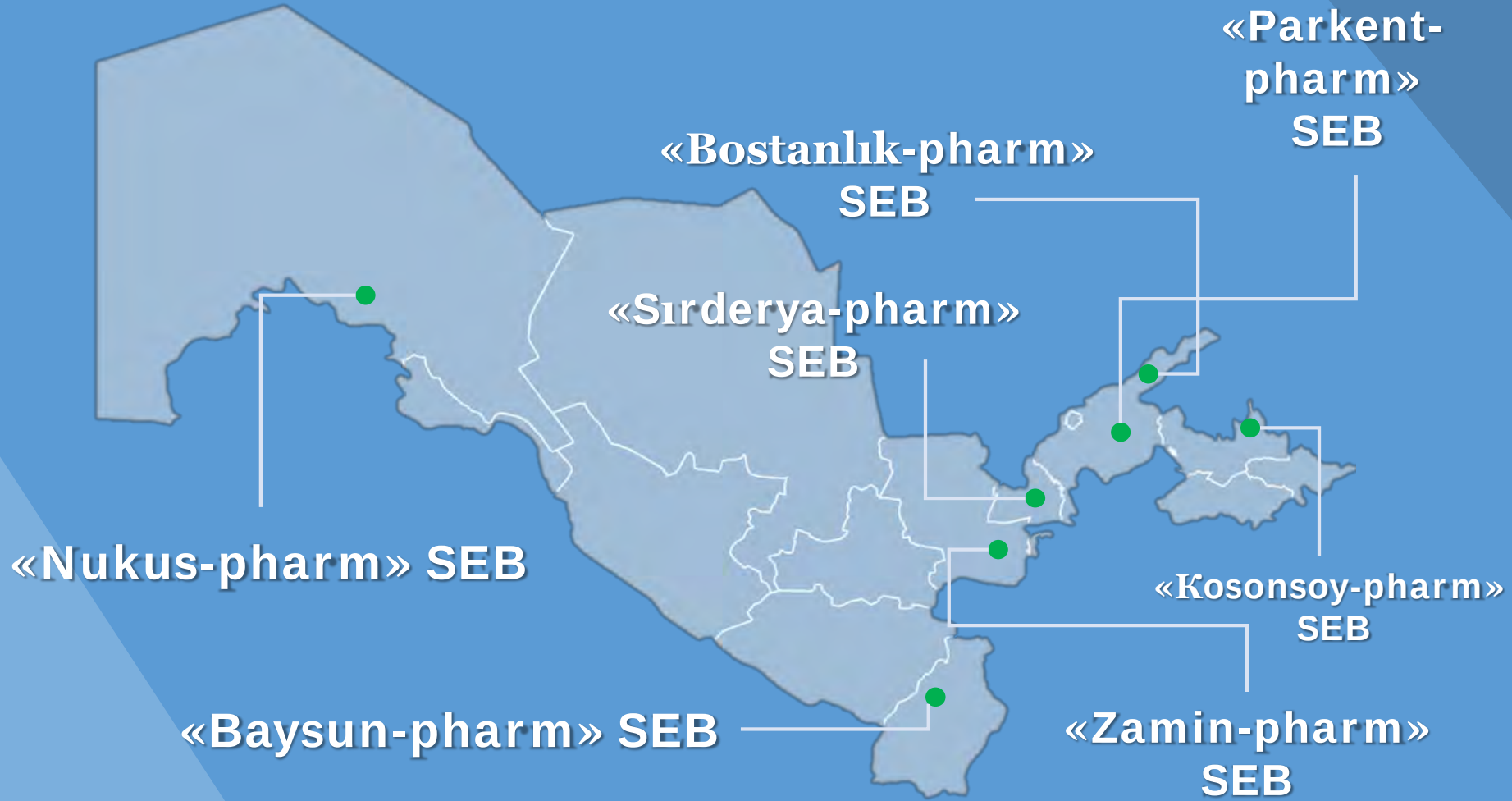
Çalışma süresi: 30 yıl



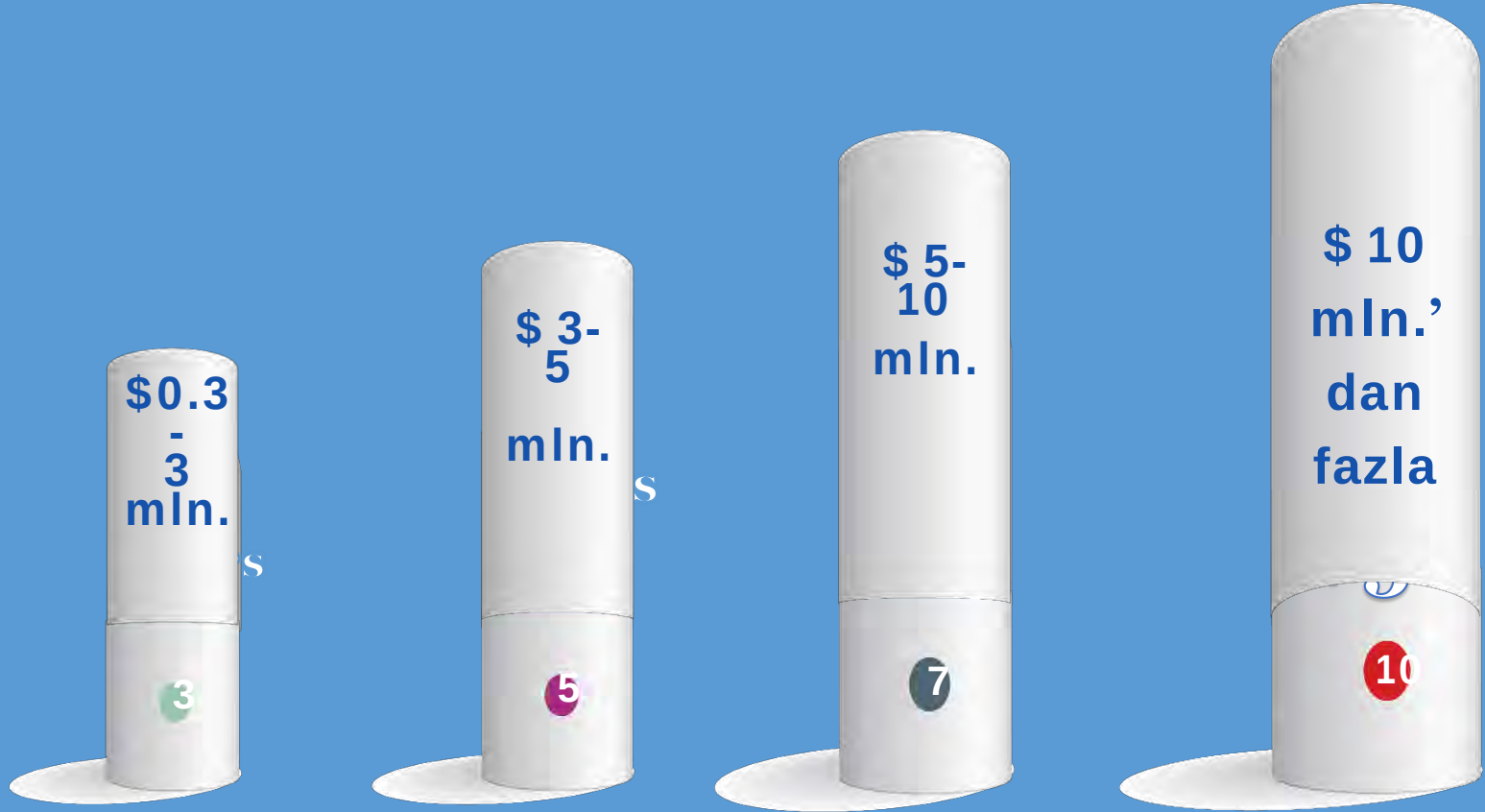
# SEB'in yerleşimi

Eczacılık odaklı SEB

Çalışma süresi: 30 yıl



# Yatırımın miktarına göre teşvik süreleri



# İş Kurma

- Özbekistan'da yabancı sermayeli şirketler % 100 tam yabancı sermayeli şirket, ortak şirket ve temsilcilik şeklinde kurulabilir. Bazı faaliyetlerin yapılması için Bakanlar Kurulundan lisans alınması şartı (<http://www.lex.uz/acts/69142>) öğrenilmelidir.
- Ortak şirket kurulması halinde yabancı ortağın payının en az %15 olması şarttır. Şirketin yabancı yatırım şirketi sayılabilmesi için yabancı ortaklardan en az birisinin tüzel kişi olması ve şirket sermayesinin en az yaklaşık 50.000 \$ olması gerekir.
- Şirket veya şubesinin kurulması için istenen evraklar:
  - 1. Kayıt edilmesi konusunda dilekçe ile Kamu Hizmetleri Ajansına ([www.davxizmat.uz](http://www.davxizmat.uz)) başvuru belgesi.
  - 2. Şirket veya şube kuracak devlet dilindeki tesis toplantı protokolünün aslı, şirket tüzüğü ve tesis anlaşması.
  - 3. Kayıt ücretinin (kayıt ücreti şirket şekline göre değişiklik göstermektedir) ödendiği hakkında makbuz.
  - 4. Şube kurulmasında yetki belgesi (devlet diline çevirisi, Özbekistan Konsoloslüğundan ve noterden tasdikli).
  - 6. Yatırımcı adına vekilin bulunduğu durumda vekâletname (devlet diline çevirisi ve valilik onayı ile).
  - 7. Arazi kullanma izni veya ofis için kira kontratı (varsa).

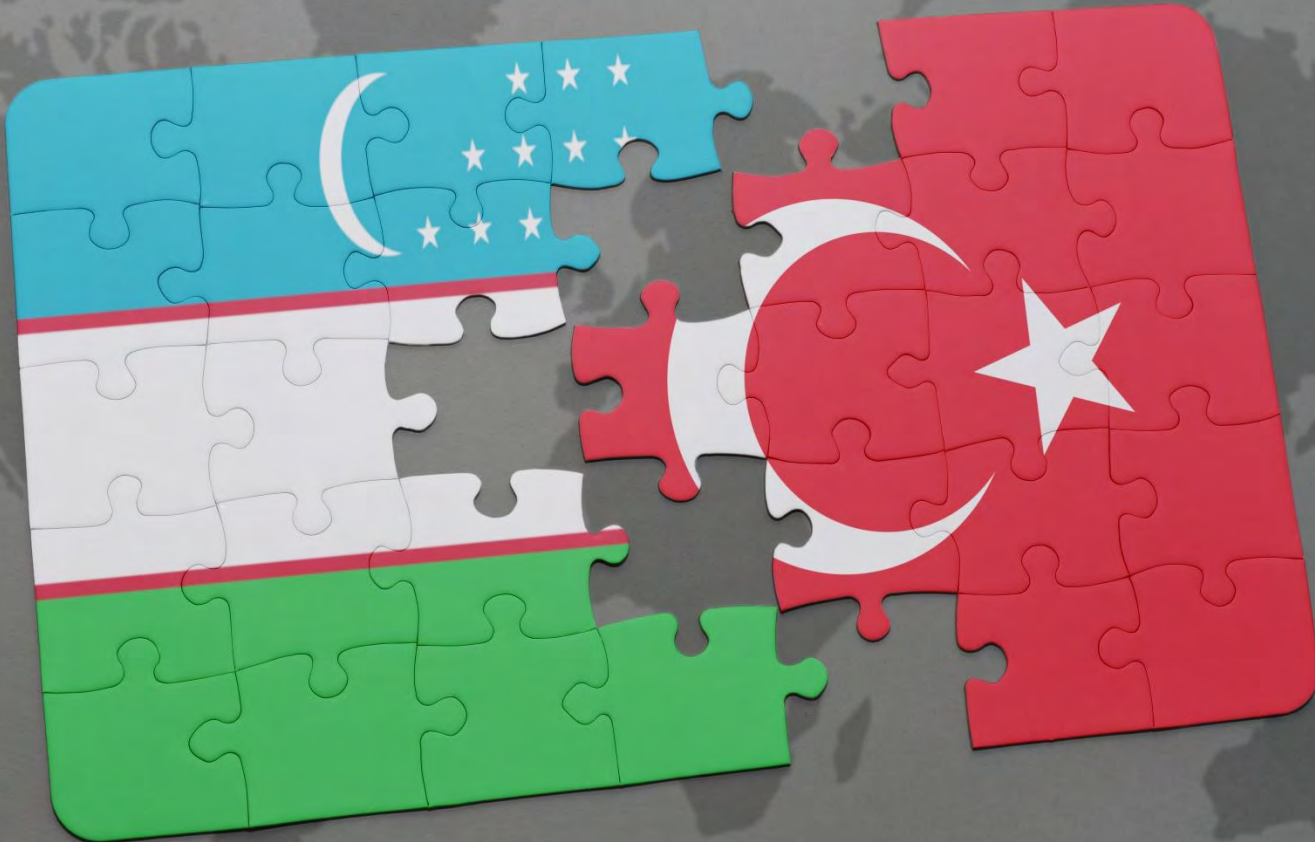


# Özbekistan-Türkiye: Ebedi Dostluk ve Stratejik Ortaklık



# Başlangıç

- Özbek-Türk ilişkilerinin başlatılması Özbekistan'ın bağımsızlığını kazanması tarihlerine rastlar. 1991 yılında eski Sovyetler Birliği'nin dağılmasını müteakip Türkiye Cumhuriyeti Kafkaslar ve Orta Asya'da kurulan yeni devletlerle dostane ilişkileri başlatma ve güçlendirme girişimlerinde bulundu. 16 Aralık 1991'de Türkiye, Özbekistan Cumhuriyeti'nin bağımsızlığını tanıyan ilk ülke oldu. 4 Mart 1992'de de ikili diplomasi ilişkilerine start verildi. 1992 yılının Nisan ayında Türkiye'nin Taşken Büyükelçiliği, 1993 yılının Ocak ayında ise Özbekistan Cumhuriyeti'nin Ankara Büyükelçiliği faaliyetlerini başlattı. 1997 yılında da iki devlet arasında Ebedi Dostluk ve İşbirliği Antlaşması imzalandı.



# Yeni Dönem

- Genel olarak bakıldığında Özbek-Türk ilişkileri son iki yıl içerisinde kalite bakımından yeni bir aşamaya taşınmış bulunuyor.
- 25 Ekim 2017'de Özbekistan Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Sayın Şevket Mirziyoyev'in Türkiye Cumhuriyeti'ne resmi ziyareti sırasında iki devletin ilişkileri stratejik ortaklık düzeyine çıkarıldığı ilan edildi.
- Geçen sene (2018) Mayıs ayında Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın Özbekistan Cumhuriyeti'ne resmi ziyareti sırasında imzalanan çeşitli alanlardaki işbirliğine yönelik 25 anlaşma ikili münasebetlerimizin hukuki dayanağını sağlamlaştırmıştır.
- Geçen sene sağlıktan emniyete, eğitimden kültüre, maliyeden hukuka, tarımdan orman işlerine, çevreden inşaata, vergiden arşive çeşitli alanlarda Özbekistan ve Türkiye'nin ilgili kurumları arasında işbirliği ve tecrübe değişimine ait muhtıralar imzalanıp hayata geçirilmeye başlanmıştır.



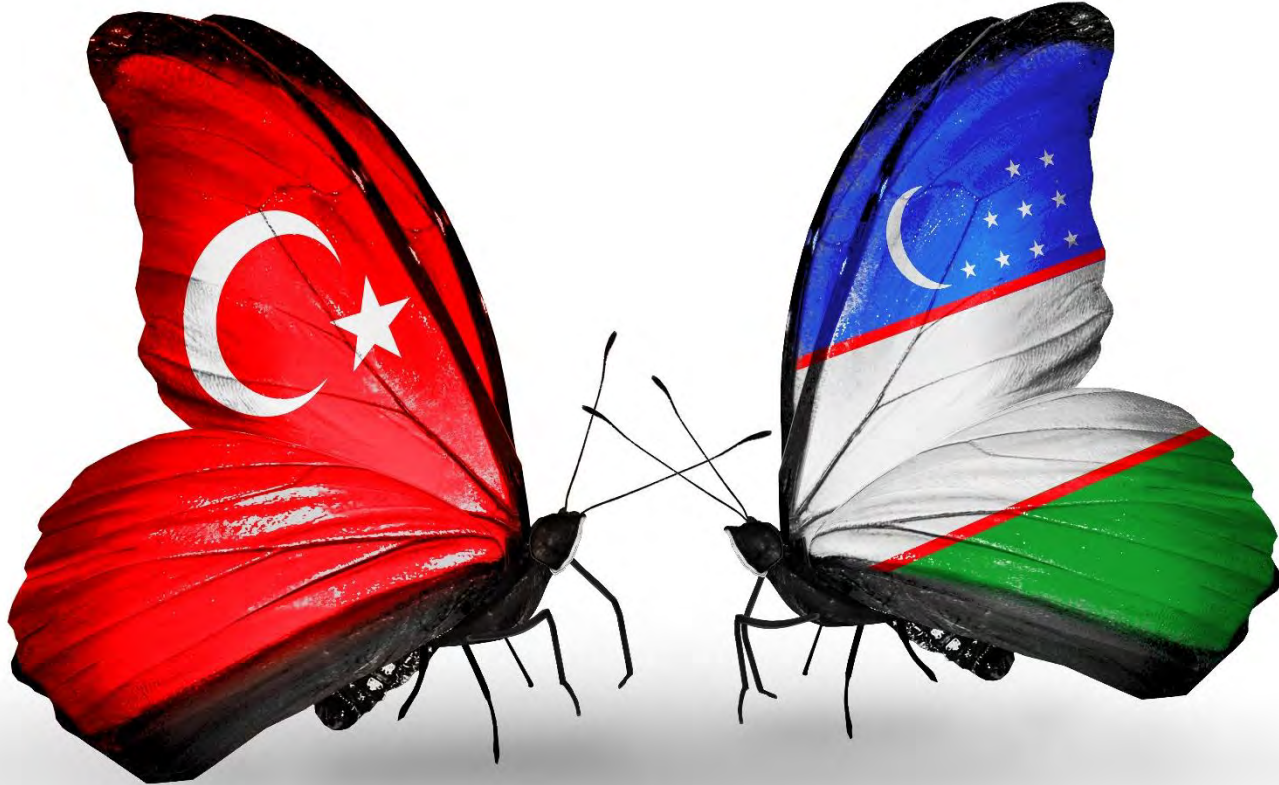
# İkili Ticaret



- Günümüzde, ikili ticari ilişkiler hız kesmeden yükselmeye devam ediyor. Daha önce Özbekistan'ın 5. ticari ortağı konumunda bulunan Türkiye, 2018'de Güney Kore'yi geçerek 4. sırada yer aldı.
- Öte yandan 2018'de Türkiye ile Özbekistan arasındaki dış ticaret hacmi bir önceki yıla nazaran yüzde 39,9 artışla 2 milyar 171,8 milyon dolara ulaşırken, Özbekistan bu dönemde Türkiye ile 936,2 milyon dolarlık ihracat ve 1 milyar 235,6 milyon dolarlık ithalat gerçekleştirmiştir.
- Türk şirketlerinin Özbekistan'daki yatırım tutarı, 1 milyar dolar civarındadır. Özbekistan'da tekstil sanayi ve müteahhitlik başta olmak üzere çeşitli sektörlerde faaliyet gösteren 915 kadar Türk sermayeli firma bulunmakta ve bu firmalar yaklaşık 50.000 kişilik istihdam sağlamaktadır. Türkiye'de ise yaklaşık 235 Özbekistan sermayesine sahip şirket faaliyet göstermektedir.

# Yeni Ufuklar

- Özbekistan Büyükelçiliği olarak, 2019'da da benzer çalışmaları sürdürme niyetindeyiz. Özbekistan'da iş yapmayı düşünen, buradaki ticaret ve yatırım olanaklarını merak eden, hazır projeleri bulunan her bir girişimciyle ayrı ayrı görüşmeye ve istişare etmeye daima hazırız. Başlıca amacımız, iki devletin tüm ticari ve ekonomik potansiyelini hayata geçirmektir.
- Bu arada Büyükelçilik olarak hazlihâzırda ön çalışmalarının heyecanını yaşamakta olduğumuz Özbekistan ve Türkiye "Yüksek Düzeyli Stratejik İşbirliği Konseyi"nin ilk toplantısı 2019 yılında bizzat iki ülke cumhurbaşkanlarının katılımlarıyla Ankara'da gerçekleştirileceğini de ifade etmemiz gerekiyor. Şüphesiz bu toplantı; ikili temaslarımızı her bakımdan yeni aşamaya taşıyacak, siyaset, ekonomi, kültür, ticaret ve yatırım alanlarındaki ilişkilerimizde yeni ufuklar açacak, stratejik ortaklığımızın daha da güçlenmesine vesile olacaktır.



# O'ZBEKISTON-TURKIYA BIZNES FORUMI ÖZBEKİSTAN-TÜRKİYE İŞ FORUMU



- 2018 Nisan ayında Taşkent'te gerçekleştirilen Özbek-Türk İş Forumu'nda Türk iş adamlarına seslenen Cumhurbaşkanı Erdoğan'ın, şu sözleri tarihi önemde:
- “Türk işadamlarına yapılan ihanet, devlete yapılan ihanetle denktir. Bizim başka yolumuz, başka çaremiz yoktur. Özbekistan'da Türkiyeli işadamlarına en iyi ortam oluşturuyoruz, onların sermayesini, mülkünü ve haklarını her yönden kanunen koruyacağız. Eminim birlikteki çabalarımızla Özbekistan'la Türkiye arasındaki ticaret, ekonomi, yatırım alanlarındaki işbirliği ile yeni ve kalite açısından bambaşka bir düzeye götürebileceğiz.”

# Turizm Potansiyeli





- Türk halklarının ata yurdu olan Orta Asya'nın kalbi konumundaki Özbekistan, yalnızca Orta Asya'ya değil, dünya medeniyetine de katkı sağlamış bir uygarlık beşiği. Bu topraklarda; yüzyıllar boyunca pek çok düşünür, şair, bilim ve devlet adamları yaşamış, sayısız ve önemli eserler bırakmıştır.
- Burası hadis ilminin şeyhleri İmam Buhari ve İmam Tirmizi, itikadımızın bayraktarı İmam Maturidi, Arap lisanına ait eşsiz çalışmalarıyla ünlü Mahmud Zemahşeri, tasavvuf güneşi Ahmed Yesevi, İslam hukukuna ait inanılmaz eserleriyle meşhur İmam Serahsi, el-cebr disiplininin kurucusu Muhammed Harezmi, tıp ilminin sultanı Abu Ali İbn Sina, çok yönlü allame Ebu Reyhan Biruni ve daha nice bilginleri yetiştiren kutsal topraklardır.
- Özbekistan'ın eşsiz albenisini ve turizm potansiyelini tarif etmek; yüzlerce kadim tarihi yapısı ile göz kamaştırıcı tarihi dokusunu koruyan Semerkant, Buhara ve Hive'yi anlatmak bile yıllar sürecektir bir uğraş gerektiriyor...



# Semerkant

- UNESCO Dünya Miras Listesine 2001 yılında dahil olan Semerkant, seyyahların cennete benzettikleri bir mevkide bulunuyor. Yıllar boyunca kervanların kavşak noktası, Çin ile Avrupa'yı bağlayan Büyük İpek Yolu'ndaki en önemli merkez olan şehir, İranlılar, Yunanlar, Çinliler, Türkler, Araplar ve Moğolların yönetimi altında bulunmuş, 14. yüzyılda Büyük Timur'un devletine başkentlik yapmıştır.
- Timur'un torunu Mirza Uluğ Bey döneminde şehir, dünyanın ilmî merkezi haline gelmişti. Semerkant'ta en gözde matematik ve astronomi bilginlerinin okullarında araştırmalar yapılıyordu. 1428 yılında yapımı tamamlanan Uluğ Bey Rasathanesi, döneminde dünyada benzeri bulunmayan bir ilim merkeziydi.
- Semerkant'ta tarihî Siyab Pazarı, Şah-ı Zinde (Yaşayan Şah) Külliyesi, Bibî Hanım Camii, Gûri Emir Türbesi, Registan Meydanı gibi dünya kültür varlığı niteliğinde sayısız tarihi eser bulunuyor. Ayrıca İmam Maturidi Türbesi, İmam Buhari Külliyesi gibi Türk ve İslam dünyası için manevi değeri son derece yüksek önemli inanç merkezleri de burada yer alıyor.

# Buhara-i Şerif

- Orta Asya'nın en eski şehirlerinden biri olan kadim Buhara adeta tarihi yapılarla süslenen bir mücevherat şehri olarak biliniyor. Buradaki her bina, sokak ve hatta her kerpiç adeta tarihin hikayelerini anlatıyor. Buhara'da iken insan büyükşehirlerin gürültüsünü unutuyor, binlerce yıl önceki tarihi döneme seyahat ediyor. 140'ı aşkın tarihi yapı bulunan şehrin merkez kısmı da UNESCO'nun Dünya Miras Listesine dahil edilmiş bulunuyor. Kelân Kulesi, İsmail Samani Türbesi, Mir-i Arap Medresesi, Kelân Camii Buhara'daki tarihi mirasın başlıcaları. "Buharalı Yedi Mürşid" olarak adlandırılan Abdülhâlik Gucdüvânî, Ârif Rivgeri, Mahmûd Fağnevî, Ali Râmitenî, Muhammed Baba Semmasî, Emir Külal ve Hazret Bahauddin Nakşibend'e ait ziyaret yerleri de burada bulunuyor.



# Açık Hava Müzesi: Hive



- Özbekistan'ın batısında bulunan Harezm bölgesinin açık hava altındaki bir Ortaçağ şehri diyebileceğimiz 2.500 yıllık güzel Hive şehri, tarihi boyunca Ahemeniş İmparatorluğu'nun baskını, Arap fethi ve Moğol işgallerine maruz kalmış, beşinci akını sırasında Büyük Timur'a teslim olmuştur. Bir ortaçağ kenti örneği olarak varlığını muhafaza eden Hive'de her bina, her sokak nasılsa o biçimde korunmuş, neredeyse her şey orijinal halinde saklanmıştır. Sokaklar taşla döşenmiş, her adımda minareler, medrese ve camilerin kubbeleri göze çarpıyor. Şehir, 1990'da UNESCO Dünya Miras Listesi'ne dahil edilmiştir. Köhne Ark, Merkez Camisi, Muhammed Eminhan Medresesi ve Kulesi, Seyyit Alaüddin Makberi, Muhammed Rehimhan (Firuz) Medresesi, Pehlivan Mahmud Makberi, İslam Hoca Medresesi ve Minaresi, Kutlu Murat İnak Medresesi, Allakuluhan Sarayı "Taş Avlu", Allakuluhan Kervansarayı ve Timi (Kapalı Çarşısı), Palvan Kapısı (Dervaze) mutlaka görülmesi gereken yerlerin başında geliyor.



# Turizm Teşvikleri

- 2019-2021 döneminde ülkede bin 500'den fazla otelin inşa edilmesi, böylece otel sayısının 2021 sonunda 2 bin 400, toplam ek yatak sayısının da 50 bine çıkarılması hedefleniyor.
- Özbekistan'da en az 50 odalı otel yaparak, 1 Ocak 2022 tarihine kadar hizmete sokan yatırımcıların yaptığı masrafların bir kısmı devlet tarafından karşılanacak. Devlet, yatırımcıların 3 yıldızlı otellerde her oda için 40 milyon Özbek Somu (=5 000 dolar), 4 yıldızlı otellerde her oda için 65 milyon Özbek Somu (=8 150 dolar) miktarında masraflarını karşılayacak.
- Ayrıca uluslararası Top-50 otel zinciri markaları altında faaliyet gösterecek en az 50 odalı oteller, hizmete başlamasından itibaren 3 yıl boyunca, 3 yıldızlı olması halinde her oda için yıllık 200 dolar, 4 yıldızlı olması halinde her oda için yıllık 400 dolar devlet desteği alacak.

# Özbek Mutfağı



- Pilav çeşitlerinin de, çorbaların da, kızartma ve hamurlu yemeklerin de en lezzetlilerini burada bulabilirsiniz. Özbekistan'da başlıca et, bakliyat, süt ve süt ürünleri ile yapılan yiyecekler ön plandadır. Çoğunlukla yetiştirilen koyun, keçi, sığır ve bazı yörelerde yetiştirilen at ve devenin sütleri tüketilmektedir.
- Özbek mutfağında çok baharat kullanılır. Fergana ve Taşkent yörelerinde acı ve keskin baharatlı yemeklerden hoşlanırlar.

# Çay

- Özbekistan'da her yemek çayla başlar ve çayla biter. Belli bölgelerde sadece yeşil çay tüketilirken Taşkent'te daha çok "kara çay" tercih edilir. Ha, burada çaylar bardaklarda değil de, çay için özel yapılmış çaydanlık ile büyükçe kulpsuz piyale adı verilen seramik kaplarda ikram edilir. İlginç tarafı piyaleye çayı doldurmadan, yarısı kadar koyup verilmesi bir saygı göstergesi olarak bilinir.



# Ekmek



- Ekmek Özbekler için kutsal sayılır. “Tandır” kil fırını baharatlı “nan” ekmeğini pişirmek için kullanılır. Genellikle her bir Özbek evinde tandır bulunur ve sabahları ev hanımları kahvaltı için sımsıcak ekmekleri pişirir, sofraya servis ederler. Özel fırınlarda hazırlanan kocaman “patır” ekmekleri ise düğünlerde ve diğer şölenli günlerde misafirlere ikram edilir. Patırların kuyruk yağı, et, ceviz eklenip yapılan birtakım çeşitleri bulunuyor. Özbek ekmekleri içinde inanılmaz tadı ve aylarca bayatlamaması ile ün kazanan “Semerkant” ekmeği meşhurdur.

# Tatlılar ve Kuru Yemiřler

- Yine yemek öncesi tatlı ikramı da Özbek mutfağının baş geleneklerindendir. Bu tatlılar arasında; karamelle türü şekerler, reçel çeşitleri, fırında pişirilmiş tatlı yiyecekler ile kavun ve karpuz bulunmaktadır. Çöl kavunu adıyla bilinen kavunlardan yapılan kurutmalar ve diğer kuru meyveler tatlı niyetine yenmektedir.





## Özbek Mantısı

- Özbek mantısının yapımı, diğer mantıların yapımından çok farklı değildir. Ha, Türk mantısına göre kocaman olması ve buharda pişirilmesini hatırlatalım. Hamurunun hazırlanması, iç harcının hazırlanması ve üzerinin hazırlanması, Özbek mantısının yapımındaki 3 aşamayı oluşturur. Mantıyı yaparken, üstlerini bohça şeklinde kapatın ve açılmasını engelleyecek şekilde sarın. Bunu yaparken sarılmasını zevkinize göre ayarlayabilir, yeni şekiller icat edebilirsiniz.
- İç harcını duruma ve mevsime göre dana, koyun eti kıyması, soğan, kabak, çeşitli yeşilliklerden hazırlayabilirsiniz.
- Karabiber ve kimyon katmayı unutmayın. Bir de tanecikler halinde kuyruk yağı eklerseniz daha da lezzetli olur.



## Çüçüre

- Bu arada Özbek mutfağında tam da Türk mantısını düşündüren yemek de bulunuyor. Adı: Çüçüre. Yine çüçüre de Türk mantısından biraz daha büyücek oluyor. İç harcı aynı şekilde dana, koyun eti kıyması, soğan, kabak, çeşitli yeşilliklerden yapılabiliyor. Çüçüre Türk mantısı gibi haşlanıp pişirilir ve çeşitli soslarla servis edilir. Özbekistan'ın farklı bölgelerinde kızartılmış çüçüre yemeğine de rastlanabilir.

# Özbek Çorba Çeşitleri

- Çorbaların, Özbekistan'ın mutfak geleneğinde oldukça önemli yeri olduğunu belirtmek gerekir. Sebzeler, otlar ve baharatlar eklenip hazırlanırlar. Özbek çorbasının özelliği şu ki patates, havuç, kırmızı ve yeşilbiber gibi malzemeler başlıca küp şeklinde, et ise büyük parçalar halinde eklenir ve haşlanır. Bu arada; “kavurma çorba” çeşidinde önce kıyılmış soğanın ve diğer malzemelerin sıvı yağda kavrulması da gerekir. İyice haşlanınca çorbamız hazır olur. Haşlama sırasında daha önceden suda bekletilen nohut veya yıkanmış maş fasulyesi ve benzeri bakliyatlar eklenebilir. Çorbamız maydanozla süslenir ve servis edilir.



# Narin Yemeği

- Merak edilen at etinin katıldığı bir yemektir, Narin. Onu elde etmek için ilk olarak bir tencereye büyük parçalara böldüğümüz etleri veya at etinden yapılan sucuk yani "kazı"yı koyup üzerini örtecek kadar su ilave ediyoruz. Soğanı ince ince doğradıktan sonra ete ilave ediyoruz ve kısık ateşte 3-4 saat pişiriyoruz. Et piştikten sonra sudan çıkarıp ayrı bir tabağa alıyoruz ve üzerine tuz döküp soğumaya bırakıyoruz. Bir kaba un, su ve tuzu koyup yoğuruyoruz; sert bir hamur elde ettikten sonra oklava yardımıyla açıp 20×20 cm boyutlarında kesiyoruz. Yufka haline getirilen hamur at etinin pişirildiği çorbada haşlanır. Pişirdikten sonra hamurları soğuk sudan geçiriyoruz ve bir masa üzerine yayıp ters yüz ederek biraz kurutuyoruz. Hamurlar kuruduktan sonra bir tarafına kızdırılmış çiçek yağı sürüyoruz. Yağlı soğuk hamurları 2 cm arayla bantlar şeklinde kesiyoruz. Ardından bu bantları üst üste koyup erişte genişliğinde kesiyoruz. Soğutulmuş ve tuzlanmış eti ince ince doğruyoruz. Ardından et ve hamuru karıştırıyoruz. Son olarak üzerine doğranmış soğan ve karabiberi ilave edip servis ediyoruz.



# Kazı Sucuđu



# Kebap eřitleri

- Türk mutfağında önemli yeri bulunan kebablara Özbekistan'da da rastlayabilirsiniz. şiş kebabına burada şaşlık denir. Kuzu, dana, tavuk eti, ciğer şaşlık çeşitleri bulunur. zbek şiş kebablarının özelliğı etin yanında yağ veya kuyruk da şişe sırasıyla dizilir. Özel işlenmiş kıymadan hazırlanan Buhara kebabı da mutlaka tadı alınması gereken yemeklerden. Bu kebab çeşidi Özbekistan'da daha çok Buhara'nın bir ilçesi sayılan Gucdvan kebabı adıyla meşhur.



# Özbek Böreği



- Samsa böreğini ilk kez denediğiniz zaman yapımı biraz oyalayıcı gelebilir ama oldukça kolay bir börek çeşididir aslında. Lezzeti ise tabi ki muhteşem! Samsa böreği adeta üğüm üğüm ağızda dağılan bir börek, garantisini verebiliriz.
- Peki, nasıl yaparız? Geniş bir kasenin içine yumurtayı kırın, süt ve suyu ekleyin, karıştırarak margarin ve sıvı yağı da ekleyip unu yavaş yavaş katın, tuzu da unutmayıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumruk büyüklüğünde pazılar haline getirip üstü örtülü olarak 10 dakika dinlendirin. Bu arada çiğ kıymayı ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber de ekleyip karıştırın.
- Tezgahın üzerine biraz nişasta veya un serpip hamurdan bir pazu alarak mantıdan biraz daha kalın olacak şekilde açın. Üzerine erittiğiniz margarinden her tarafına sürüp margarinin katılaşması için bir kenara serin, ikinci pazıyı da aynı şekilde açın ve yağlı yufkanın üzerine serin ve yağlayın. Sonra bir pazıyı daha açın ve aynı şekilde yayıp yine yağlayın.
- Hazırladığınız 3 kat yufkayı sıkıca bir rulo haline getirin, buzdolabında veya soğuk bir ortamda biraz sertleşmesi için bir süre bekletin.
- Şimdi ruloyu alıp dilimliyoruz. Elde ettiğiniz rulo dilimini açmaya başlayın, ortasına kıymayı koyup yuvarlak veya üçgen katlayın. Sonra samsamızı katlandığı yeri altta kalacak şekilde yağlı tepsiye dizin ve üzerine sıvı yağ sürüp kızgın fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.

# Özbek Pilavi



- Özbek pilavının Özbekistan'da özel günler ile düğün sofralarının en önemli yemeği olduğunu, yerel bölgelere özgü 40 çeşidinin bulunduğunu ve eve gelen misafirlere bu pilavı mutlaka evin erkeğinin yaptığını biliyor muydunuz? Başlı başına ana yemek sayılabilecek kadar zengin içeriği olan bu pilavın başrollerini et ve Özbekistan'da yetişen sarı havuç paylaşıyor. Tabi kırmızı havuçla da yapabilirsiniz. Havucun pilava kattığı hafif şekerli tat et ile buluşunca tadına doyum olmuyor. Bir de yanına yeşil çay olursa tencerenin dibini tek başına görme ihtimaliniz olabilir, bizden söylemesi!



*Teşekkürler!*