O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

G‘oz go‘shti standarti. Tana go‘shtlari va bo‘laklari

(UNECE Standard for Goose meat Carcases and Parts:2018, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti
Toshkent

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan **IShLAB ChIQILDI.**

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

3 Ushbu standart “Unece Goose meat Carcases and Parts: 2018” xalqaro standartiga aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILIShI

Ushbu milliy standart va unga bo‘lgan o‘zgartishlarni O‘zbekiston hududida amalga kiritish haqidagi axborot Standartlashtirish bo‘yicha milliy organning rasmiy veb-saytlari va standartlarning yillik axborot ko‘rsatkichlarida chop etiladi.

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

Mundarija

1	Kirish	1
	1.1 Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha standartlari	1
	1.2 Qo‘llanish doirasi	2
	1.3 Qo‘llanilishi	2
	1.4 Qabul qilinishi va nashr etilishi tarixi	2
2	Minimal talablar	3
3	Xaridor tomonidan belgilanadigan talablar	3
	3.1 Qo‘shimcha talablar	3
	3.2 Turi	3
	3.3 Mahsulot/bo‘lak	3
	3.3.1 Mahsulot/bo‘lak kodi	3
	3.3.2 Suyak	4
	3.3.3 Teri	4
	3.4 Sovitish	4
	3.5 Ishlab chiqarish tarixi	6
	3.5.1 Kuzatuvchanlik	6
	3.5.2 G‘oz toifasi	6
	3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi	7
	3.5.4 Oziqlantirish tizimi	8
	3.5.5 So‘yish tizimi	8
	3.5.6 Sovitish tizimi	9
	3.5.7 Mikroblarga qarshi ishlov berishlar	10
	3.6 Sifat darajasi	10
	3.7 G‘oz tana go‘shtlari va ularning bo‘laklari qadoqlarida ko‘rsatilishi yoki savdo birliklariga biriktirilishi lozim bo‘lgan markalash ma’lumotlari	10
	3.7.1 Majburiy ma’lumotlar	11
	3.7.2 Mahsulotga oid boshqa ma’lumotlar	11
	3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar	11
	3.9 Qadoqlash, saqlash va tashishga oid qoidalar	12
	3.9.1 Mahsulot birligining vazni	12
	3.9.2 Birlamchi qadoq	13
	3.9.3 Iste’molchi uchun tamg‘alash	14
	3.9.4 Birlamchi qadoq tarkibining vazni	14
	3.9.5 Ikkilamchi qadoq	15
	3.9.6 Ikkilamchi qadoq vazni	15
	3.9.7 G‘oz go‘shtini qadoqlash va joylashni kodlash formati	16
4	G‘oz go‘shti bo‘yicha xaridor talablariga oid BMT kodi	16
	4.1 Kodning ta’rifi	16
	4.2 Misol	17
5	Go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklarini tavsiflari	17
	5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi	17
	5.2 G‘oz skelet chizmasiga oid izoh	17

Izoh

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifat standartlari bo‘yicha ishchi guruh

BMT Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifat standartlari bo‘yicha ishchi guruhining tijorat sifat standartlari xalqaro savdoni osonlashtirishga, yuqori sifatli mahsulot ishlab chiqarishni rag‘batlantirishga, rentabellikni oshirishga hamda iste’molchilar manfaatlarini himoya qilishga xizmat qiladi. BMT standartlaridan hukumatlar, ishlab chiqaruvchilar, savdogarlar, import qiluvchilar va eksport qiluvchilar, shuningdek boshqa xalqaro tashkilotlar foydalanadi hamda ular yangi uzilgan meva-sabzavotlar, quruq va quritilgan mahsulotlar, urug‘lik kartoshka, go‘sht, kesilgan gullar, tuxum va tuxum mahsulotlarini o‘z ichiga olgan keng turdagi qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qamrab oladi. BMT qishloq xo‘jaligi standartlari bo‘yicha qo‘shimcha ma’lumot olish uchun quyidagi veb-saytga tashrif buyuring: http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html.

“G‘oz go‘shti. Tana go‘shtlari va bo‘laklari” bo‘yicha standartning mazkur nashri ECE/CTCS/WP.7/2018/5 hujjatiga asoslangan.

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

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

G‘oz go‘shti standarti. Tana go‘shtlari va bo‘laklari

Стандарт мясо гусей. Тушки и их части

Standard for goose meat - carcases and parts

Amalga kiritish sanasi: 1.08.2026-yil

1 Kirish

1.1 Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha standartlari

Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha BMT maqsadi xaridor va sotuvchi o‘rtasida foydalanish uchun xalqaro tilni tavsiya etish orqali savdoni osonlashtirishdan iborat. Ushbu til xalqaro savdoda keng qo‘llaniladigan go‘sht mahsuloti turlarini tavsiflaydi hamda aloqa va elektron savdo uchun kodlashtirish tizimini belgilaydi. Matnlar muntazam ravishda yangilanib borilishi sababli, qo‘shimcha mahsulot turlarini kiritish zarur deb hisoblaydigan yoki mavjud mahsulot turlari noto‘g‘ri yoxud endilikda savdoda qo‘llanilmayapti deb hisoblaydigan go‘sht sanoati vakillari BMT kotibiyatiga murojaat qilishlari tavsiya etiladi.

Ushbu nashr matni BMTning Go‘shtni standartlashtirish bo‘yicha ixtisoslashtirilgan seksiyasi homiyligida ishlab chiqilgan. U BMT tomonidan ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqilishi rejalashtirilgan standartlar turkumining bir bo‘laki hisoblanadi.

Quyidagi jadvalda BMT standartlari mavjud bo‘lgan va/yoki ishlab chiqilayotgan hayvon turlari hamda BMT go‘sht kodida foydalanish uchun ularning kodlari keltirilgan (4-bo‘limga qarang).

Qo‘shimcha ma’lumot olish uchun BMT veb-saytiga tashrif buyuring: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html. Ushbu veb-sahifasida, shuningdek, kodlashtirish tizimining tavsifi hamda BMT kodini joriy etish uchun maxsus qo‘llash identifikatori ham keltirilgan.

Hayvon turi va go‘sht turi	***BMT bo‘yicha tur kodi (4-bo‘limga qarang)***
Qoramol (mol go‘shti)	10
Qoramol (buzoq go‘shti)	11
Bug‘u go‘shti	20
Cho‘chqa go‘shti	30
Qo‘y go‘shti	40
Echki go‘shti	50
Lama	60
Alpaka	61
Tovuq	70
Kurka	71
O‘rdak	72
G‘oz	73
Quyon	74
Ot go‘shti	80
Iste’molga yaroqli go‘sht qo‘shimcha mahsulotlari	90

Hayvon turi va go‘sht turi	*BMT bo‘yicha tur kodi (4-bo‘limga qarang)*
Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari	91

1.2 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart inson iste’moli uchun yaroqli holda, savdoga chiqariladigan xom (qayta ishlanmagan) g‘oz (*Anser* va *Branta*) go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklari (yoki bo‘laklari) uchun xalqaro tilni tavsiya etadi. Qo‘shimcha ingredientlar qo‘shilgan mahsulotlar yoki “yarim tayyor g‘oz mahsulotlari” ushbu standartga kiritilmaydi. Ushbu standart xalqaro savdoda sotishga mo‘ljallangan go‘sht va go‘sht mahsulotlari bo‘yicha ilg‘or tijorat amaliyotiga muvofiq bo‘lgan go‘sht bilan muomala qilish, qadoqlash va muvofiqlikni baholash yuzasidan xaridorlar uchun turli variantlarni taqdim etadi.

G‘oz go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklarini xalqaro chegaralar orqali savdoga chiqarishda oziq-ovqat mahsulotlarini standartlashtirish va veterinariya nazoratiga oid tegishli qonunchilik talablariga rioya etilishi kerak. Ushbu standart boshqa joylarda tartibga solinadigan mazkur jihatlarni belgilashni maqsad qilmaydi. Butun standart davomida bunday qoidalar milliy yoki xalqaro qonunchilikka yoxud import qiluvchi mamlakat talablariga havola qilingan holda qoldiriladi.

Ushbu standartda jo‘natilgandan keyin sifatni saqlab qolish, shuningdek, hukumatlarga oziq-ovqat gigienasi, tamg‘alash va ushbu standart qo‘llanish doirasidan tashqarida bo‘lgan boshqa masalalarning ayrim jihatlari bo‘yicha yo‘l-yo‘riq berish maqsadiga ega bo‘lgan boshqa xalqaro kelishuvlar, standartlar va amaliyot kodekslariga havolalar mavjud. Sog‘liqni saqlash va sanitariya talablariga oid xalqaro ma’lumotnoma sifatida Codex Alimentarius komissiyasining standartlari, yo‘riqnomalari va amaliyot kodekslariga murojaat qilish lozim: www.codexalimentarius.net.

1.3 Qo‘llanilishi

Shartnoma ijrochilari mahsulotlarning barcha shartnomaviy va spetsifikatsiya talablariga muvofiq yetkazib berilishi uchun javobgardir hamda muvofiqlikni ta’minlashga mo‘ljallangan sifat nazorati tizimini joriy etishlari tavsiya etiladi.

Mahsulotlarning ushbu batafsil talablarga muvofiqligini kafolatlash maqsadida xaridorlar mahsulotning xaridor tomonidan belgilangan variantlarga muvofiqligini ta’minlash uchun mustaqil va xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishni tanlashlari mumkin. Ushbu standart qoidalarni tushunishni osonlashtirish maqsadida tana go‘shtlari hamda tanlangan tijorat bo‘laklari/bo‘laklarining tasviriy fotosuratlarini o‘z ichiga oladi.

1.4 Qabul qilinishi va nashr etilishi tarixi

Ixtisoslashtirilgan seksiyaning tavsiyasiga binoan, Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifat standartlari bo‘yicha ishchi guruh matnni o‘zining oltmish yettinchi kengashida qabul qilgan (havola: ECE/TRADE/C/WP.7/2011/4). 2018-yilda Ishchi guruh o‘zining yetmish to‘rtinchi kengashida standartga kiritilgan o‘zgartirishlarni qabul qilgan (ECE/CTCS/WP.7/2018/5 ga qarang).

BMT ning go‘shtga oid standartlari nashr qilinganidan keyin uch yil o‘tgach to‘liq qayta ko‘rib chiqiladi. Qayta ko‘rib chiqish yakunlari bo‘yicha zaruratga qarab yangi nashrlar e’lon qilinadi. Zudlik bilan e’tibor talab qiladigan o‘zgartirishlar BMT veb-sahifasida e’lon qilinadi: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2 Minimal talablar

Barcha go‘sht oziq-ovqat xavfsizligi va inspeksiyaga oid amaldagi qoidalarga muvofiq muntazam faoliyat yuritadigan korxonalarda so‘yilgan hayvonlardan olingan bo‘lishi shart.

Go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklari quyidagicha bo‘lishi kerak:

• taqdim etilish shaklini hisobga olgan holda butun bo‘lishi;

• ko‘rinadigan qon quyqalari yoki suyak qoldiqlaridan xoli;

• har qanday begona materiallardan xoli (masalan, shisha, rezina, plastmassa, metall[1]);

• begona hidlardan xoli bo‘lishi;

• najas bilan ifloslanishdan xoli bo‘lishi;

• noto‘g‘ri qonsizlantirish belgilaridan xoli bo‘lishi;

• ichki a’zolar, traxeya, qizilo‘ngach, yetilgan reproduktiv organlar va o‘pkadan xoli bo‘lishi[2];

• amalda patlar va qon quyilishlaridan xoli bo‘lishi[3];

• muzlatkich kuyishidan xoli bo‘lishi[4];

• o‘t suyuqligi ta’siridagi rang o‘zgarishidan xoli bo‘lishi[3].

3 Xaridor tomonidan belgilanadigan talablar

Quyidagi kichik bo‘limlarda xaridor tomonidan belgilanadigan talablar hamda BMT g‘oz go‘shti kodida foydalaniladigan kodlar aniqlanadi (4-bo‘limga qarang). G‘oz go‘shtini qadoqlash bo‘yicha BMT kodi 3.9-bo‘limda bayon etilgan.

3.1 Qo‘shimcha talablar

Kodda hisobga olinmagan (masalan, 9-kod — „boshqa“ qo‘llanilganda) yoki mahsulot yoxud qadoqlash tavsifiga qo‘shimcha aniqlik kiritadigan xaridor tomonidan belgilanadigan qo‘shimcha talablar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi hamda tegishli tartibda hujjatlashtirilishi kerak.

3.2 Turi

1.1-bo‘limda belgilanganidek, 1-ma’lumotlar maydonida g‘oz uchun kod **73** hisoblanadi.

3.3 Mahsulot/bo‘lak

3.3.1 Mahsulot/bo‘lak kodi

2-ma’lumotlar maydonidagi to‘rt xonali mahsulot kodi 5-bo‘limda belgilanadi.

---

[1] Xaridor tomonidan belgilangan hollarda go‘sht mahsulotlari metall zarrachalarni aniqlash tekshiruvidan o‘tkaziladi.

[2] Mazkur a’zolar ko‘rsatilgan mahsulotning ajralmas bo‘laki bo‘lgan hollar bundan mustasno.

[3] Bunga faqat sotuvchi tomonidan oshkor qilingan hamda milliy qonunchilik va tanlangan sifat yoki nav darajasi bilan ruxsat etilgan hollardagina yo‘l qo‘yilishi mumkin.

[4] Muzlatkich kuyishi — bu yuza qaytarilmas darajada suvsizlanishining mahalliy yoki keng tarqalgan joylari bo‘lib, ular mahsulotning bir bo‘lakida yoki butun yuzasida asl rangning o‘zgarishi (odatda ochroq tusga kirishi) va/yoki taktil xususiyatlarning o‘zgarishi (quruq, g‘ovaksimon holat) bilan namoyon bo‘ladi.

3.3.2 Suyak

G‘oz go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklari suyak bo‘yicha taqdim etilishiga ko‘ra quyidagicha farqlanadi:

Suyak kodi (3a-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Suyakli	Mahsulotdan suyaklari ajratib olinmagan
2	Bo‘lakan suyaksiz	Mahsulotdan ayrim suyaklar ajratib olingan, biroq barcha suyaklar emas
3	Suyaksiz	Mahsulotdan barcha suyaklar ajratib olingan
4–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	

3.3.3 Teri

G‘oz go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklari teri bo‘yicha taqdim etilishiga ko‘ra quyidagicha farqlanadi:

Teri kodi (3b-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Terili	Teri bilan taqdim etilgan mahsulot (1-rasm)
2	Terisiz	Barcha terisi olib tashlangan mahsulot (2-rasm)
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	

	
1-rasm — Terili butun g‘oz tana go‘shti	**2-rasm — Terisiz butun ko‘krak bo‘laki**

3.4 Sovitish

Ushbu standartda qo‘llaniladigan sovitish oziq-ovqat mahsulotining ichki haroratini saqlash va mikrobiologik nazorat maqsadida pasaytirish uchun foydalaniladigan usullarni anglatadi.

G‘oz go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklari sovitilgan, idishda muz bilan qadoqlangan holda sovitilgan, idishda quruq muz bilan qadoqlangan holda sovitilgan, yengil muzlatilgan, muzlatilgan, chuqur muzlatilgan, muz qoplamasisiz alohida tartibda tezkor chuqur muzlatilgan

yoki muz qoplamasi bilan alohida tartibda tezkor chuqur muzlatilgan holda taqdim etilishi mumkin. Barcha toifalar hamma hududlarda qo‘llanilmasligi mumkin.

Qo‘llanilgan sovitish usuliga qarab, mahsulot vazniga nisbatan ruxsat etilgan og‘ishlar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim. Ta’minot zanjiri davomida mahsulotning barcha bo‘laklarida bir xil ichki harorat ta’minlanishi uchun atrof-muhit haroratining tegishli darajada bo‘lishini ta’minlash operatorning javobgarligi hisoblanadi. Ichki haroratlar quyidagicha bo‘lishi kerak:

Sovitish kodi (4-ma’lumotlar maydoni)	***Toifa***	***Tavsif***
1	Sovutilgan	Mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) so‘yishdan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng doimo **-2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan** darajada saqlanadi.
2	Muz qo‘shilgan holda sovitilgan	Mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) so‘yishdan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng doimo **-2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan** darajada saqlanadi hamda muz bilan idishga qadoqlanadi (muzlatilgan suv, quruq muz emas).
3	Quruq muz (CO_2) qo‘shilgan holda sovitilgan[a]	Mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) so‘yishdan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng doimo **-2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan** darajada saqlanadi hamda quruq muz (CO_2) bilan idishga qadoqlanadi.
4	Yengil muzlatilgan[b]	Mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) muzlatilgandan so‘ng doimo **-12,0 °C dan past bo‘lmagan va -2,0 °C dan yuqori bo‘lmagan** darajada saqlanadi.
6	Chuqur muzlatilgan	Mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) muzlatilgandan so‘ng doimo **-18 °C yoki undan past** darajada saqlanadi.
7	Muz qoplamasisiz alohida tartibda tezkor chuqur muzlatilgan	Mahsulot qadoqlashdan oldin alohida tartibda muzlatiladi va muzlatilgandan so‘ng doimo mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) **-18 °C yoki undan past** darajada saqlanadi.
8	Muz qoplamasi bilan alohida tartibda tezkor chuqur muzlatilgan	Mahsulot qadoqlashdan oldin alohida tartibda muzlatiladi va muzlatilgandan so‘ng doimo mahsulotning ichki harorati (mushak bo‘laki) **-18 °C yoki undan past** darajada saqlanadi. Muz qoplamasini hosil qilish uslubiyati va tamg‘alashda qo‘llaniladigan atamalar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak. Qo‘llanilgan uslubiyat hamda muz qoplamasi sababli yuzaga keladigan har qanday vazn ortishi mahsulot tavsifida/yorlig‘ida ko‘rsatilishi kerak.

[a] Quruq muz mahsulot bilan bevosita kontaktda bo‘lmasligi shart.
[b] Ushbu sovitish usuli faqat chakana savdo uchun qisqa muddatli saqlashda qo‘llanilishi shart.

Yuqorida keltirilgan atamalarning ta’riflari import qiluvchi mamlakat qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi kerak.

3.5 Ishlab chiqarish tarixi

3.5.1 Kuzatuvchanlik

Xaridor tomonidan belgilanadigan ishlab chiqarish tarixiga oid talablar kuzatuvchanlik tizimlarining mavjud bo‘lishini talab etadi. Kuzatuvchanlik ishlab chiqarishning barcha tegishli bosqichlarida mahsulotlarni yoki mahsulot turkumlarini identifikatsiya qilishning tekshirilishi mumkin bo‘lgan usulini talab qiladi.

Kuzatuvchanlik yozuvlari bildirilayotgan ma’lumotlarni asoslab bera olishi shart, muvofiqlikni sertifikatlash uchun qo‘llaniladigan tartib-taomillar esa 3.8-bo‘limdagi muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalarga muvofiq bo‘lishi shart.

3.5.2 G‘oz toifasi

Xaridor g‘ozning jinsi, vazn oralig‘i yoki yoshini ko‘rsatuvchi toifasini belgilashi mumkin.

Toifa kodi (5-ma’lumotlar maydoni)	***Toifa***	***Tavsif***
0	Belgilanmagan	
1	Yosh g‘ozlar	Yoshi 10 haftadan kam. To‘sh suyagining uchi egiluvchan bo‘ladi.
2	Saqlashga qoldirilgan g‘ozlar	Yoshi 10 haftadan 22 haftagacha.
3	Yetilgan g‘ozlar	Yoshi 20 haftadan ortiq.
4	Tuxum qo‘yuvchi g‘ozlar	Yoshi 22 haftadan ortiq.
5	Nasldor erkak va urg‘ochi g‘ozlar	Yoshi 10 haftadan ortiq.
6	Yog‘li jigar mahsuloti ishlab chiqarish uchun maxsus semirtirilgan g‘ozlar[a]	Yoshi — xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilganidek belgilanadi hamda import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi shart. Zotlarga, masalan, Landaise, sherboshli va Reyn zotlari kiradi; ular nisbatan tez o‘sish sur’ati va yirik gavda tuzilishiga ega. Tirik vazni 8 haftalik yoshida 4,5 kg dan 5,0 kg gacha yetishi mumkin.
7	Suli bilan boqilgan g‘ozlar	Minimal yoshi 16 hafta. Bunday zotlarga yakuniy boqish bosqichida kamida uch hafta davomida kuniga 500 g dan kam bo‘lmagan miqdorda suli berib boqilgan g‘ozlar kiradi.
8	Kod qo‘llanilmaydi	
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan g‘ozning boshqa har qanday toifasini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

[a] Ushbu toifa uchun maxsus ratsion yoki boqish rejimi qo‘llaniladi.

Yuqorida keltirilgan atamalarning ta’riflari import qiluvchi mamlakat qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi shart.

3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi

Xaridor ishlab chiqarish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ishlab chiqarish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan qoidalarga muvofiq bo‘lishi lozim. Agar bunday qoidalar mavjud bo‘lmasa, ishlab chiqarish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.

Ishlab chiqarish tizimi kodi (6-ma’lumotlar maydoni)	***Toifa****	***Tavsif***
0	Belgilanmagan	
1	Erkin boqiladigan	G‘ozlar tashqi muhitga chiqish imkoniyatiga ega bo‘lgan, isitiladigan va ventilyatsiyalanadigan yoki yon tomonlari ochiq parvarishlash binolarida yetishtiriladi.
2	Yaylovda/yaylov sharoitida boqilgan	G‘ozlar 3 haftalik yoshdan keyin o‘tloq maydonda joylashtirilgan ko‘chma to‘siqlardan foydalanilgan holda ochiq havoda yetishtiriladi.
3	Yog‘li jigar mahsuloti ishlab chiqarish uchun maxsus	G‘ozlar belgilangan kunlar davomida an’anaviy usulda yoki erkin boqish sharoitida yetishtiriladi. So‘ngra ular yopiq binoda saqlanadi va ikki hafta davomida tarkibida sariq makkajo‘xori miqdori ortib boradigan yem-xashak bilan boqiladi. Keyingi uch hafta davomida ular qo‘lda yoki mexanik usulda pishirilgan sariq makkajo‘xori bilan kuniga 3–4 marta majburiy oziqlantiriladi: bir hafta davomida 100 g dan 150 g gacha, keyingi hafta davomida 300 g dan 400 g gacha, oxirgi hafta davomida esa 400 g dan 500 g gacha.
4	Yuqori sifat	G‘ozlar pestitsidlar, o‘sish stimulyatorlari hamda genetik modifikatsiyalangan organizmlardan olingan mahsulotlarni o‘z ichiga olmaydigan o‘t va yem-xashak bilan yetishtiriladi.
5	Oliy sifat	G‘ozlar maxsus sharoitlarda va boqish rejimida, pestitsidlar, o‘sish stimulyatorlari hamda genetik modifikatsiyalangan organizmlardan olingan mahsulotlarni o‘z ichiga olmaydigan o‘t va yem-xashak bilan yetishtiriladi.
6	Organik ishlab chiqarish tizimlari**	Ishlab chiqarish usullari import qiluvchi mamlakatning organik ishlab chiqarishga oid qonunchiligiga muvofiq bo‘ladi.
7–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday ishlab chiqarish tizimi.

* Tamg‘alashda yetishtirish turlarini ko‘rsatish uchun bu import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi lozim.

** Organik ishlab chiqarish tizimlari o‘ziga xos boqish tizimlarini o‘z ichiga oladi. Shu sababli, “organic” varianti boqish tizimi bo‘limida takrorlanmaydi.

3.5.4 Oziqlantirish tizimi

Xaridor oziqlantirish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham oziqlantirish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan talablarga muvofiq bo‘lishi kerak. Agar bunday talablar mavjud bo‘lmasa, oziqlantirish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

Boqish tizimi kodi (7-ma’lumotlar maydoni)	***Tavsif***
00	Belgilanmagan
01	An’anaviy
02–09	Kodlar qo‘llanilmaydi
10	FM dan xoli
11	FM va IAO dan xoli
12	FM, IAO va GP dan xoli
13	FM, IAO, GP va GMO dan xoli
14	FM va GP dan xoli
15	FM, GP va GMO dan xoli
16	FM va GMO dan xoli
17–29	Kodlar qo‘llanilmaydi
30	IAO dan xoli
31	IAO va GP dan xoli
32	IAO va GMO dan xoli
33	IAO, GP va GMO dan xoli
34–49	Kodlar qo‘llanilmaydi
50	GP dan xoli
51	GP va GMO dan xoli
52–59	Kodlar qo‘llanilmaydi
60	GMO dan xoli
61–98	Kodlar qo‘llanilmaydi
99	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday boqish tizimini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

FM dan xoli — baliq unidan xoli.
IAO dan xoli — hayvon kelib chiqishiga ega ingredientlardan xoli.
GP dan xoli — o‘sish stimulyatorlaridan xoli[5].
GMO dan xoli — genetik modifikatsiyalangan organizmlardan olingan mahsulotlardan xoli.

Yuqorida keltirilgan atamalarning ta’riflari import qiluvchi mamlakat qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi shart.

3.5.5 So‘yish tizimi

Xaridor so‘yish tizimini belgilashi mumkin. So‘yish har doim import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan me’yoriy hujjatlarga muvofiq bo‘lishi shart. Agar bunday me’yoriy hujjatlar mavjud bo‘lmasa, so‘yish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

So‘yish tizimi kodi (8-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	An’anaviy	Qonsizlantirishdan oldin karaxtlantirilgan.
2	Kosher	Tegishli diniy marosimga muvofiq so‘yish tartib-taomillari qo‘llanilgan.
3	Halol	Tegishli diniy marosimga muvofiq so‘yish tartib-taomillari qo‘llanilgan.
4–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	
9	Boshqa	Ruxsat etilgan boshqa har qanday so‘yish usuli xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.

3.5.6 Sovitish tizimi

Xaridor quyidagi jadvalda ko‘rsatilgan sovitish tizimlarini belgilashi mumkin.

Quyidagi sovitish tizimlari texnik jihatdan muqarrar bo‘lgan suv ushlanib qolishi hisobiga vazn ortishiga sabab bo‘lishi mumkin. Agar mahsulot tarkibidagi suv miqdori import qiluvchi mamlakat qonunchiligida belgilangan texnologik chegaralardan oshsa, mahsulot tavsifida/yorlig‘ida mahsulot tarkibidagi suvning foiz miqdori ko‘rsatilishi kerak.. Agar bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, ushbu chegaralar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.. Suv miqdorini aniqlash uchun qo‘llaniladigan usullar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.

[5] O‘sish stimulyatorlari veterinariya tomonidan tavsiya etilgan dozalardan ortiq miqdordagi gormonlar yoki antibiotiklarni o‘z ichiga oladi.

Sovitish tizimi kodi (9-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Botirish usulida sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	Mahsulot qarama-qarshi oqimdagi sovuq suv orqali harakatlantirish yo‘li bilan sovitilgan.
2	Botirish usulida sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mahsulot mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan qarama-qarshi oqimdagi sovuq suv orqali harakatlantirish yo‘li bilan sovitilgan.
3	Havo bilan sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	Mahsulot sovuq havo bilan sovitilgan.
4	Havo bilan sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mahsulot mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan sovuq havo bilan sovitilgan.
5	Havo-purkash usulida sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	Mahsulot mayda suv purkagich bilan navbatma-navbat beriladigan sovuq havo yordamida sovitilgan.
6	Havo-purkash usulida sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mahsulot mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan mayda suv purkagich bilan navbatma-navbat beriladigan sovuq havo yordamida sovitilgan.
7–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	

Sovitish tizimi kodi (9-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday sovitish tizimini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

3.5.7 Mikroblarga qarshi ishlov berishlar

Quyidagi mikroblarga qarshi ishlov berishlar sovitishdan oldin yoki sovitishdan keyin amalga oshirilishi mumkin. Ular import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligiga muvofiq bo‘lgan holda, alohida yoki birgalikda qo‘llaniladigan fizik, kimyoviy yoki biologik ishlov berishlarni o‘z ichiga olishi mumkin.

Ishlov berish kodi (10-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Hech qanday mikroblarga qarshi ishlov berishsiz	Mikroblarga qarshi hech qanday ishlov berish qo‘llanilmagan.
2	Belgilangan mikroblarga qarshi ishlov berish(lar) bilan	Aniq ishlov berish turi/turlari xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	

3.6 Sifat darajasi

Tana go‘shtlari yoki bo‘laklari uchun sifat darajasi quyidagicha belgilanishi mumkin:

Sifat kodi (11-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	1-daraja	Mahsulot eng yuqori sifat darajasiga mos keladi*
2	2-daraja	Mahsulot ikkinchi sifat darajasiga mos keladi*
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa sifat darajasi yoki tizimi

* Agar qo‘llanilsa, sifat darajasi import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi lozim. Agar bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, sifat darajasining ta’rifi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

3.7 G‘oz tana go‘shtlari va ularning bo‘laklari qadoqlarida ko‘rsatilishi yoki savdo birliklariga biriktirilishi lozim bo‘lgan markalash ma’lumotlari

Tamg‘alashga oid barcha ma’lumotlar tekshirilishi mumkin bo‘lishi kerak (3.5.1 ga ham qarang).

3.7.1 Majburiy ma’lumotlar

Import qiluvchi mamlakatlarning milliy talablariga zid bo‘lmagan holda, quyidagi ro‘yxatda qadoqlangan g‘oz tana go‘shtlari va bo‘laklarining mahsulot yorliqlarida ko‘rsatilishi shart bo‘lgan ma’lumotlar keltirilgan:

• mahsulot nomi;

• veterinariya tamg‘asi / nazorat tamg‘asi;

• har bir mamlakat talablariga muvofiq sotish muddati / iste’mol qilish muddati;

• saqlash sharoitlari: masalan, 3.4-jadvalga muvofiq “XX °C yoki undan past haroratda saqlansin”;

• qadoqlovchi, distribyutor yoki jo‘natuvchining tegishli identifikatsiyasi;

• kilogrammda (kg), ixtiyoriy ravishda funtda (lb) sof vazni.

3.7.2 Mahsulotga oid boshqa ma’lumotlar

Mahsulotga oid boshqa ma’lumotlar import qiluvchi mamlakat qonunchiligi talablariga muvofiq, xaridorning so‘roviga binoan yoki qayta ishlovchi tomonidan tanlangan holda mahsulot yorliqlarida ko‘rsatilishi mumkin. Agar bunday ma’lumotlar ko‘rsatilsa, ular tekshirilishi mumkin bo‘lishi kerak (3.5.1 ga ham qarang).

Bunday mahsulotga oid ma’lumotlarga quyidagilar misol bo‘lishi mumkin:

• tug‘ilgan mamlakati;

• parvarish qilingan mamlakat(lar);

• so‘yilgan mamlakati;

• qayta ishlangan/bo‘laklarga ajratilgan mamlakat/mamlakatlar;

• qadoqlangan mamlakat/mamlakatlar;

• kelib chiqqan mamlakati: ushbu standartda “kelib chiqqan mamlakat” atamasi tug‘ilish, yetishtirish, so‘yish, qayta ishlash/bo‘laklarga ajratilishi va qadoqlash bir mamlakatda amalga oshirilganligini ko‘rsatish uchun qo‘llaniladi;

• ishlab chiqarish va oziqlantirish tizimlari;

• qayta ishlash/qadoqlash sanasi;

• sifat/nav/tasnif;

• so‘yish tartib-taomillari;

• sovitish tizimi;

• 3.5.6 ga muvofiq suv miqdori, foizda;

• g‘oz zoti.

3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar

Xaridor mahsulotning sifati/navi/tasnifi, savdo standarti bo‘yicha xaridor tomonidan belgilangan variantlar va/yoki g‘ozni identifikatsiyasi yuzasidan uchinchi tomon tomonidan muvofiqlikni baholashni talab qilishi mumkin. Alohida muvofiqlik baholashlari yoki ularning kombinatsiyalari quyidagicha tanlanishi mumkin:

Sifat/nav/tasnif bo‘yicha muvofiqlikni baholash (sifat): uchinchi tomon mahsulotning talab qilingan sifat darajasiga mos kelishini tekshiradi va sertifikatlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlashtirish organining nomi hamda qo‘llaniladigan sifat navi standarti 3.1 da ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak.

Savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash (savdo standarti): uchinchi tomon mahsulotning, sifat darajasi bundan mustasno, ushbu savdo standartida belgilangan xaridor

tomonidan ko‘rsatilgan variantlarga mos kelishini tekshiradi va sertifikatlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlashtirish organining nomi 3.1 da ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak. Ixtiyoriy ravishda xaridor uchinchi tomon sertifikatlashtirish organining nomidan keyin sertifikatlanishi lozim bo‘lgan aniq xaridor tomonidan belgilangan variantlarni ko‘rsatishi mumkin.

G‘oz yoki mahsulot turkumini identifikatsiya qilishning muvofiqligini baholash (g‘oz/turkum ID): uchinchi tomon mahsulotning belgilangan talablarga muvofiqligini tekshiradi va tasdiqlaydi. Sertifikatlashtirishni amalga oshiruvchi uchinchi tomon organining nomi hamda qo‘llaniladigan talablar 3.1-bandda ko‘rsatilgan tartibda belgilanishi lozim.

Muvofiqlikni baholash kodi (14-ma’lumotlar maydoni)[1]	***Toifa***
0	Belgilanmagan
1	Sifat/nav/tasnif bo‘yicha muvofiqlikni baholash (sifat)
2	Savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash
3	G‘oz/turkum identifikatsiyasi bo‘yicha muvofiqlikni baholash (g‘oz/turkum ID)
4	Sifat va savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash
5	Sifat va g‘oz/turkum ID bo‘yicha muvofiqlikni baholash
6	Savdo standarti va g‘oz/turkum ID bo‘yicha muvofiqlikni baholash
7	Sifat, savdo standarti va g‘oz/turkum ID bo‘yicha muvofiqlikni baholash
8	Kod qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9 Qadoqlash, saqlash va tashishga oid qoidalar

Jo‘natishdan oldingi saqlash sharoitlari hamda tashish uchun foydalaniladigan uskunalar g‘oz tana go‘shtlari va bo‘laklarining fizik holatiga, xususan, termik holatiga (sovitilgan yoki muzlatilgan) mos bo‘lishi hamda import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi shart. Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro tashish hamda bunday tashishda foydalaniladigan maxsus uskunalar to‘g‘risidagi BMT bitimi (ATP) (ECE/TRANS/165) qoidalariga e’tibor qaratiladi.

3.9.1 Mahsulot birligining vazni

“Mahsulot birligi” deganda mahsulot tavsifida belgilanganidek butun parranda, bo‘laklarga ajratilgan parranda yoki parrandaning bir bo‘laki tushuniladi. Mahsulot birligi vazni qadoqlash materiallari vaznini o‘z ichiga olmasligi shart.

Vazn, shuningdek, vazn oralig‘i sifatida ham ko‘rsatilishi mumkin. Bunday holda vazn oralig‘ining ta’rifi, ularni qo‘llash va tekshirish tartibi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart.

Xaridor va sotuvchi alohida mahsulot donabay vazni bo‘yicha quyidagicha kelishishi mumkin:

Mahsulot birligi vazni kodi(P1-ma’lumotlar maydoni)	***Toifa/Tavsif***
0	Belgilanmagan
1	Vazn oralig‘i belgilangan
2	Vazn belgilangan

Mahsulot birligi vazni kodi(P1-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa/Tavsif*
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9.2 Birlamchi qadoq

Birlamchi qadoq mahsulot bilan bevosita kontaktda bo‘ladi hamda mahsulotni iste’molchi yoki muassasa hajmidagi birliklarga ajratish uchun qo‘llaniladi va tashish vaqtida jo‘natish idishi ichiga joylashtiriladi. Birlamchi qadoq ichiga bir yoki bir nechta dona mahsulot joylashtirilishi mumkin.

Birlamchi qadoqda quyidagicha belgilanishi mumkin:

Birlamchi qadoqlash kodi (P2-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
00	Belgilanmagan	
01	Polietilen paket	Mahsulotni joylashtirish uchun egiluvchan plastik plyonkadan tayyorlangan va tijorat usullari bilan yopiladigan qadoq. Quti ichidagi plastik plyonkali ichki qoplama ichki qadoq emas, balki jo‘natish idishining bir bo‘laki hisoblanadi.
02	Polietilen paket, vakuumda qadoqlangan	Vakuum orqali havoni chiqarib tashlash va issiqlik bilan payvandlab yopish natijasida mahsulotga yopishib turadigan plastik paket yoki boshqa shunga o‘xshash material.
03	Polietilen paket, qayta yopiladigan	Qayta-qayta ochish va yopish mumkin bo‘lgan o‘zaro birikuvchi yopqichga ega plastik paket yoki boshqa shunga o‘xshash material.
04	Modifikatsiyalangan gaz muhitli plastik paket	Mahsulot sifatini saqlashga yordam berish uchun gaz bilan to‘ldirilgan va germetik yopilgan plastik paket yoki boshqa shunga o‘xshash material.
05	Bo‘rtma qadoq, porsiyalarni nazorat qilish uchun	Mahsulotning alohida porsiyalarini qadoqlash uchun foydalaniladigan plastik paket yoki boshqa shunga o‘xshash material.
06	Lotokli qadoq	Polistirol yoki boshqa shunga o‘xshash plastik materialdan tayyorlangan, tubi tekis, lotok shaklidagi idish. Mahsulot lotokka joylashtiriladi, so‘ngra mahsulotni qoplaydigan plastik plyonka bilan o‘rab yopiladi. Ortiqcha namlikni shimib olish uchun mahsulot ostiga, lotok ichiga namlikni yutuvchi taglik joylashtirilishi mumkin.
07	Modifikatsiyalangan gaz muhitli taglikli qadoq	Polistirol yoki boshqa shunga o‘xshash plastik materialdan tayyorlangan, tubi tekis, sayoz idish. Mahsulot namlikni yutuvchi taglik ustiga lotokka joylashtiriladi, so‘ngra lotok va mahsulotni qoplaydigan plastik plyonka bilan o‘rab yopiladi, gaz qo‘shiladi va mahsulot sifatini saqlashga yordam berish uchun qadoq germetik yopiladi.

Birlamchi qadoqlash kodi (P2-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
08	Stakan/quti	Qog‘oz, plastmassa yoki boshqa qattiq, suv o‘tkazmaydigan materialdan tayyorlangan, tubi tekis va qopqoq bilan yopiladigan idish.
09	Karton quti	Mahsulotni saqlaydigan va qadoqlash idishi ichiga joylashtiriladigan qog‘oz idish. Karton quti: (1) shimdirilgan va/yoki mum bilan qoplangan sirtga ega bo‘lishi yoki (2) plastik plyonka yoxud boshqa polietilen paket bilan ichki qoplamaga ega bo‘lishi mumkin. Karton quti tijorat usullari bilan yopiladi. Agar ushbu qadoqlash turi tanlansa, xaridor karton quti joylashtiriladigan qadoqlash idishi turini ham belgilashi shart.
10–97	Kodlar qo‘llanilmaydi	
98	Qadoqlanmagan	Mahsulot iste’molchi yoki muassasa hajmidagi birliklarga qadoqlanmagan bo‘ladi (masalan, mahsulot bevosita qadoqlash idishiga, masalan qaytariladigan plastik idish, ichki qoplamali quti yoki yirik hajmli bunkerga qadoqlanadi).
99	Boshqa	

3.9.3 Iste’molchi uchun tamg‘alash

Birlamchi qadoqdagi iste’molchi uchun tamg‘alanishi quyidagicha belgilanishi mumkin:

Iste’molchi uchun tamg‘alash kodi (P3-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa/Tavsif*
0	Belgilanmagan
1	Tamg‘alangan: qadoqlarda iste’molchi uchun yorliqlar mavjud bo‘lishi kerak. Ular belgilangan manzil mamlakati talablariga muvofiq bo‘lishi shart.
2	Tamg‘alanmagan
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi

3.9.4 Birlamchi qadoq tarkibining vazni

Birlamchi qadoq tarkibining vazni 3.9.1 da belgilanganidek, uning ichidagi dona mahsulotlar vaznlari yig‘indisidan iborat bo‘ladi. Vazn, shuningdek, vazn oralig‘i sifatida ham ko‘rsatilishi mumkin. Bunday holda vazn oralig‘ining ta’rifi, ularni qo‘llash va tekshirish tartibi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart.

Birlamchi qadoq vazni kodi(P4-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa/Tavsif*
0	Belgilanmagan
1	Vazn oralig‘i belgilangan
2	Vazn belgilangan

Birlamchi qadoq vazni kodi(P4-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa/Tavsif*
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9.5 Ikkilamchi qadoq

Ikkilamchi qadoq mahsulotni tashish vaqtida himoya qilish va identifikatsiya qilish uchun qo‘llaniladi. Ikkilamchi qadoq bir yoki bir nechta birlamchi qadoqlardan iborat bo‘ladi. Ular belgilangan manzil mamlakati talablariga muvofiq tamg‘alangan bo‘lishi shart.

Ikkilamchi qadoq quyidagicha belgilanishi mumkin:

Ikkilamchi qadoqlash kodi (P5-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Quti, ichki qoplamasiz va mumlanmagan	Gofrokartondan tayyorlangan quti. Lenta, bog‘ichlar yoki tijoratda maqbul boshqa usullar bilan yopiladi.
2	Quti, ichki qoplamali va mumlanmagan	Ichki bo‘laki polietilen plyonkali qop bilan qoplangan gofrlangan karton tara. Yopishtiruvchi lenta, bog‘lash tasmalari yoki savdoda maqbul bo‘lgan boshqa usullar yordamida yopiladi.
3	Quti, ichki qoplamasiz va mumlangan	Suv o‘tkazmasligini ta’minlash maqsadida mum bilan shimdirilgan va/yoki mum qoplamasi bilan qoplangan gofrlangan karton quti. Yopishtiruvchi lenta, bog‘lash tasmalari yoki savdoda maqbul bo‘lgan boshqa usullar yordamida yopiladi.
4	Qaytariladigan tara	Yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinadigan, plastmassa yoki boshqa ruxsat etilgan materialdan tayyorlangan idish yoki „tote“.
5	Yirik hajmli bunker, qaytarilmaydigan	Yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinmaydigan yirik gofrirovka qilingan qog‘oz idish; u mum shimdirilgan bo‘lishi yoki plastik plyonkali paket bilan ichki qoplamaga ega bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.
6	Qaytariladigan yirik sig‘imli tara	Yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinadigan, plastmassa yoki boshqa ruxsat etilgan materialdan tayyorlangan yirik tara.
7–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	
9	Boshqa	

3.9.6 Ikkilamchi qadoq vazni

Ikkilamchi qadoq vazni besh xonali son sifatida, o‘nlik kasrdan keyin bitta raqam bilan ko‘rsatiladi (**0000,0 kg**). Ikkilamchi qadoq vazniga nisbatan ruxsat etiladigan og‘ishlar va vazn oralig‘i 3.9.1 da qayd etilganidek, xaridor va sotuvchi tomonidan belgilanadi.

Ikkilamchi qadoq vazni kodi(P6-ma’lumotlar maydoni)	*Toifa/Tavsif*
00000	Belgilanmagan
00001–99999	Kilogrammda besh xonali dona vaznini (**0000,0**) ko‘rsating

3.9.7 G‘oz go‘shtini qadoqlash va joylashni kodlash formati

Quyidagi jadval g‘oz go‘shtini qadoqlash va joylashni tavsiflash uchun kodlash formatining umumiy qo‘llanilishini ko‘rsatadi:

Ma’lumotlar maydoni	*Tavsif*	*Bo‘lim*	*Kod oralig‘i*
P1	Bir dona massasi	3.9.1	0–9
P2	Birlamchi qadoq	3.9.2	00–99
P3	Birlamchi qadoqning iste’molchi uchun tamg‘alanishi	3.9.3	0–9
P4	Birlamchi qadoq vazni	3.9.4	0–9
P5	Ikkilamchi qadoq	3.9.5	0–9
P6	Ikkilamchi qadoq vazni	3.9.6	00000–99999

4 G‘oz go‘shti bo‘yicha xaridor talablariga oid BMT kodi

4.1 Kodning ta’rifi

G‘oz go‘shti bo‘yicha xaridor talablariga oid BMT kodi 14 ta maydon va 20 ta raqamdan iborat bo‘lib, ulardan 2 ta raqam foydalanilmaydi hamda 3 va 5-bo‘limlarda belgilangan kodlarning kombinatsiyasi hisoblanadi.

T/r	*Nomi*	*Bo‘lim*	*Kod oralig‘i*
1	Turi	3.2	00–99
2	Mahsulot/ bo‘lak	5	0000–9999
3a	Suyak	3.3.2	0–9
3b	Teri	3.3.3	0–9
4	Sovitish	3.4	0–9
5	Toifa	3.5.2	0–9
6	Ishlab chiqarish tizimi	3.5.3	0–9
7	Oziqlantirish tizimi	3.5.4	00–99
8	So‘yish tizimi	3.5.5	0–9
9	Sovitish tizimi	3.5.6	0–9
10	Mikroblarga qarshi ishlov berish	3.5.7	0–9
11	Sifat	3.6	0–9
12	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0–9
13	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0–9
14	Muvofiqlikni baholash	3.8	0–9

4.2 Misol

Quyidagi misolda chuqur muzlatilgan, boshi, bo‘yni va oyoqlari bilan birga butun yosh g‘oz tavsiflanadi. Ushbu g‘oz organik usulda yetishtirilgan va boqilgan, yem tarkibida baliq uni ishlatilmagan, qo‘shimchalarsiz havo bilan sovitilgan hamda mikroblarga qarshi ishlov berilmagan. G‘oz eng yuqori sifat darajasiga ega bo‘lib, uning sifati va savdo standartiga muvofiqligi xaridor tomonidan belgilangan kompaniya tomonidan sertifikatlanishi lozim.

Ushbu mahsulot quyidagi BMT g‘oz go‘shti kodiga ega: **73010111615100311004**

T/r	*Nomi*	*Talab*	*Qiymat*
1	Tur	G‘oz	73
2	Mahsulot/bo‘lak	Boshi va oyoqlari bilan, ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarisiz butun g‘oz	0101
3a	Suyak	Suyakli	1
3b	Teri	Terili	1
4	Sovitish	Chuqur muzlatilgan	6
5	Toifa	Yosh g‘ozlar	1
6	Ishlab chiqarish tizimi	Organik ishlab chiqarish	5
7	Oziqlantirish tizimi	Baliq unidan xoli	10
8	So‘yish tizimi	Belgilanmagan	0
9	Sovitish tizimi	Havo bilan sovitilgan, qo‘shimchalarsiz	3
10	Mikroblarga qarshi ishlov berishlar	Hech qanday mikroblarga qarshi ishlov berishsiz	1
11	Sifat	1-sifat darajasi	1
12	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0
13	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0
14	Muvofiqlikni baholash	Sifat va savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash	4

5 Go‘sht tanasi va go‘sht bo‘laklarini tavsiflari

5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi

[Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi go‘sht bo‘laklarining tarjima qilingan talqinlari asosida shakllantiriladi.]

5.2 G‘oz skelet chizmasiga oid izoh

Quyida ko‘rsatilgan yetilgan butun g‘ozning uchta skelet chizmasidan ikkitasi har bir g‘oz mahsulotining tarkibini tasvirlash uchun qo‘llaniladi. Ushbu uchta chizmada g‘ozning asosiy suyaklari dorsal yoki orqa tomondan ko‘rinishda (qizil rangda), ventral yoki ko‘krak tomondan ko‘rinishda (yashil rangda) hamda lateral yoki yon tomondan ko‘rinishda (sariq rangda) ko‘rsatilgan. Muayyan mahsulotga oid ko‘rinishlardagi soyali joylar ushbu mahsulot tarkibiga kiradigan g‘oz bo‘laki va mushaklarini ifodalaydi.



Qorin tomondan ko‘rinish



Orqa tomondan ko‘rinish



Yon tomondan ko‘rinish

5.3 G‘oz go‘shti bo‘laklari



0101 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, boshi va oyoqlari bilan butun g‘oz

“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, boshi va oyoqlari bilan butun g‘oz” boshi va oyoqlari biriktirilgan, butun saqlangan tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laklari va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklar ham biriktirilgan bo‘ladi. Mushak oshqozon, yurak va jigar olib tashlanadi. Yog‘ bezi va dum mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.





0102 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, boshi bilan butun g‘oz

“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, boshi bilan butun g‘oz” ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laki va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari saqlangan, boshi biriktirilgan butun tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Oyoqlari, mushak oshqozon, yurak va jigar olib tashlanadi. Yog‘ bezi va dum mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.





0103 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, butun bo‘yni bilan butun g‘oz

“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, butun bo‘yni bilan butun g‘oz” ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laki va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari saqlangan, butun bo‘yni biriktirilgan butun tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Boshi, oyoqlari, mushak oshqozon, yurak va jigar olib tashlanadi. Yog‘ bezi va dum mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.





0104 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, yarim bo‘yni bilan butun g‘oz

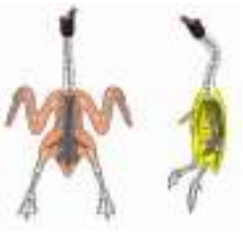
“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz, yarim bo‘yni bilan butun g‘oz” ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laki va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari saqlangan, bo‘ynining yarmi biriktirilgan butun tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Boshi, bo‘ynining yarmi, oyoqlari, mushak oshqozon, yurak va jigar olib tashlanadi. Yog‘ bezi va dum mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0105 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlari bilan butun g‘oz



“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlari bilan butun g‘oz” ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laki va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari saqlangan butun tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Boshi va oyoqlari olib tashlanadi. Yog‘ bezi va dum mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Mushak oshqozon, yurak, jigar hamda terili yoki terisiz bo‘yin ajratilgan bo‘laklar sifatida qo‘shiladi (ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlar to‘plami).



0106 Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘oz



“Ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘oz” ko‘krak bo‘laki, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘laki va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari saqlangan butun tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Bo‘yin, oyoqlar, mushak oshqozon, yurak va jigar olib tashlanadi, yog‘ bezi va dum esa mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0201 Ikki bo‘lakga bo‘lingan g‘oz



“Ikki bo‘lakga bo‘lingan g‘oz” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) orqa bo‘laki va ko‘krak bo‘laki bo‘ylab boshidan oxirigacha ikkiga ajratish orqali hosil qilinadi, natijada taxminan teng chap va o‘ng yarim tana go‘shtlari olinadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Alohida bo‘laklar bir xil parrandadan olingan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0202 To‘rt bo‘lakga bo‘lingan g‘oz



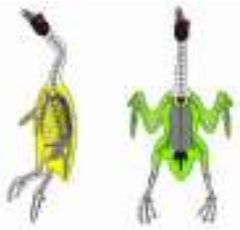
“To‘rt bo‘lakga bo‘lingan g‘oz” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) qanotlari biriktirilgan 2 ta ko‘krak choragiga va 2 ta oyoq choragiga bo‘lish orqali hosil qilinadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Alohida bo‘laklar bir xil parrandadan olingan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0203 Olti bo‘lakga bo‘lingan g‘oz



“Olti bo‘lakga bo‘lingan g‘oz” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) orqa bo‘laki, qanotlar va qovurg‘a bo‘laklari bilan birga 2 ta ajratilgan ko‘krak bo‘lakiga, 2 ta butun qanotga hamda orqa bo‘laki bilan birga 2 ta butun oyoqqa bo‘lish orqali hosil qilinadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Alohida bo‘laklar bir xil parrandadan olingan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0204 Sakkiz bo‘lakga bo‘lingan g‘oz



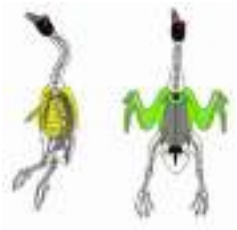
“Sakkiz bo‘lakga bo‘lingan g‘oz” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) orqa bo‘laki va qovurg‘a bo‘laklari bilan birga 2 ta ajratilgan ko‘krak bo‘lakiga, 2 ta boldirga, orqa bo‘laki bilan birga 2 ta songa hamda 2 ta butun qanotga bo‘lish orqali hosil qilinadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Alohida bo‘laklar bir xil parrandadan olingan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



0301 Old yarmi



“Old yarmi” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) son suyagidan biroz yuqorida, yonbosh suyagi darajasida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar tarzda va pastga — metasternum uchigacha kesish orqali hosil qilinadi. Old yarmi unga tutash orqa bo‘laki va butun qanotlari bilan birga to‘liq ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0302 Birinchi segment qanotlari bilan old yarmi



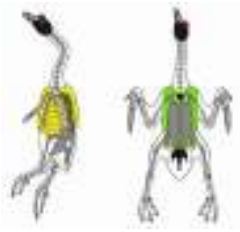
“Birinchi segment qanoti bilan old yarmi” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) son suyagidan biroz yuqorida, yonbosh suyagi darajasida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar tarzda va pastga — metasternum uchigacha kesish orqali hosil qilinadi. Qanotlarning ikkinchi va uchinchi segmentlari olib tashlanadi. Mahsulot unga tutash orqa bo‘laki va qanotning birinchi segmenti bilan birga to‘liq ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0303 Qanotlarsiz old yarmi



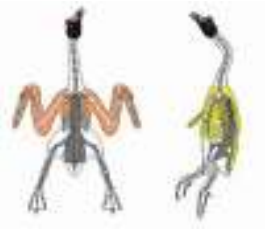
„Qanotlarsiz old yarmi“ ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) son suyagidan biroz yuqorida, yonbosh suyagi darajasida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar tarzda va pastga — metasternum uchigacha kesish orqali hosil qilinadi. Barcha qanotlar olib tashlanadi. Mahsulot unga tutash orqa bo‘laki bilan birga to‘liq ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0304 Orqa bo‘lakisiz old yarmi



“Orqa bo‘lakisiz old yarmi” old yarmidan (0301) butun ko‘krak bo‘lakini umurtqa qovurg‘alari va to‘sh qovurg‘alari birikkan joy bo‘ylab kesish orqali orqa bo‘lakidan ajratib olinadi. Bo‘yin terisi va orqa bo‘laki olib tashlanadi. Orqa bo‘lakisiz old yarmi qovurg‘alar, mayin file bo‘laklari (*M. pectoralis minor*) va butun qanotlar bilan birga butun ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0305 Birinchi segment qanotlari bilan, orqa bo‘lakisiz old yarmi



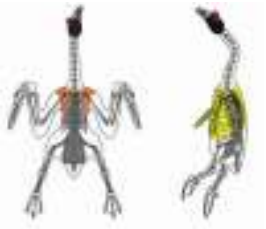
“Birinchi segment qanotlari bilan, orqa bo‘lakisiz old yarmi” old yarmidan (0301) butun ko‘krak bo‘lakini umurtqa qovurg‘alari va to‘sh qovurg‘alari birikkan joy bo‘ylab kesish hamda qanotlarning ikkinchi va uchinchi segmentlarini olib tashlash orqali orqa bo‘lakidan ajratib olinadi. Bo‘yin terisi va orqa bo‘laki olib tashlanadi. Mahsulot qovurg‘alar, mayin file bo‘laklari va qanotlarning birinchi segmentlari bilan birga butun ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0306 Orqa bo‘laki va qanotlarsiz old yarmi



“Orqa bo‘laki va qanotlarsiz old yarmi” old yarmidan (0301) butun ko‘krak bo‘lakini umurtqa qovurg‘alari va to‘sh qovurg‘alari birikkan joy bo‘ylab kesish hamda barcha qanotlarni olib tashlash orqali orqa bo‘lakidan ajratib olinadi. Bo‘yin terisi va orqa bo‘laki olib tashlanadi. Mahsulot qovurg‘alar va mayin file bo‘laklari bilan birga butun ko‘krak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



0401 Orqa yarmi (saddle)



“Orqa yarmi” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozni (0106) son suyagidan biroz yuqorida, yonbosh suyagi darajasida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar tarzda va pastga —



metasternum uchigacha kesish orqali hosil qilinadi. Orqa yarmi orqa bo‘lakining tutash bo‘laki va unga yaqin qorin yog‘i bilan birga ikkala oyoqdan iborat bo‘ladi. Yog‘ bezi olib tashlangan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Dum biriktirilgan bo‘ladi.

0402 Dumsiz orqa yarmi





“Dumsiz orqa yarmi” orqa yarmidan (0401) umurtqalarni (orqa suyaklarini) dum umurtqasi bilan biriktiruvchi bo‘g‘im joyidan dumni olib tashlash orqali hosil qilinadi. Mahsulot orqa bo‘lakining tutash bo‘laki va unga yaqin qorin yog‘i bilan birga ikkala oyoqdan iborat bo‘ladi. Dum biriktirilmagan bo‘ladi.

0501 Old chorak





“Old chorak” old yarmini (0301) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Old chorak butun ko‘krak bo‘lakining yarmidan iborat bo‘lib, unga biriktirilgan qovurg‘a go‘shti, mayin file, suyaklar va butun qanotni o‘z ichiga oladi.

0502 Birinchi segment qanoti bilan old chorak

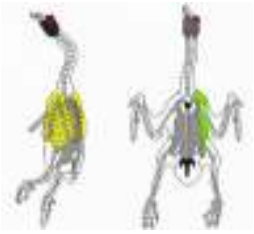




“Birinchi segment qanoti bilan old chorak” birinchi segment qanotlari bilan old yarmini (0302) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Mahsulot butun ko‘krak bo‘lakining yarmidan iborat bo‘lib, unga biriktirilgan qovurg‘a go‘shti, mayin file, suyaklar va qanotning birinchi segmentini o‘z ichiga oladi.

0503 Qanotsiz old chorak





“Qanotsiz old chorak” qanotlarsiz old yarmini (0303) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Barcha qanotlar olib tashlanadi. Mahsulot butun ko‘krak bo‘lakining yarmidan iborat bo‘lib, unga biriktirilgan qovurg‘a go‘shti, mayin file va suyaklarni o‘z ichiga oladi.

0504 Birinchi segment qanoti bilan, orqa bo‘lakisiz old chorak





“Birinchi segment qanoti bilan, orqa bo‘lakisiz old chorak” birinchi segment qanoti bilan, orqa bo‘lakisiz old yarmini (0305) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Qanotning birinchi segmenti biriktirilgan holda qoladi.



0505 Orqa bo‘laki va qanotsiz old chorak



“Orqa bo‘laki va qanotsiz old chorak” orqa bo‘lakisiz old yarmini (0306) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi.

0601 Butun ko‘krak bo‘laki





“Butun ko‘krak bo‘laki” old yarmini (0301) yelka suyagi va o‘mrov suyagi bo‘g‘imi darajasida gorizontal kesish orqali hosil qilinadi. Butun ko‘krak bo‘laki butun saqlangan ko‘krak go‘shti (*pectoralis major* va *minor*), ayrisimon suyak, qovurg‘alar va biriktirilgan teridan iborat bo‘ladi.

0602 Terisiz butun ko‘krak bo‘laki





“Terisiz butun ko‘krak bo‘laki” old yarmini (0301) yelka suyagi va o‘mrov suyagi bo‘g‘imi darajasida gorizontal kesish hamda terisini olib tashlash orqali hosil qilinadi. Butun ko‘krak bo‘laki butun saqlangan ko‘krak go‘shti (*pectoralis major* va *minor*), ayrisimon suyak va qovurg‘alardan iborat bo‘ladi. Teri olib tashlanadi.

0603 Suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki





“Suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki” butun ko‘krak bo‘lakidan (0601) barcha suyaklarni olib tashlash orqali hosil qilinadi. Suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki butun saqlangan ko‘krak go‘shti (*pectoralis major* va *minor*) hamda biriktirilgan teridan iborat bo‘ladi.

0604 Terisiz suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki





“Terisiz suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki” butun ko‘krak bo‘lakidan (0601) barcha suyaklarni olib tashlash orqali hosil qilinadi. Suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki butun saqlangan ko‘krak go‘shti (*pectoralis major* va *minor*)dan iborat bo‘ladi. Teri olib tashlanadi.

0605 Mayin file bo‘laklarisiz suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki





“Mayin file bo‘laklarisiz suyaksiz butun ko‘krak bo‘laki” terisiz suyaksiz butun ko‘krak bo‘lakidan (0604) mayin file bo‘laklarini olib tashlash orqali hosil qilinadi. Mahsulot faqat butun saqlangan *pectoralis major* mushaklaridan iborat bo‘ladi.



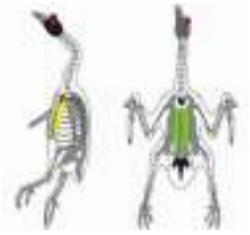
0606 Pay uchi bilan mayin file bo‘laklari



“Pay uchi bilan mayin file bo‘laki” ichki ko‘krak mushagini (*M. pectoralis minor*) ko‘krak bo‘laki va to‘sh suyagidan ajratish orqali hosil qilinadi. Mahsulot ichiga pay birikkan bitta butun saqlangan mushakdan iborat bo‘ladi.



0607 Pay uchi olib tashlangan mayin file bo‘laklari



“Pay uchi olib tashlangan mayin file bo‘laki” ichki ko‘krak mushagini (*M. pectoralis minor*) ko‘krak bo‘laki va to‘sh suyagidan ajratish orqali hosil qilinadi. Payning chiqib turgan bo‘laki olib tashlanadi.



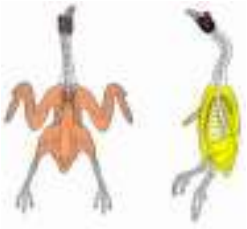
0608 Suyaksiz ko‘krak bo‘laki tasmasimon bo‘laklari



“Suyaksiz ko‘krak bo‘laki tasmasimon bo‘laklari” suyaksiz butun ko‘krak bo‘laklarini (0603) kichik uzun bo‘laklarga kesish orqali hosil qilinadi. Qalinligi 0,5 cm dan 1,0 cm gacha bo‘lishi lozim.

0609 Suyaksiz butun g‘oz





„Suyaksiz butun g‘oz“ ko‘krak, son va boldir go‘shti butun saqlangan tana go‘shtidan iborat bo‘ladi. Boshi va terili bo‘yni, oyoqlari, mushak oshqozon, yurak, jigar, yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i olib tashlanadi. Qanotlar olib tashlangan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin, biroq barcha suyaklar olib tashlanadi.

0701 Dumli orqa chorak





“Dumli orqa chorak” orqa yarmini (0401) umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Orqa chorak orqa bo‘lakining tutash bo‘laki va unga yaqin qorin yog‘i bilan birga bitta oyoqdan iborat bo‘ladi. Yog‘ bezi olib tashlangan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin. Dum biriktirilgan bo‘ladi.

0702 Dumsiz orqa chorak

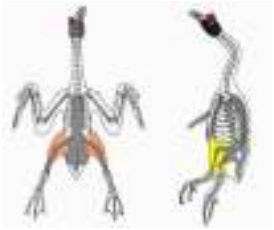




“Dumsiz orqa chorak” dumsiz orqa yarmini (0402) umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab taxminan teng ikki bo‘lakga kesish orqali hosil qilinadi. Orqa chorak orqa bo‘lakining tutash bo‘laki va unga yaqin qorin yog‘i bilan birga bitta oyoqdan iborat bo‘ladi. Yog‘ bezi va dum olib tashlanadi.

0801 Butun oyoq (qisqa kesilgan oyoq)

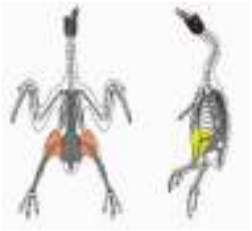




“Butun oyoq (qisqa kesilgan oyoq)” orqa yarmidan (0401) son suyagi va chanoq suyagi birikkan joy oralig‘idan oyoqni ajratish orqali hosil qilinadi. Orqa bo‘laki olib tashlanadi. Butun oyoq tegishli teri va qorin yog‘i bilan birga son va boldirdan iborat bo‘ladi.

0802 Qayta ishlangan butun oyoq

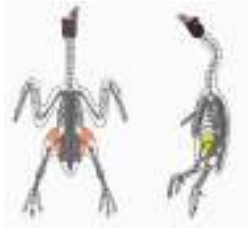




“Qayta ishlangan butun oyoq” butun oyoqdan (0801) qorin yog‘i va terini olib tashlash orqali hosil qilinadi.

0901 Son





“Son” butun oyoqni (0801) tibia va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Boldir va tizza kosachasi olib tashlanadi. Yonbosh suyagiga tutash go‘sht bo‘laki (*oyster meat*) mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.

0902 Orqa bo‘laki bilan son

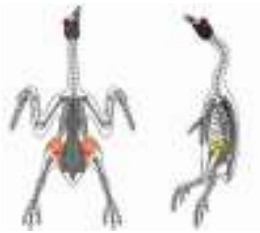




“Orqa bo‘laki bilan son” dumli orqa chorakni (0701) tibia va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Boldir, tizza kosachasi va qorin yog‘i olib tashlanadi. Orqa bo‘laki bilan son son, biriktirilgan orqa bo‘laki va tegishli yog‘dan iborat bo‘ladi. Dum va yonbosh suyagiga tutash go‘sht bo‘laki (*oyster meat*) mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.

0903 Suyaksiz son





“Suyaksiz son” butun oyoqni (0801) tibia va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Boldir, tizza kosachasi, son suyagi va yonbosh suyagiga tutash go‘sht bo‘laki (*oyster meat*) olib tashlanadi. Suyaksiz son son go‘shtidan iborat bo‘ladi.

1001 Boldir



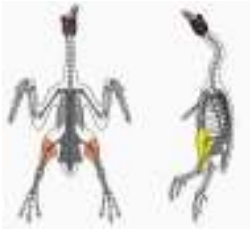


“Boldir” butun oyoqni (0801) tibia va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Son olib tashlanadi. Boldir boldir bo‘laki va tizza kosachasidan iborat bo‘ladi. Teri biriktirilgan bo‘ladi.



1002 Qayta ishlangan boldir

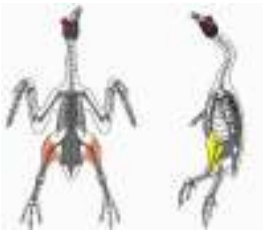
“Qayta ishlangan bolder” boldirdan (1001) teri va yog‘ni olib tashlash orqali hosil qilinadi.



1003 Qiya kesilgan boldir



“Qiya kesilgan bolder” butun oyoqni (0801) boldirning tibia suyagi bo‘ylab hamda tibia va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish yo‘li bilan hosil qilinadi. Son va boldirning bir tomonidagi go‘shtning bir bo‘laki olib tashlanadi. Qiya kesilgan boldir tibia suyagining bir bo‘laki, fibula, tizza kosachasi va tegishli mushaklardan iborat bo‘ladi.



1101 Butun qanot



“Butun qanot” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun parrandadan (0106) yelka suyagi va umurtqa pog‘onasi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan qanotni kesib ajratish orqali hosil qilinadi. Butun qanot qanotni tanaga biriktirib turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi segmentdan (*drummette*), ulna va radius suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi segmentdan (*flat*) hamda metakarpallar va falangalarni o‘z ichiga olgan uchinchi segmentdan (*tip*) iborat bo‘ladi.



1102 Birinchi va ikkinchi segment qanoti (V-shaklli qanot)



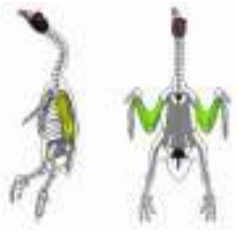
“Birinchi va ikkinchi segment qanoti” butun qanotni (1101) qanotning ikkinchi va uchinchi segmentlari orasidan kesish orqali hosil qilinadi. Uchinchi segment (*tip*) olib tashlanadi. Birinchi va ikkinchi segment qanoti qanotni tanaga biriktirib turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan segmentdan (*drummette*) hamda ulna va radius suyaklarini o‘z ichiga olgan segmentdan (*flat*) iborat bo‘ladi.



1103 Ikkinchi va uchinchi segment qanoti (2 bo‘g‘imli qanot, qanot bo‘laki)



“Ikkinchi va uchinchi segment qanoti” butun qanotni (1101) qanotning birinchi va ikkinchi segmentlari orasidan kesish orqali hosil qilinadi. Birinchi segment (*drummette*) olib tashlanadi. Ikkinchi va uchinchi segment qanoti ulna va radius suyaklarini o‘z ichiga olgan segmentdan (*flat*) hamda metakarpallar



va falangalarni o‘z ichiga olgan segmentdan (*tip*) iborat bo‘ladi.

1104 Birinchi segment qanoti (qanot boldirchasi)

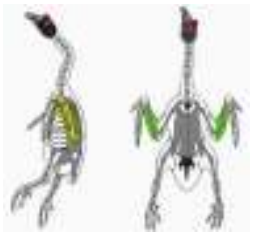




“Birinchi segment qanoti” butun qanotni (1101) qanotning birinchi va ikkinchi segmentlari orasidan kesish orqali hosil qilinadi. Ikkinchi va uchinchi segmentlar olib tashlanadi. Birinchi segment qanoti qanotni tanaga biriktirib turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi segmentdan iborat bo‘ladi.

1105 Ikkinchi segment qanoti (qanotning o‘rta bo‘laki, o‘rta bo‘g‘im)

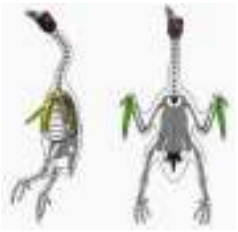




“Ikkinchi segment qanoti” butun qanotni (1101) qanotning birinchi va ikkinchi segmentlari hamda ikkinchi va uchinchi segmentlari orasidan kesish orqali hosil qilinadi. Birinchi va uchinchi segmentlar (*drummette* va *tip*) olib tashlanadi. Ikkinchi segment qanoti ulna va radius suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi segmentdan iborat bo‘ladi.

1106 Uchinchi segment qanoti (qanot uchi, flipper)





“Uchinchi segment qanoti” butun qanotni (1101) qanotning ikkinchi va uchinchi segmentlari orasidan kesish orqali hosil qilinadi. Birinchi va ikkinchi segmentlar (*drummette* va *flat*) olib tashlanadi. Uchinchi segment qanoti metakarpallar va falangalarni o‘z ichiga olgan uchinchi segmentdan iborat bo‘ladi.

1201 Butun orqa bo‘lak

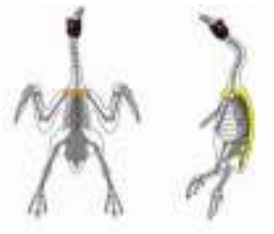




“Butun orqa bo‘lak” ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun parrandani (0106) bo‘yin birikkan joyda umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar tarzda kesish orqali hosil qilinadi. So‘ngra umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab, umurtqa qovurg‘alari orqali yonbosh suyagi asosigacha hamda chanoq suyaklarining tashqi cheti bo‘ylab parallel kesim bajariladi. Butun orqa bo‘lak biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga butun umurtqa pog‘onasi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat bo‘ladi. Dum, qorin yog‘i hamda buyraklar va moyaklarning ayrim bo‘laklari mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.

1202 Yuqori orqa bo‘lak





“Yuqori orqa bo‘lak” qanotlarsiz old yarmini (0303) ko‘krak bo‘laki va umurtqa qovurg‘alarini olib tashlash uchun umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab kesish orqali hosil qilinadi. Yuqori orqa bo‘lak biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga yuqori umurtqa pog‘onasidan iborat bo‘ladi (kengligi taxminan 1,6 cm (5/8 dyuym)).

1203 Quyi orqa bo‘lak





“Quyi orqa bo‘lak” orqa yarmidan (0401) har bir oyoqni olib tashlash uchun son suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish yo‘li bilan hosil qilinadi. Quyi orqa bo‘lak biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga quyi umurtqa pog‘onasi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat bo‘ladi. Dum, qorin yog‘i hamda buyraklar va moyaklarning ayrim bo‘laklari mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.

1204 Son bilan quyi orqa bo‘lak





“Son bilan quyi orqa bo‘lak” orqa yarmidan (0401) har bir boldirni olib tashlash uchun son va boldir o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish yo‘li bilan hosil qilinadi. Son bilan quyi orqa bo‘lak biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga quyi umurtqa pog‘onasi, sonlar, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat bo‘ladi. Dum, qorin yog‘i hamda buyraklar va moyaklarning ayrim bo‘laklari mavjud bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.

1301 Tili bilan bosh





“Bosh” boshi bilan butun g‘ozdan (0102) tana go‘shtini yuqori bo‘yin bo‘lakidan kesish va tana go‘shtini olib tashlash orqali hosil qilinadi. Bosh tumshug‘i, go‘shti va terisi biriktirilgan bosh suyagi suyaklari hamda uning tarkibiy bo‘laklaridan iborat bo‘ladi.

1302 Tilsiz bosh



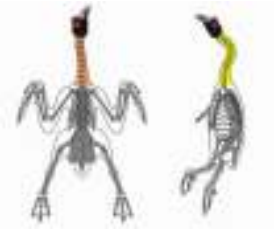


“Tilsiz bosh” boshdan (1301) tilni olib tashlash orqali hosil qilinadi. Tilsiz bosh tumshug‘i, go‘shti va terisi biriktirilgan bosh suyagi suyaklari hamda uning tarkibiy bo‘laklaridan iborat bo‘ladi. Til biriktirilmagan bo‘ladi.

1303 Butun bo‘yni bilan bosh



“Butun bo‘yni bilan bosh” boshi bilan, ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozdan (0102), ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘oz (0106) ajratilgandan so‘ng, yelka bo‘g‘imi darajasida kesish orqali hosil qilinadi. Bo‘yni bilan bosh bosh suyagi suyaklari, tumshuq hamda go‘sht va teri bilan birga butun bo‘yindan iborat bo‘ladi. Til biriktirilgan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



1304 Yarim bo‘yni bilan bosh



“Yarim bo‘yni bilan bosh” boshi bilan, ichki iste’molga yaroqli qo‘shimcha mahsulotlarsiz butun g‘ozdan (0102), yarim bo‘yni bilan butun g‘oz (0104) ajratilgandan so‘ng, bo‘yinning yarmi darajasida kesish orqali hosil qilinadi. Yarim bo‘yni bilan bosh bosh suyagi suyaklari, tumshuq hamda go‘sht va teri bilan birga bo‘yinning bir bo‘lakidan iborat bo‘ladi. Til biriktirilgan bo‘lishi ham, bo‘lmasligi ham mumkin.



1305 Til



“Til” til plastinkasi va tilosti suyaklaridan (*stylohyoid*siz) iborat bo‘ladi. Hiqildoq, traxeyaning uchta halqasi, limfa tugunlari, so‘lak bezlari, yog‘ hamda tilning lateral va ventral yuzasidagi tegishli yog‘lar kesib tozalanishi shart.

1401 Bo‘yin



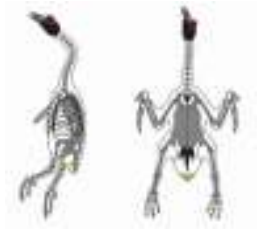
“Bo‘yin” tana go‘shtining yuqori bo‘lakini yelka bo‘g‘imi darajasida kesish va boshni olib tashlash orqali hosil qilinadi. Bo‘yin unga biriktirilgan go‘sht va/yoki teri bilan birga bo‘yin suyaklaridan iborat bo‘ladi.



1501 Dum



“Dum” tana go‘shtini orqa suyaklar va yonbosh suyagi asosi orqali kesish hamda tana go‘shtini olib tashlash orqali hosil qilinadi. Dum unga biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga dum suyaklaridan iborat bo‘ladi. Yog‘ bezi odatda olib tashlanadi.



1601 Qayta ishlangan panjalar



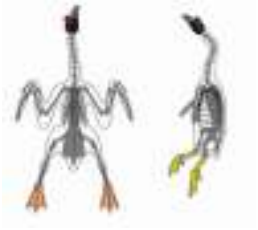
“Qayta ishlangan panja” tana go‘shti oyog‘ini metatarsus orqali, taxminan metatarsal pix darajasida kesish orqali hosil qilinadi. Tirnoq qinlari, panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri va tana go‘shti olib tashlanadi. Qayta ishlangan panja metatarsusning bir bo‘laki hamda biriktirilgan go‘sht va teri bilan



birga to‘rtta barmoqdan (falangalardan) iborat bo‘ladi.

1602 Qayta ishlangan oyoqlar

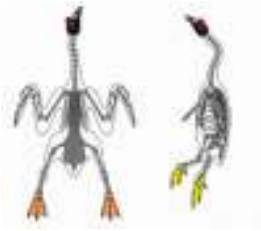




“Qayta ishlangan oyoq” tana go‘shti oyog‘ini metatarsus va tibia o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Tana go‘shti olib tashlanadi. Tirnoq qinlari va oyoqni qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlanadi. Qayta ishlangan oyoq metatarsus hamda biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga to‘rtta barmoqdan (falangalardan) iborat bo‘ladi.

1603 Qayta ishlanmagan panjalar

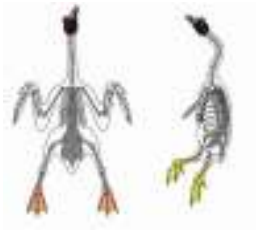




“Qayta ishlanmagan panja” tana go‘shti oyog‘ini metatarsus orqali, taxminan metatarsal pix darajasida kesish orqali hosil qilinadi. Tana go‘shti olib tashlanadi. Panja metatarsusning bir bo‘laki hamda biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga to‘rtta barmoqdan (falangalardan) iborat bo‘ladi. Tirnoq qinlari va panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlanmaydi.

1604 Qayta ishlanmagan oyoqlar





“Qayta ishlanmagan oyoq” tana go‘shti oyog‘ini metatarsus va tibia o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali hosil qilinadi. Tana go‘shti olib tashlanadi. Oyoq metatarsus hamda biriktirilgan go‘sht va teri bilan birga to‘rtta barmoqdan (falangalardan) iborat bo‘ladi. Tirnoq qinlari va oyoqni qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlanmaydi.

1701 Kapalaksimon kesilgan mushak oshqozonlar



“Kapalaksimon kesilgan mushak oshqozon” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Mushak oshqozonlar gorizontal yo‘nalishda ochib kesiladi hamda ichki qoplamasi va tarkibini olib tashlash orqali ishlov beriladi. Yog‘ va boshqa yopishib qolgan organlar olib tashlanadi. Kapalaksimon kesilgan mushak oshqozon ovqat hazm qilish kanalining biroz notekis shakldagi bitta mushak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.

1702 V-shaklda kesilgan mushak oshqozonlar



“V-shaklda kesilgan mushak oshqozon” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Mushak oshqozonlar vertikal yo‘nalishda ochib kesiladi hamda ichki qoplamasi va tarkibini olib tashlash orqali ishlov beriladi. Yog‘ va boshqa yopishib qolgan organlar olib tashlanadi. V-shaklda kesilgan mushak oshqozon ovqat hazm qilish kanalining biroz notekis shakldagi bitta mushak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.

1801 Jigar



“Jigar” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. O‘t xaltasi olib tashlanadi. Jigar silliq, jigarrangdan qizg‘ish ranggacha bo‘lgan, bir yoki bir nechta bo‘laklardan iborat, shakli va o‘lchami notekis organ hisoblanadi.



1802 Semiz g‘oz jigari

“Semiz g‘oz jigari” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. O‘t xaltasi olib tashlanadi. Jigar silliq, sarg‘ishdan oq ranggacha bo‘lgan, bir yoki bir nechta bo‘laklardan iborat, shakli va o‘lchami notekis organ hisoblanadi. Jigar *foie gras* ishlab chiqarish uchun foydalaniladi, yuqori darajada yog‘ miqdoriga ega bo‘ladi va uning vazni odatda 500 grammdan ortiq bo‘ladi.



1901 Yuraklar, yog‘ qopqog‘i olib tashlangan

“Yog‘ qopqog‘i olib tashlangan yurak” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Yurakka birikkan yog‘ va perikardial xalta olib tashlanadi. Yog‘ qopqog‘i olib tashlangan yurak qon aylanishini ta’minlovchi mushak organidan iborat bo‘ladi.



1902 Yuraklar, yog‘ qopqog‘i bilan

“Yog‘ qopqog‘i bilan yurak” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Yurakka birikkan yog‘, perikardial xalta va aortal qopqoq olib tashlanmaydi. Yog‘ qopqog‘i bilan yurak tegishli yurak to‘qimalari bilan birga qon aylanishini ta’minlovchi bitta mushak bo‘lakidan iborat bo‘ladi.



2001 Ko‘krak terisi

“Ko‘krak terisi” tana go‘shti, butun ko‘krak bo‘laki yoki ajratilgan ko‘krak bo‘lakidan olingan, ko‘krak sohasini qoplab turuvchi tashqi to‘qima qatlamidan iborat bo‘ladi. Bo‘yin terisi mavjud bo‘lmaydi.



2002 Son/oyoq terisi

“Son/oyoq terisi” tana go‘shti, orqa yarmi yoki oyoqning son yoxud oyoq sohasini qoplab turuvchi tashqi to‘qima qatlamidan iborat bo‘ladi.



2003 Tana terisi

“Tana terisi” bo‘yin sohasi bundan mustasno, butun tana go‘shtini qoplab turuvchi tashqi to‘qima qatlamidan iborat bo‘ladi.



2004 Bo‘yin terisi

“Bo‘yin terisi” tana go‘shtining bo‘yin sohasini qoplab turuvchi tashqi to‘qima qatlamidan iborat bo‘ladi.



2101 Qorin yog‘i (ichak yog‘i)

“Qorin yog‘i” chanoq suyaklariga tutash qorin bo‘shlig‘ida joylashgan yog‘ to‘qimasi massasidan iborat bo‘ladi.

2201 Moyaklar



“Moyaklar” tana go‘shti bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Moyaklar membrana bilan qoplangan, loviyasimon shakldagi tanachalardan iborat bo‘lib, ular erkak g‘ozning reproduktiv organlari hisoblanadi.

2301 2 ta mahsulot kombinatsiyasi (2 mahsulotli kombo)

“Ikki mahsulot kombinatsiyasi” birga qadoqlangan yoki bir xil qadoq yoxud jo‘natish idishiga joylangan ikki xil g‘oz bo‘laki (masalan, boldirlar va sonlar) yoki mahsulotlardan (masalan, mushak oshqozonlar va jigarlar) iborat bo‘ladi.

Buyurtma berishda yetkazib berilishi lozim bo‘lgan har bir mahsulot uchun mahsulot/bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi hamda mahsulotlar nisbati kiritilishi lozim (masalan, 1 ta songa 2 ta boldir yoki mushak oshqozonlar va jigarlarning teng nisbatdagi ulushi (1:1)).

2302 3 ta mahsulot kombinatsiyasi (3 mahsulotli kombo)

“Uch mahsulot kombinatsiyasi” birga qadoqlangan yoki bir xil qadoq yoxud jo‘natish idishiga joylangan uch xil g‘oz bo‘laki (masalan, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotlardan (masalan, bo‘yinlar, mushak oshqozonlar va jigarlar) iborat bo‘ladi.

Buyurtma berishda yetkazib berilishi lozim bo‘lgan har bir mahsulot uchun mahsulot/bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi hamda mahsulotlar nisbati kiritilishi lozim (masalan, 1 ta songa 2 ta boldir va 2 ta qanot yoki bo‘yinlar, mushak oshqozonlar va jigarlarning teng nisbatdagi ulushi (1:1:1)).

2303 4 ta mahsulot kombinatsiyasi (4 mahsulotli kombo)

“To‘rt mahsulot kombinatsiyasi” birga qadoqlangan yoki bir xil qadoq yoxud jo‘natish idishiga joylangan to‘rt xil g‘oz bo‘laki (masalan, ko‘krak bo‘laki, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotlardan (masalan, bo‘yinlar, mushak oshqozonlar, jigarlar va yuraklar) iborat bo‘ladi.

Buyurtma berishda yetkazib berilishi lozim bo‘lgan har bir mahsulot uchun mahsulot/bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi hamda mahsulotlar nisbati kiritilishi lozim (masalan, ko‘krak bo‘laklari, boldirlar, sonlar va qanotlarning teng nisbatdagi ulushi (1:1:1:1)).

2401 Kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari



“Kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari” tana go‘shtlari yoki bo‘laklaridan go‘shtning barcha mayda bo‘laklarini ajratib olish orqali hosil qilinadi. Suyaklar olib tashlanadi. Kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari turli o‘lchamdagi suyaksiz go‘sht bo‘laklaridan iborat bo‘ladi. Barcha kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari qoplangan bo‘ladi.

2402 Ko‘krak bo‘lakidan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari



“Ko‘krak bo‘lakidan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari” ko‘krak bo‘laklaridan go‘shtning mayda bo‘laklarini ajratib olish orqali hosil qilinadi. Suyaklar olib tashlanadi. Ko‘krak bo‘lakidan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari turli o‘lchamdagi suyaksiz ko‘krak go‘shti bo‘laklaridan iborat bo‘ladi.

2403 Sondan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari



“Sondan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari” sonlardan go‘shtning mayda bo‘laklarini ajratib olish orqali hosil qilinadi. Suyaklar olib tashlanadi. Sondan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari turli o‘lchamdagi suyaksiz son go‘shti bo‘laklaridan iborat bo‘ladi.



2404 Boldirdan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari

“Boldirdan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari” boldirlar, tana go‘shtlari yoki bo‘laklardan boldir go‘shtining mayda bo‘laklarini ajratib olish orqali hosil qilinadi. Suyaklar olib tashlanadi. Boldirdan kesib tozalangan go‘sht bo‘laklari turli o‘lchamdagi suyaksiz boldir go‘shti bo‘laklaridan iborat bo‘ladi.



2405 Yonbosh suyagi go‘shti (*oyster*)

„Yonbosh suyagi go‘shti“ yonbosh suyagiga tutash joylashgan suyaksiz go‘shtdan iborat bo‘ladi.



2406 Ichaklar (*chitterlings*)

“Ichaklar” ovqat hazm qilish nayini tana go‘shtidan ajratib olish orqali hosil qilinadi. Ichaklar oshqozondan anusgacha davom etuvchi, tarkibi bo‘shatilgan va ishlov berilgan ovqat hazm qilish kanalidan iborat bo‘ladi.

2407 Qayta ishlanmagan qon



“Qayta ishlanmagan qon” tirik g‘ozdan qonsizlantirish jarayonida qonni ajratib olish orqali hosil qilinadi. Qayta ishlanmagan g‘oz qoni qon hujayralari, qon plazmasi va boshqa tarkibiy bo‘laklardan iborat bo‘ladi. Qon ivigan bo‘lishi ham, ivimagan bo‘lishi ham mumkin.

2408 Qayta ishlangan qon



“Qayta ishlangan qon” tirik g‘ozdan qonsizlantirish jarayonida qonni ajratib olish va unga yuqori yoki past haroratda ishlov berish orqali hosil qilinadi.