O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Gadidae oilasiga mansub tuzlangan va quritilgan tuzlangan baliqlar uchun standart

(CODEX STAN 167:1989, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti

Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #D2KF9AJNPJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

2 O‘zbekiston standartlar institutining 2026-yildagi 21-iyuldagi 26/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart CODEX STAN 167:1989 “Standard for salted fish and dried salted fish of the gadidae family of fishes” xalqaro standartning matni bilan aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

Ushbu milliy standartni va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish, qayta ko‘rib chiqish yoki bekor qilish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarda chop etiladi.

Ushbu standartni O‘zbekiston hududida rasmiy tarqatish mutlaq huquqi O‘zbekiston standartlar institutiga tegishli

STANDARTLAR INSTITUTI #26KE3AJNP1 - 25.08.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘zgartirishlar 2024

2024-yil noyabr oyida bo‘lib o‘tgan “Codex Alimentarius” komissiyasining qirq yettinchi sessiyasida qabul qilingan qarorlarga muvofiq, 6.2-bo‘lim “Transport idishlarini yorliqlash” matni “Oziq-ovqat mahsulotlari uchun transport idishlarini yorliqlashning umumiy standarti” (CXS 346-2021) havolasi bilan, 7-bo‘lim “Namunalarni tanlash, tadqiq qilish va tahlil qilish” da tahlil usullari ro‘yxati “Tavsiya etilgan tahlil va namuna olish usullari” (CXS 234-1999) havolasi bilan almashtirildi.

Ushbu standartni talqin qilish yoki qo‘llashda tushunmovchiliklar yuzaga kelganda standartning asli yozilgan tillarining biridan foydalanish tavsiya etiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #D2KF9AJNPJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Gadidae oilasiga mansub tuzlangan va tuzlab quritilgan baliqlar uchun standart

Стандарт на соленую и солено-сушеную рыбу семейства тресковых (Gadidae)

Standard for salted fish and dried salted fish of the Gadidae family of fishes

Amalga kiritish sanasi 01.08.2026 yil

1 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart Gadidae oilasiga mansub tuzlangan baliq va tuz bilan to‘liq to‘yingan (kuchli tuzlangan) tuzlab quritilgan baliqlarga yoki tuz bilan qisman to‘yingan holda kamida 12 % tuz miqdorida konservalangan, qo‘shimcha sanoatda qayta ishlov berilmasdan iste’mol qilish uchun taklif qilinishi mumkin bo‘lgan tuzlangan baliqlarga nisbatan qo‘llaniladi.

2 Tavsif

2.1 Mahsulot ta’rifi

Tuzlangan baliq - bu quyidagi baliqlardan olingan mahsulot:

- Gadidae oilasiga mansub turlardan; va
- qonsizlantirilgan, ichaklari olib tashlangan, boshi kesilgan, yorilgan yoki bo‘laklangan, yuvilgan, tuzlangan; yoki
- tuzlab quritilgan baliq - bu quritilgan tuzlangan baliq.

2.2 Jarayon ta’rifi

Mahsulot 2.2.1-bo‘limda tasvirlangan usullardan biri yordamida tuzlash va 2.2.2-bo‘limda tasvirlangan usullardan biri yoki ikkalasi yordamida quritish orqali ishlab chiqariladi; mahsulotning tashqi ko‘rinishi 2.3-bo‘lim talablariga javob beradi.

2.2.1 Tuzlash

- Quruq tuzlash (quritish) - bu baliqni osh tuzi bilan aralashtirib, hosil bo‘lgan ortiqcha sho‘r suvni to‘kib tashlash uchun qo‘yish usuli.
- Nam tuzlash (tuzlash) - bu baliqni osh tuzi bilan aralashtirib, yopiq idishga solib, u yerda baliq to‘qimasi tomonidan ajralib chiqadigan suyuqlikda tuzning erishi natijasida hosil bo‘lgan sho‘r suvga botiriladigan usul. Idishga sho‘r suv qo‘shilishi mumkin. Keyin baliq idishdan olinadi va sho‘r suvni to‘kib tashlash uchun qo‘yiladi.
- Namakob quyish - bu baliq go‘shtiga to‘g‘ridan-to‘g‘ri namakob quyish jarayoni bo‘lib, kuchli tuzlash jarayonining bir qismi sifatida ruxsat etiladi.

2.2.2 Quritish

- Tabiiy quritish – baliq ochiq havoda quritiladi.
- Sun’iy quritish – baliq sun’iy havo aylanishi va harorat va namlik nazorati ostida quritiladi.

STANDARTLAR INSTITUTI #D2KF9AJNPJ - 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

2.3 Tashqi ko‘rinishi

2.3.1 Bo‘laklangan baliq – qatlamlarga bo‘lingan baliq, umurtqa pog‘onasining katta qismi (taxminan uchdan ikki qismi) qorin tomonidan olib tashlanadi.

2.3.2 Umurtqa pog‘onasi bo‘lgan yassi baliq – qatlamlarga bo‘lingan baliq, umurtqa pog‘onasi joyida qoldiriladi.

2.3.3 File – yangi baliq, umurtqa pog‘onasi bo‘ylab ikki yarimga bo‘lingan, suzgichlari, katta suyaklari va ba’zan qorin devori olib tashlangan.

2.3.4 Boshqa ko‘rinish variantlari: Mahsulot uchun boshqa har qanday ko‘rinish variantiga ruxsat etiladi, agar u:

- ushbu standartda ko‘rsatilgan boshqa ko‘rinish variantlaridan yetarlicha farq qilsa;
- ushbu standartning barcha boshqa talablariga javob bersa; va
- iste’molchini chalg‘itmaslik uchun yorliqda yetarlicha tavsiflangan bo‘lsa.

2.3.5 Faqat bir xil turdagi va bir xil ko‘rinishga ega baliqlar alohida idishlarga qadoqlanishi mumkin.

3 Asosiy tarkibi va sifat omillari

3.1 Baliq

Tuzlangan baliq inson iste’moli uchun yaroqli bo‘lgan sog‘lom, yuqori sifatli baliqlardan tayyorlanadi.

3.2 Tuz

Mahsulot ishlab chiqarishda faqat begona aralashmalar va kristalli hosilalarsiz, ifloslanish, yog‘, namlik yoki boshqa begona moddalarning ko‘rinadigan izlari bo‘lmagan va “Baliq va baliqchilik mahsulotlari uchun amaliyot kodeksi” (CXC 52-2003)[1] talablariga javob beradigan sof tuzdan foydalanish mumkin.

3.3 Tayyor mahsulot

Agar 9-bo‘lim talablariga muvofiq sinovdan o‘tkazilgan namunalar 8-bo‘lim qoidalariga javob bersa, mahsulot ushbu standart talablariga javob beradi deb hisoblanadi. Mahsulot sinovi 7-bo‘limda ko‘rsatilgan usullar yordamida amalga oshiriladi.

4 Oziq-ovqat qo‘shimchalari

Oziq-ovqat qo‘shimchalari uchun umumiy standartning (CXS 192-1995)[2] 1 va 2-jadvallarida keltirilgan konservantlar 09.2.5 oziq-ovqat toifasi (dudlangan, quritilgan, fermentlangan va/yoki tuzlangan) baliq va baliq mahsulotlari, shu jumladan mollyuskalar, qisqichbaqasimonlar va ignatanlilar) va tegishli toifalar uchun ushbu standart bilan qamrab olingan oziq-ovqat mahsulotlaridan foydalanishga ruxsat etiladi.

5 Gigiena

Ushbu standart qoidalari bilan qamrab olingan mahsulotlarni ishlab chiqarish va keyinchalik qayta ishlash. Oziq-ovqat gigienasi umumiy tamoyillari (CXC 1-1969)[3], Baliq va baliq mahsulotlari amaliyoti kodeksi (CXC 52-2003)[1] tegishli bo‘limlarining, shuningdek, boshqa

STANDARTLAR INSTITUTI HUZURIDAGI 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

tegishli gigiena amaliyoti va amaliyot kodekslarining talablariga muvofiq amalga oshirilishi tavsiya etiladi.

Mahsulotlar oziq-ovqat mahsulotlari uchun mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari va ko‘rsatmalarida (CXG 21-1997)[4] ko‘rsatilgan barcha mikrobiologik mezonlarga javob berishi kerak.

6 Tamg‘alash

Tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlarini yorliqlash bo‘yicha umumiy standart (CXS 1-1985)[5] qoidalaridan tashqari, quyidagi maxsus qoidalar qo‘llaniladi:

6.1 Mahsulot nomi

Yorliqda ko‘rsatilgan mahsulot nomi “tuzlangan baliq”, “sho‘r suvda tuzlangan baliq”, “tuzlangan file”, “quruq tuzlangan baliq”, “laqqa baliq” so‘zlaridan yoki mahsulot sotiladigan mamlakat qonunlari, urf-odatlari yoki amaliyotlariga muvofiq boshqa belgilardan iborat bo‘lishi kerak. Bundan tashqari, mahsulot olingan turning nomi yorliqda mahsulot nomidan oldin yoki keyin ko‘rsatilishi kerak.

“Bo‘laklangan baliq” 2.3.1-bandda tasvirlangandan boshqa ko‘rinish shakllari uchun ko‘rinish shakli tegishli ravishda 2.3.2- bandga muvofiq mahsulot nomi bilan birgalikda e’lon qilinishi kerak. Agar mahsulot 2.3.3-bandda muvofiq ishlab chiqarilgan bo‘lsa, yorliqda iste’molchini chalg‘itmaslik uchun yorliqda mahsulot nomiga yaqin joyda mahsulotning boshqa tavsiflovchi xususiyatlari ko‘rsatilishi kerak

“Laqqa baliq” atamasi faqat quritilishidan oldin 95 % tuz bilan to‘yingan baliqdan tayyorlangan quritib tuzlangan baliq uchun ishlatilishi mumkin. Sho‘r suvda tuzlangan baliq atamasi faqat tuz bilan to‘liq to‘yingan baliqlarga nisbatan qo‘llanilishi mumkin.

6.2 Yuk tashish idishlarini yorliqlash

Yuk tashish idishlarini yorliqlash Oziq-ovqat yuk tashish idishlarini yorliqlash bo‘yicha umumiy standart (CXS 346-2021)[6] talablariga javob berishi kerak.

7 Namuna olish, tekshirish va tahlil qilish

7.1 Namuna olish

Mahsulotni tekshirish uchun to‘plardan namunalar olish tegishli namuna olish rejasiga muvofiq amalga oshiriladi, bunda AQL 6.5 ga teng bo‘ladi. Namuna birligi asosiy idish bo‘ladi yoki mahsulot ommaviy bo‘lsa, alohida baliq namuna birligi hisoblanadi.

Sof og‘irlik uchun namunalar olish namuna olish bo‘yicha umumiy ko‘rsatmalarga (CXG 50-2004)[7] muvofiq amalga oshiriladi.

7.2 Tekshirish

7.2.1 Organoleptik va fizik tekshiruv

Organoleptik va fizik tekshiruv uchun olingan namunalar bunday tekshiruv bo‘yicha o‘qitilgan shaxslar tomonidan va Tavsiya etilgan tahlil va namunalar olish usullari (CXS 234-1999)[8] va Laboratoriyalarda baliq va mollyuskalarni organoleptik baholash bo‘yicha ko‘rsatmalarga (CXG 31-1999)[9] muvofiq baholanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #D2BF9A3KNYJ - 29.09.2026/O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

7.3 Tahlil qilish

Ushbu standartga muvofiqligini tekshirish uchun CXS 234-1999 da keltirilgan ushbu standart qoidalariga tegishli tahlil va namunalar olish usullari qo‘llaniladi.

8 Nuqsonlarning ta’rifi

8.1 Agar namunada quyidagi xususiyatlardan biri bo‘lsa, u nuqsonli hisoblanadi.

8.1.1 Begona moddalar

Namuna birligida Gadidae baliqlaridan olinmagan, inson salomatligiga xavf tug‘dirmaydigan va kattalashtirmasdan osongina aniqlanadigan yoki ishlab chiqarish va sanitariya amaliyotlariga rioya qilinmaganligini ko‘rsatadigan har qanday usul bilan aniqlangan darajada mavjud bo‘lgan har qanday moddaning mavjudligi.

8.1.2 Hid

Baliqda doimiy va aniq yoqimsiz hidning mavjudligi, bu parchalanishni (masalan, nordon, chirigan va boshqalar) yoki begona moddalar (masalan, suyuq yoqilg‘i, tozalash vositalari va boshqalar) bilan ifloslanishni ko‘rsatadi.

8.1.3 Pushti rang

Qizil halofil bakteriyalarning har qanday ko‘rinadigan belgilari.

8.1.4 Tashqi ko‘rinishi

Sirt maydonining uchdan ikki qismidan ko‘prog‘ida keng yoriqlar bilan tavsiflangan yoki bo‘lingan baliq ikki yoki undan ortiq bo‘laklarga bo‘lingan, ammo terisi bilan bir-biriga bog‘langan darajada shikastlangan, yirtilgan yoki singan go‘shtning teksturali buzilishi.

Namuna birligidagi baliqlarning 30 % yoki undan ko‘prog‘i quyidagi nuqsonlardan biriga duch kelganida, namuna birligi nuqsonli deb hisoblanadi.

8.1.5 Halofil (jigarrang) mog‘or

Halofil mog‘or ta’sirlangan umumiy maydon baliq tashqi yuzasining uchdan bir qismidan ko‘prog‘ini tashkil qiladi.

8.1.6 Jigar dog‘lari

Jigar mavjudligi sababli yuzaga keladigan sezilarli sariq yoki sarg‘ish-to‘q sariq rang o‘zgarishi, baliq tashqi yuzasining to‘rtdan bir qismidan ko‘prog‘iga ta’sir qiladi.

8.1.7 Kuchli ko‘karishlar

Baliq yuzining yarmidan ko‘prog‘ida kuchli ko‘karishlar bo‘lgan har qanday baliq.

8.1.8 Kuchli kuyish

Quritish paytida qizib ketish natijasida orqa (teri tomoni) yarmidan ko‘pi yopishqoq yoki yopishqoq bo‘lgan baliq.

9 To‘pni qabul qilish

To‘p quyidagi hollarda ushbu standart talablariga javob beradi deb hisoblanadi:

- 8-bo‘limga muvofiq tasniflangan nuqsonlarning umumiy soni AQL 6,5 bo‘lgan tegishli namuna olish rejasining qabul qilish sonidan (c) oshmasa;
- barcha namuna birliklarining o‘rtacha sof og‘irligi e’lon qilingan og‘irlikdan kam bo‘lmasa, agar biron bir alohida idish e’lon qilingan og‘irlikning 95 % dan kam bo‘lmasa;

STANDARTLAR INSTITUTI #D2KF9AJNPJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- 2.3-bo‘limda belgilangan taqdimot shakliga javob bermaydigan namunaviy birliklarning umumiy soni AQL 6.5 ga teng bo‘lgan tegishli namunaviy rejaning qabul qilish sonidan (c) oshmaydi; va

- 4, 5 va 6-bo‘limlarning oziq-ovqat qo‘shimchalari, gigiena va tamg‘alash talablari bajarilgan.

Izohlar

[1] FAO va JSST. 2003. Baliq va baliq mahsulotlari uchun amaliyot kodeksi. Codex Alimentarius amaliyot kodeksi, № CXC 52-2003. Codex Alimentarius komissiyasi. Rim.

[2] FAO va JSST. 1995. Oziq-ovqat qo‘shimchalari uchun umumiy standart. Codex Alimentarius standarti, № CXS 192-1995. Codex Alimentarius komissiyasi. Rim.

[3] FAO va JSST. 1969. Oziq-ovqat gigienasining umumiy tamoyillari. Codex Alimentarius amaliyot kodeksi, № CXC 1-1969. Codex Alimentarius komissiyasi. Rim.

[4] FAO va JSST. 1997. Oziq-ovqat mahsulotlari uchun mikrobiologik mezonlarni belgilash va qo‘llash tamoyillari va ko‘rsatmalari. Codex Alimentarius qo‘llanmasi, № CXG 21-1997. Codex Alimentarius komissiyasi. Rim.

[5] FAO va JSST. 1985. Oldindan qadoqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini etiketlash uchun umumiy standart. Codex Alimentarius Standard, № CXS 1-1985. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

[6] FAO va JSST. 2021. Chakana savdo bo‘lmagan oziq-ovqat idishlarini etiketlash uchun umumiy standart. Codex Alimentarius Standart, № CXS 346-2021. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

[7] FAO va JSST. 2004. Namuna olish bo‘yicha umumiy ko‘rsatmalar. Codex Alimentarius Qo‘llanmasi, № CXG 50-2004. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

[8] FAO va JSST. 1999. Tahlil va namuna olishning tavsiya etilgan usullari. Codex Alimentarius Standard, № CXS 234-1999. Codex Alimentarius Komissiyasi. Rim.

[9] FAO va JSST. 1999. Laboratoriyalarda baliq va mollyuskalarni sensorli baholash bo‘yicha ko‘rsatmalar. Codex Alimentarius Qo‘llanma, № CXG 31-1999. Codex Alimentarius komissiyasi. Rim.

STANDARTLAR INSTITUTI #D2KF9AJNPJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI