O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Ot go‘shti. Tanalar va bo‘laklar

(UNECE Standard Horse Meat – Carcases and Cuts - 2011, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti
Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 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-yil 21-iyuldagi 26/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart “UNECE Standard Horse Meat – Carcases and Cuts” 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 talqin qilish yoki qo‘llashda tushunmovchiliklar yuzaga kelganda standartning asli yozilgan tillarining biridan foydalanish tavsiya etiladi.

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

STANDARTLAR INSTITUTI # V67.ZMY8GE9 - 29.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

IZOH

Qishloq xo‘jaligi sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruh.

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruhi tomonidan ishlab chiqilgan tijorat sifati standartlari xalqaro savdoni rivojlantirishga ko‘maklashadi, yuqori sifatli ishlab chiqarishni rag‘batlantiradi, rentabellikni oshiradi hamda iste’molchilar manfaatlarini himoya qiladi. UNECE standartlaridan hukumatlar, ishlab chiqaruvchilar, savdogarlar, importerlar va eksporterlar, shuningdek, boshqa xalqaro tashkilotlar foydalanadi. Ushbu standartlar qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining keng turdagi ro‘yxatini, jumladan, yangi uzilgan meva va sabzavotlar, quruq va quritilgan mahsulotlar, urug‘lik kartoshka, go‘sht, kesilgan gullar, tuxum va tuxum mahsulotlarini qamrab oladi.

Birlashgan Millatlar Tashkilotiga a’zo har qanday mamlakat ishchi guruh faoliyatida teng ishtirok etishi mumkin. Qishloq xo‘jaligi standartlari bo‘yicha qo‘shimcha ma’lumotlarni bizning veb-saytimizdan olishingiz mumkin: http://www.unece.org/trade/agr>.

“Ot go‘shti – Tanalar va bo‘laklar” yangi standarti Ishchi guruhning oltmish yettinchi sessiyasida ko‘rib chiqilgan va qabul qilingan ECE/TRADE/C/WP.7/2011/5 hujjatiga asoslangan.

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

STANDARTLAR INSTITUTI #467ZMT30RJ - 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

MINNATDORCHILIK

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) ushbu nashrni tayyorlash jarayonida qo‘shgan hissasi uchun quyidagi delegatsiyalarga minnatdorchilik bildiradi: Argentina, Avstraliya, Xitoy, Yevropa Ittifoqi, Fransiya, Niderlandiya, Polsha, Rossiya Federatsiyasi va Amerika Qo‘shma Shtatlari.

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE), shuningdek, ushbu standartning birinchi nashrini chop etishda hamda mazkur nashrdagi fotosuratlarni taqdim etishda ko‘rsatgan alohida hissasi uchun Rossiya Federatsiyasi delegatsiyasiga o‘z minnatdorchiligini izhor etadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Mundarija

1 Kirish…… 1
1.1 Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa Iqtisodiy Komissiyasi (UNECE) standartlari…….. 1
1.2 Qo‘llanish sohasi…… 2
1.3 Qo‘llanishi…… 2
1.4 Qo‘llanishi ……. 2
2. Majburiy talablar …… 3
3. Xaridor tomonidan belgilanadigan talablar..... 3
3.1 Qo‘shimcha talablar..... 4
3.2 Hayvon turi..... 4
3.3 Mahsulot/bo‘lak…….. 4
3.4 Sovitish..... …… 4
3.5 Ishlab chiqarish tarixi…… 4
3.6 Yog‘ miqdorini cheklash va ayrim bo‘laklarda yog‘ qalinligini baholash…… 7
3.7 Ot go‘shti sifatini tasniflash tizimlari …… 9
3.8 Go‘sht tanalari va bo‘laklarning vazn toifalari …….. 9
3.9 Qadoqlash, saqlash va transport tashish …… 9
3.10 Go‘shtning savdo birliklari tamg‘alarida ko‘rsatiladigan yoki kiritiladigan tamg‘alash ma’lumotlari …… 10
3.11 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar …… 11
4. Ot go‘shti bo‘yicha xaridor talablarining Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa Iqtisodiy Komissiyasi kodi (UNECE Code) ……. 12
4.1 Kodning ta’rifi …… 12
4.2 Misol …… 12
5. Go‘sht tanalari va bo‘laklarining tavsifi …… 13
5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi …… 13
5.2 Ot nimtasining skelet chizmasi …… 15
5.3 Ot go‘shtini birlamchi bo‘laklarga (kesimlarga) ajratishning texnologik chizmasi …… 16
5.4 Ot go‘shti bo‘laklari …….. 16
5.5 Sanoatda qayta ishlash uchun mo‘ljallangan yirik o‘ramlardagi suyaksiz ot go‘shti tavsifi ……..…….. 42
5.6 Ot go‘shtining standart birlamchi go‘sht tanalari mushak ko‘rsatkichi …… 43
5.7 Go‘sht sifatining standartlari …… 45

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

OT GO‘SHTI. TANA VA BO‘LAKLARI

КОНИНА. ТУШИ И ОТРУБЫ

FOR HORSE MEAT. CARCASES AND CUTS

Amalga kiritish sanasi 01.08.2026

1 Kirish

1.1 Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) standartlari

Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) standartlarining maqsadi xaridorlar va sotuvchilar o‘rtasidagi savdo uchun xalqaro tilni tavsiya etish orqali savdoni rivojlantirishga ko‘maklashishdan iborat. Ushbu til xalqaro miqyosda odatda savdo qilinadigan go‘sht mahsulotlarini tavsiflaydi hamda o‘zaro aloqa va elektron savdo uchun kodlash tizimini belgilaydi. Matnlar muntazam ravishda yangilanib boriladi. Go‘sht sanoati vakillari agar qo‘shimcha joylar zarur deb hisoblasalar yoki amaldagi pozitsiyalar noto‘g‘ri yorliqlangan yoxud savdodan chiqib ketgan bo‘lsa, Yevropa iqtisodiy komissiyasi (ECE) kotibiyati bilan bog‘lanishlari so‘raladi.

Ushbu nashr matni Yevropa iqtisodiy komissiyasi (ECE) Go‘shtni standartlashtirish bo‘yicha ixtisoslashtirilgan bo‘limi shafeligida ishlab chiqilgan. Bu Yevropa iqtisodiy komissiyasi (ECE) tomonidan ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqilishi rejalashtirilayotgan go‘sht bo‘yicha standartlar turkumining bir qismidir.

Quyidagi jadvalda Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) standartlari mavjud bo‘lgan yoki ishlab chiqilishining turli bosqichlarida turgan hayvon turlari hamda ularning Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) go‘sht kodida (4-bo‘limga qarang) foydalaniladigan kodlari keltirilgan.

Qo‘shimcha ma’lumot olish uchun Yevropa iqtisodiy komissiyasi (ECE) veb-saytiga tashrif buyuring: <www.unece.org/trade/agr>.

I ilova (qarang: www.unece.org/trade/agr) Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) kodini joriy etish uchun maxsus qo‘llash identifikatorini o‘z ichiga olgan kodlash tizimining tavsifini qamrab oladi.

Hayvon turi	*Tur kodi*
Yirik shohli qoramol (Mol go‘shti)	10
Yirik shohli qoramol (Buzoq go‘shti)	11
Cho‘chqa (Cho‘chqa go‘shti)	30
Qo‘y (Qo‘y go‘shti)	40
Echki (Echki go‘shti)	50
Lyama	60
Alpaka	61

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Hayvon turi	*Tur kodi*
Tovuq	70
Kurka	71
O‘rdak	72
G‘oz	73
Ot go‘shti (otlar)	80
Ot go‘shti (otlar)	90
Ot go‘shti (otlar)	91

1.2 Qo‘llanish sohasi

Ushbu standart inson iste’moli uchun yaroqli sifatida bozorga chiqariladigan xom (qayta ishlanmagan) ot go‘shti tanalari va bo‘laklari uchun xalqaro tilni tavsiya etadi. U xaridorlarga xalqaro savdoda sotishga mo‘ljallangan go‘sht va go‘sht mahsulotlari bo‘yicha ilg‘or tijorat amaliyotiga muvofiq keladigan go‘shtga ishlov berish, qadoqlash hamda muvofiqlikni baholash bo‘yicha turli xil tanlovlarni taqdim etadi.

Ot go‘shti tanalari va bo‘laklarini xalqaro chegaralar orqali sotish uchun oziq-ovqat mahsulotlarini standartlashtirish va veterinariya nazoratiga oid tegishli qonunchilik talablariga rioya qilinishi kerak. Ushbu standart boshqa me’yoriy hujjatlarda qamrab olingan jihatlarni belgilashga da’vo qilmaydi. Standart bo‘ylab bunday qoidalar milliy yoki xalqaro qonunchilikka yoxud import qiluvchi mamlakatning talablariga havola qilingan holda qoldirilgan.

Standart jo‘natishdan keyin sifatni saqlash hamda hukumatlarga oziq-ovqat gigiyenasi, tamg‘alash va ushbu standart doirasidan tashqariga chiqadigan boshqa masalalarning muayyan jihatlari bo‘yicha yo‘riqnomalar berish maqsadini ko‘zda tutuvchi boshqa xalqaro bitimlar, standartlar va amaliyot kodekslariga havolalarni o‘z ichiga oladi. Sog‘liqni saqlash va sanitariya talablari bo‘yicha xalqaro havola sifatida Kodeks Alimentarius Komissiyasi (Codex Alimentarius Commission) standartlari, yo‘riqnomalari va amaliyot kodekslariga murojaat qilinishi kerak.

1.3 Qo‘llanishi

Yetkazib beruvchilar shartnoma va texnik shartlarning barcha talablariga javob beradigan mahsulotlarni yetkazib berish uchun javobgardirlar hamda ularga ushbu muvofiqlikni ta’minlashga mo‘ljallangan sifat nazorati tizimini joriy etish tavsiya etiladi.

Mahsulotlarning shartnoma talablariga muvofiqligini ta’minlash uchun xaridorlar mahsulotning xaridor tomonidan belgilangan variantlarga mosligini tekshirish maqsadida mustaqil, xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishni tanlashlari mumkin. Standart qoidalarni tushunishni osonlashtirish va xalqaro savdoda keng qo‘llanilishini ta’minlash uchun go‘sht tanalari hamda tanlangan tijorat qismlari/bo‘laklarining tushuntirishli fotosuratlarini o‘z ichiga oladi.

1.4 Qabul qilinishi va nashr etilish tarixi

Ixtisoslashtirilgan bo‘limning tavsiyasiga binoan, Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruh ushbu matnni o‘zining oltmish yettinchi sessiyasida qabul qildi (Havola: ECE/TRADE/C/WP.7/2011/5).

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Go‘sht bo‘yicha Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) standartlari nashr etilgandan keyin uch yil o‘tgach to‘liq qayta ko‘rib chiqiladi. Qayta ko‘rib chiqish natijalariga ko‘ra, zarurat tug‘ilganda yangi nashrlar chop etiladi. Shoshilinch e’tibor talab qiladigan o‘zgarishlar Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) ning rasmiy veb-saytida e’lon qilinadi: <www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. Majburiy talablar

Barcha go‘sht mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligi va tekshiruvi bo‘yicha amaldagi normativ-huquqiy hujjatlarga muvofiq muntazam ravishda faoliyat ko‘rsatadigan korxonalarda so‘yilgan hayvonlardan olingan bo‘lishi kerak.

Go‘sht tanalari/bo‘laklari quyidagicha bo‘lishi kerak:

• Butun (shikastlanmagan), mahsulotning tashqi ko‘rinish shaklini hisobga olgan holda.

• Ko‘rinib turgan qon laxtalari yoki suyak kukunidan xoli bo‘lishi;

• Har qanday ko‘rinadigan yot moddalardan (masalan: loy, yog‘och, metall zarrachalari)[1] xoli bo‘lishi;

• Nohush hidlardan xoli bo‘lishi;

• Ko‘zga yaqqol tashlanadigan qonli dog‘lardan xoli bo‘lishi;

• Ko‘zda tutilmagan turtib chiqqan yoki singan suyaklardan xoli bo‘lishi;

• Shikastlanishlardan xoli bo‘lishi;

• Muzlatishda hosil bo‘ladigan qurish belgilaridan xoli bo‘lishi[2];

• Orqa miyadan xoli bo‘lishi (butun, butun tanalar bundan mustasno).

Bo‘laklash, shakl berish va go‘shtni suyakdan ajratish jarayonlari bo‘lakning butunligini va o‘ziga xosligini saqlab qolish hamda lahm go‘sht yuzasida chuqur kesiklar hosil bo‘lishining oldini olish uchun yetarli darajada ehtiyotkorlik bilan bajarilishi kerak. Notekis chetlar lahm go‘sht yuzasiga yaqin qilib olib tashlanishi kerak. Tabiiy choklar orqali ajratiladigan bo‘laklar bundan mustasno, barcha ko‘ndalang kesim yuzalari teri yuzasi bilan taxminan to‘g‘ri burchak hosil qilishi kerak. Qo‘shni bo‘lakdan olingan minimal miqdordagi lahm go‘sht, yog‘ yoki suyak bo‘lakka kiritilishi mumkin. Suyaksiz bo‘laklarda barcha suyaklar, tog‘aylar va yuzada ko‘rinib turgan limfa tugunlari olib tashlanishi kerak.

3. Xaridor tomonidan belgilanadigan talablar

Quyidagi kichik bo‘limlarda xaridor tomonidan belgilanishi mumkin bo‘lgan talablar hamda Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) ning otlar kodida foydalaniladigan kodlar ta’riflangan (4-bo‘limga qarang).

---

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

[2] *Muzlatishda hosil bo‘ladigan qurish belgilari — bu qisman yoki to‘liq ravishda asl rangning o‘zgarishi va/yoki taktil xususiyatlarning o‘zgarishi (quruq, g‘ovak bo‘lib qolishi) bilan namoyon bo‘ladigan, sirtning qaytmas suvsizlanishi kuzatiladigan lokal (mahalliy) yoki keng tarqalgan sohalardir.*

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.1 Qo‘shimcha talablar

Xaridor tomonidan belgilanadigan va kodda hisobga olinmagan (masalan, agar 9-kod – “boshqalar” ishlatilsa) yoki mahsulot yoxud qadoqlash tavsifiga qo‘shimcha aniqlik kiritadigan qo‘shimcha talablar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan hamda tegishli tartibda hujjatlashtirilgan bo‘lishi kerak.

3.2 Hayvon turi

1-ma’lumotlar maydonidagi otlar uchun kod 1.1-bo‘limda belgilanganidek 80 ga teng.

3.3 Mahsulot/bo‘lak

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

3.4 Sovitish

Go‘sht sovitilgan, muzlatilgan yoki chuqur muzlatilgan shaklda taqdim etilishi mumkin. Amaldagi muzlatish usuliga qarab, mahsulot vazni bo‘yicha yo‘l qo‘yiladigan og‘ishlar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinishi kerak. Butun yetkazib berish zanjiri davomida atrof-muhit harorati mahsulotning ichki harorati bir xilda quyidagicha bo‘lishini ta’minlashi kerak:

Sovitish/ Muzlatish kodi (ma’lumotlar maydoni 4)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Sovitilgan	Mahsulotning ichki harorati so‘yishdan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng har qanday vaqtda 1,5°C dan past bo‘lmagan va +7°C dan yuqori bo‘lmagan darajada saqlanishi kerak
2	Muzlatilgan	Mahsulotning ichki harorati muzlatishdan keyin har qanday vaqtda -12°C dan yuqori bo‘lmagan darajada saqlanishi kerak
3	Chuqur muzlatilgan	Internal product temperature maintained at not exceeding -18° C at any time after freezing
4–8	Kodlar ishlatilmaydi	
9	Boshqala	

3.5 Ishlab chiqarish tarixi

3.5.1 Kuzatiluvchanlik

Xaridor tomonidan belgilanishi mumkin bo‘lgan ishlab chiqarish tarixiga oid talablar amalda kuzatiluvchanlik tizimlarining mavjud bo‘lishini taqozo etadi. Kuzatiluvchanlik ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida otlarni, go‘sht tanalarini, qutilarni va bo‘laklarni identifikatsiya qilishning tekshiriladigan uslubini talab qiladi. Kuzatiluvchanlik tartib-taomili qo‘llanilganda, u 3.11-bo‘limda ko‘rsatilgan muvofiqlikni baholash organi tomonidan tasdiqlanishi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.5.2 Otlar toifasi

Toifa kodi (ma'lumot maydoni 5)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	Hech qanday aniq toifa belgilanmagan.
1	Ayg‘irlardan olingan ot go‘shti	Ayg‘ir (kastratsiya qilinmagan erkak). Jinsiy a'zolari rivojlangan. Yoshi: 30 oydan katta.
2	Baytallardan olingan ot go‘shti	Baytal. Yoshi: 36 oydan katta.
3	Yosh ayg‘irlardan olingan ot go‘shti	Yosh ayg‘ir (kastratsiya qilinmagan erkak). Yoshi: 30 oydan kichik.
4	Axtalangan ayg‘irlardan olingan ot go‘shti	Axtalangan ayg‘ir (yosh kastratsiya qilingan erkak). Yoshi: 36 oydan kichik.
5	Yosh baytallardan olingan ot go‘shti	Yosh baytal. Yoshi: 36 oydan kichik.
7	Toylardan olingan ot go‘shti	Toy. Yoshi: 6 oydan 12 oygacha.
8	Belgilanmagan	
9	Turli xil	

3.5.3 Yetishtirish tizimi

Xaridor muayyan yetishtirish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham yetishtirish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan normativ-huquqiy hujjatlar talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Agar bunday normativ hujjatlar mavjud bo‘lmasa, eksport qiluvchi mamlakatning normativ hujjatlaridan foydalaniladi.

Ishlab chiqarish tizimi kodi (ma'lumot maydoni 6)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Intensiv	Chorva mollarining tez o‘sishiga qaratilgan cheklangan o‘tlatish, og‘ilda saqlash va oziqlantirishdan foydalanadigan ishlab chiqarish usullari.
2	Ekstensiv	Chorva mollarining hayotining aksariyat qismida tabiiy ozuqalardan nisbatan cheklovlarsiz foydalanish imkoniyatini ta’minlaydigan ishlab chiqarish usullari.
3	Organik	Xalqaro standartlarga yoki agar ular qat’iyroq bo‘lsa, milliy standartlarga javob beradigan yetishtirish usullari.
4-8	Kodlar ishlatilmaydi	
9	Turli xil	

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.5.4 Oziqlantirish tizimi

Xaridor muayyan boqish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham oziqlantirish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan normativ-huquqiy hujjatlar talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Agar bunday normativ hujjatlar mavjud bo‘lmasa, boqish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinadi.

Boqish tizimi kodi (ma'lumot maydoni 7(a))	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Yaylov	Donli ozuqalar qo‘shilgan yaylovda saqlashga asoslangan oziqlantirish tizimi
2	Shirali va dag‘al ozuqa	Daraxt-o‘simlik ozuqalari bilan boqishga asoslangan oziqlantirish tizimi
3-8	Kodlar ishlatilmaydi	
9	Boshqalar	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan har qanday turdagi boqish tizimini tavsiflash uchun ishlatilishi mumkin.

3.5.5 So‘yish tizimi

So‘yish tizimi kodi (ma'lumot maydoni 8)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	An’anaviy	So‘yishdan oldin hushsizlantirish
2	Kosher	Tegishli diniy-marosimiy so‘yish tartib-taomillari qo‘llaniladi
3	Halol	Tegishli diniy-marosimiy so‘yish tartib-taomillari qo‘llaniladi
4-8	Kodlar ishlatilmaydi	
9	Turli tizimlar	So‘yishning har qanday boshqa qabul qilingan usuli xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan bo‘lishi kerak

3.5.6 So‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi

So‘yishdan keyingi ishlov berish kodlari (ma'lumot maydoni 8)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Belgilangan	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan holda belgilangan so‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi
2-9	Kodlar ishlatilmaydi	

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

1-eslatma. Orqa miya va boshqa yuqori xavfli materiallarni olib tashlash: Muayyan bozor talablari orqa miya, asab va limfa to‘qimalarini olib tashlash bo‘yicha talablarni belgilaydi. Orqa miyani olib tashlash talablarida go‘sht tanasi yoki bo‘lakning qaysi ishlov berish bosqichida orqa miyasi olib tashlanishi kerakligi aniq ko‘rsatiladi. Agar olib tashlash talab etilsa, u to‘liq hajmda olib tashlanishi kerak.

2-eslatma. Quyidagi ro‘yxatda xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi mumkin bo‘lgan ba’zi umumiy so‘yishdan keyingi jarayonlar tavsiflangan. Ushbu talablar ot go‘shti uchun Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) kodlash tizimiga kiritilmagan:

Nimtalash texnik shartlari
Elektr stimulyatsiyasi
Go‘sht tanasini osish usuli
Bo‘yinni bog‘lash
Sovitish rejimlari
Go‘shtning yetilishi jarayoni

3.6 Yog‘ miqdorini cheklash va ayrim bo‘laklarda yog‘ qalinligini baholash

3.6.1 Yog‘ qalinligi

Xaridor go‘sht tanalari, yarimta go‘sht tanalari va bo‘laklarning maksimal yog‘ qalinligini belgilashi mumkin. Yo‘l qo‘yiladigan yog‘ cheklovlari quyidagicha:

Yog‘ qalinligi kodi (ma'lumot maydoni 8)	*Toifa*
0	Belgilanmagan
1	Shilingan, barcha qatlamlardan tozalangan, yuza membranasi olib tashlangan
2	Shilingan, barcha qatlamlardan tozalangan
3	Amalda yog‘siz (teri osti yog‘ qatlami olib tashlangan, 75 % lahm go‘sht)
4	Maksimal yog‘ qalinligi 3 mm yoki belgilangan tartibda
5	Maksimal yog‘ qalinligi 6 mm yoki belgilangan tartibda
6	Maksimal yog‘ qalinligi 13 mm yoki belgilangan tartibda
7	Maksimal yog‘ qalinligi 25 mm yoki belgilangan tartibda
8	Mushak to‘qimasining belgilangan kimyoviy tarkibi
9	Boshqa toifalar

3.6.2 Yog‘ qatlamini tekislash va qalinligini baholash

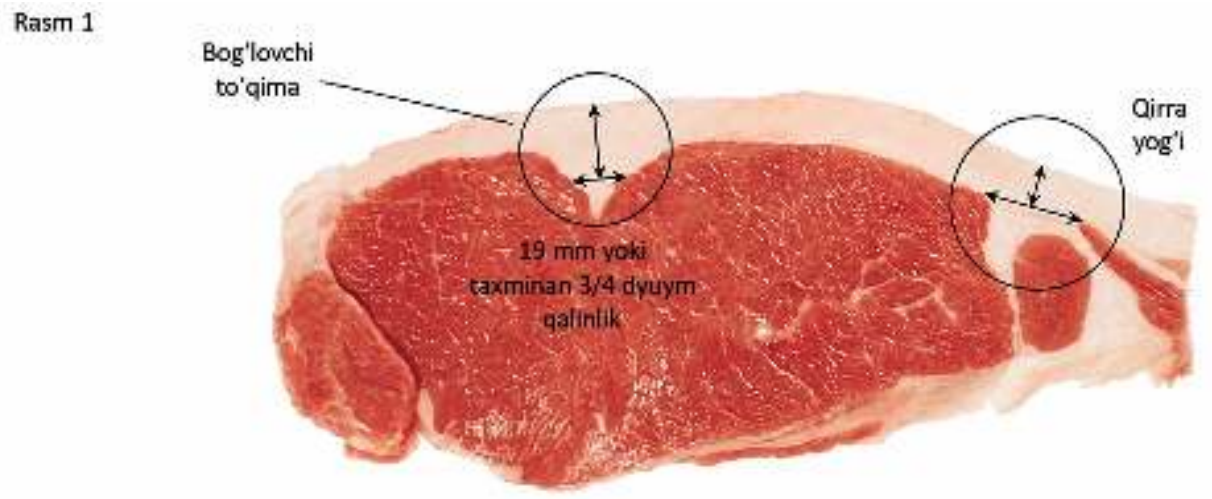
Tashqi yog‘ qatlamini tekislash ostki mushak yuzalari konturi bo‘ylab silliq olib tashlash orqali amalga oshirilishi kerak. Talab etilganda, faqat qiyqim yog‘ chetlarining o‘zi tashqi yuzalarni to‘liq tekislash o‘rnini bosa olmaydi. Yog‘ qalinligiga qo‘yiladigan talablar xaridor tomonidan belgilanganidek, yuza yog‘iga (mahsulotga nisbatan teri osti va/yoki tashqi yog‘ga) va chok (mushaklararo) yog‘iga (marmarsimonlikka) nisbatan qo‘llanilishi mumkin. Yog‘ni pardozlash me’yorlarini tavsiflash uchun ikkita ta’rifdan foydalaniladi:

Har qanday nuqtadagi maksimal yog‘ qalinligi. Bo‘lakning yog‘ qalin bo‘lgan sohasini ko‘z bilan aniqlash va o‘sha nuqtadagi yog‘ qalinligini o‘lchash orqali baholanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘rtacha yog‘ qalinligi. Faqat yuza yog‘i aniq ko‘rinib turgan sohalardagi yog‘ chuqurligini ko‘z bilan aniqlash va bir nechta o‘lchovlarni amalga oshirish orqali baholanadi. O‘rtacha yog‘ chuqurligi ushbu sohalardagi o‘rtacha qiymatni hisoblash yo‘li bilan aniqlanadi.

Rasm 1



Yog‘ qalinligining haqiqiy o‘lchovlari bo‘laklarning chetlarida, o‘lchov natijasiga ta’sir ko‘rsatishi mumkin bo‘lgan har qanday tabiiy botiqlik yoki choklarni hisobga olgan holda va haqiqiy qalinlikni ko‘rsatadigan tarzda ustki yuza yog‘ini zondlash yoki chiziq tortish (kesish) orqali amalga oshiriladi.

Mushakda tabiiy botiqlik mavjud bo‘lganda, faqat kengligi 19 mm (0,75 dyuym) dan ortiq bo‘lgan botiqlik qismi ustidagi yog‘ qatlami hisobga olinadi (“ko‘prikcha” usuli sifatida tanilgan; 1-rasmga qarang). Qo‘shni mushaklar o‘rtasida yog‘ choki (qatlami) mavjud bo‘lganda, faqat tegishli mushaklar darajasidan yuqorida joylashgan yog‘ qatlami o‘lchanadi (“tekislik” usuli sifatida tanilgan; 1-rasmga qarang).

Biroq, shilingan/barcha qatlamlardan tozalangan[3] yoki shilingan/barcha qatlamlardan tozalangan, yuza membranasi olib tashlangan[4] bo‘laklar uchun yog‘ cheklovlari belgilangan hollarda mushakdagi tabiiy botiqlik ustidagi yog‘ni hamda qo‘shni mushaklar orasida hosil bo‘ladigan yog‘ni baholash uchun “ko‘prikcha” usulidan foydalanilishi kerak.

---

[3] *Shilingan/barcha qatlamlardan tozalangan – “Shilingan” atamasi sirtqi yog‘ va mushaklarning tabiiy choklar orqali ajratilishini anglatadi, bunda hosil bo‘lgan bo‘lakning chokli yuzasi (“kumushrang” yoki “ko‘kimtir to‘qima”) ochilib qoladi va qolgan “parcha” yog‘larning o‘lchami eng uzun o‘lchov bo‘yicha 1,0 dyuymdan (2,5 sm) va/yoki har qanday nuqtadagi qalinligi 0,125 dyuymdan (3 mm) oshmasligi kerak. “Barcha qatlamlardan tozalangan” atamasi barcha sirtqi yog‘larning olib tashlanishini anglatadi, bunda hosil bo‘lgan bo‘lakning chokli yuzasi (“kumushrang” yoki “ko‘kimtir to‘qima”) ochilib qoladi va qolgan “parcha” yog‘larning o‘lchami har qanday o‘lchov bo‘yicha 1,0 dyuymdan (2,5 sm) va/yoki har qanday nuqtadagi qalinligi 0,125 dyuymdan (3 mm) oshmasligi kerak.*

[4] *Shilingan/barcha qatlamlardan tozalangan, yuza membranasi olib tashlangan – Yuza membranasi (“kumushrang” yoki “ko‘kimtir to‘qima”) olib tashlanishi talab etilganda, hosil bo‘lgan bo‘lak yuzasida kamida 90 % lahm go‘sht ko‘rinib turishi, qolgan “parcha” yog‘larning qalinligi esa 0,125 dyuymdan (3 mm) oshmasligi kerak.*

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.7 Ot go‘shti sifatini tasniflash tizimlari

Kodlash tizimi xaridorga qaysi tasniflash tizimidan foydalanish kerakligini belgilash imkoniyatini beradi.

Ot go‘shti sifatini tasniflash tizimi kodi (ma’lumotlar maydoni 11)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Aniq belgilangan	Muayyan mamlakatlarning tasniflash tizimlari to‘g‘risidagi qo‘shimcha ma’lumotlarni tegishli standart-lashtirish agentliklaridan olish mum-kin.

3.8 Go‘sht tanalari va bo‘laklarining vazn toifalari

Vazn diapazoni kodi (ma’lumotlar maydoni 12)	*Toifa*	*Tavsif*
0	Belgilanmagan	
1	Belgilangan	Diapazon talab qilinadi
2-9	Kodlar ishlatil-maydi	

3.9 Qadoqlash, saqlash va transport tashish

3.9.1 Tavsif va qoidalar

Birlamchi qadoqlash mahsulotning bevosita ustki qoplami bo‘lib, u oziq-ovqatbop materiallardan iborat bo‘lishi kerak. Ikkilamchi qadoqlash o‘zining birlamchi qadog‘iga qadoqlangan mahsulotlarni o‘z ichiga oladi. Saqlash va tashish jarayonida go‘sht quyidagi minimal talablarga muvofiq qadoqlanishi kerak:

Go‘sht tanalari va chorraklari

·Sovitilgan – qadoqlangan yoki qadoqlanmagan holda

·Muzlatilgan/chuqur muzlatilgan – mahsulotlarni himoya qilish uchun qadoqlangan holda

Bo‘laklar – sovitilgan

· Alohida o‘ralgan (I.W.)

· Yaxlit (yirik) qadoqlangan (plastik yoki mumlangan ichki qoplamali konteyner)

· Vakuumda qadoqlangan (VAC)

· Modifikatsiyalangan muhitda qadoqlangan (MAP)

· Boshqalar

Bo‘laklar – muzlatilgan/chuqur muzlatilgan

·Alohida o‘ralgan (I.W.)

·Yaxlit qadoqlangan (plastik yoki mumlangan ichki qoplamali konteyner)

·Vakuumda qadoqlangan (VAC)

·Boshqalar

Jo‘natishdan oldingi saqlash sharoitlari va tashish uchun foydalaniladigan uskunalar go‘shtning fizik va xususan, issiqlik holatiga (sovitilgan, modifikatsiyalangan muhitda sovitilgan, muzlatilgan yoki chuqur muzlatilgan) mos kelishi hamda import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE) ning Tezyurar oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro tashish va ushbu

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

tashishlar uchun mo‘ljallangan maxsus uskunalar to‘g‘risidagi bitimi (ATP) (ECE/TRANS/165) qoidalariga alohida e’tibor qaratiladi.

3.9.2 Qadoqlash kodi

Qadoqlash kodi (ma’lumotlar maydoni 13)	*Toifa*
0	Belgilanmagan
1	Go‘sht tanalari, yarimta nimtalar va chorraklar
2	Go‘sht tanalari, yarimta go‘sht tanalari va chorraklar – qadoqlangan holda
3	Bo‘laklar – alohida o‘ralgan (I.W.)
4	Bo‘laklar – yaxlit qadoqlangan (plastik yoki mumlangan ichki qoplamali konteyner)
5	Bo‘laklar – vakuumda qadoqlangan (VAC)
6	Bo‘laklar – modifikatsiyalangan muhitda qadoqlangan (MAP)
7-8	Kodlar ishlatilmaydi
9	Boshqalar

3.10 Go‘shtning savdo birliklari tamg‘alarida ko‘rsatilishi yoki kiritiladigan kerak tamg‘alash ma’lumotlari

Import qiluvchi mamlakatlarning milliy talablariga zarar yetkazmagan holda quyidagi jadvalda qadoqlanmagan go‘sht tanalari, chorraklar va bo‘laklar hamda oldindan qadoqlangan yoki konteynerlarga joylangan go‘sht mahsulotlari uchun mahsulot yorliqlarida ko‘rsatilishi kerak bo‘lgan ma’lumotlar (“x” belgisi bilan ko‘rsatilgan) keltirilgan.

Tamg‘alash ma’lumotlari	*Qadoqlanmagan go‘sht tanalari, chorraklar va bo‘laklar*	*Qadoqlangan yoki konteynerga joylangan go‘sht*
Sanitariya-veterinariya shtampi	x	x
So‘yish tartib raqami yoki to‘p raqami	x	x
So‘yilgan sana	x	
Qadoqlangan sana		x
Mahsulot nomi		x
Har bir mamlakat talablariga muvofiq yaroqlilik muddati to‘g‘risidagi ma’lumotlar		x
Saqlash usullari: sovitilgan, muzlatilgan, chuqur muzlatilgan		x
Saqlash sharoitlari		x
Qadoqlovchi yoki chakana sotuvchi to‘g‘risidagi ma’lumotlar		x[a]
Miqdori		x[a]
Sof vazni		x[a]

[a] *Ushbu ma’lumotlar ilova qilinadigan hujjatlarda ham taqdim etilishi mumkin.*

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Ishlab chiqaruvchilar o‘z tashabbuslariga ko‘ra tovar yorliqlariga boshqa ma’lumotlarni ham kiritishlari mumkin. Har qanday bunday ma’lumotlar nazorat qilinishi kerak. Bunday ma’lumotlarga quyidagilar misol bo‘lishi mumkin:

· Lahm go‘sht va yog‘ning rangi
· So‘yish va so‘yishdan keyingi ishlov berish tizimlari
· Tasniflash/toifa
· So‘yish tizimlari
· Chorva mollarining tavsiflari, yetishtirish va boqish tizimlari

3.11 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar

Xaridorlar – uchinchi tomon mahsulotning o‘zlari tomonidan belgilangan ko‘rsatkichlarga yoki standartlarga va/yoki hayvonlarni identifikatsiya qilish talablariga muvofiqligini baholashini so‘rashlari mumkin. Alohida muvofiqlikni baholash turlari yoki ularning kombinatsiyalari quyidagicha tanlanishi mumkin:

Sifat/nav/tasnif muvofiqligini baholash (sifat): Uchinchi tomon mahsulotni tekshiradi va uning so‘ralgan sifat darajasiga javob berishini tasdiqlaydi. Vakolatli uchinchi tomon sertifikatlashtirish organi va foydalaniladigan sifat navi standarti 3.1-bo‘limda ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak.

Savdo standarti muvofiqligini baholash (savdo standarti): Uchinchi tomon mahsulotni tekshiradi va uning sifat darajasidan tashqari, ushbu savdo standartida ko‘rsatilganidek, xaridor tomonidan belgilangan variantlarga mos kelishini tasdiqlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlashtirish organining nomi 3.1-bo‘limda ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak. Majburiy bo‘lmagan tartibda, xaridor sertifikatlashtirish organining nomidan keyin muvofiqlikni baholashi kerak bo‘lgan xaridor tomonidan belgilangan maxsus variantlarni ko‘rsatishi mumkin.

Hayvon yoki to‘pi identifikatsiya qilish muvofiqligini baholash (hayvon/to‘p ID): Uchinchi tomon mahsulotning belgilangan talablarga javob berishini tasdiqlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlashtirish organining nomi va qo‘yiladigan talablar 3.1-bo‘limda ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak.

Qadoqlash kodi (ma’lumotlar maydoni 13)	*Toifa*
0	Belgilanmagan
1	Sifat/nav/tasnif muvofiqligini baholash (sifat)
2	Savdo standarti muvofiqligini baholash
3	Hayvon/to‘pni identifikatsiya qilish (hayvon/to‘p ID) muvofiqligini baholash
4	Sifat va savdo standarti muvofiqligini baholash
5	Sifat va hayvon/to‘p ID muvofiqligini baholash
6	Savdo standarti va hayvon/to‘p ID muvofiqligini baholash
7	Sifat, savdo standarti va hayvon/to‘p ID muvofiqligini baholash
8	Kod ishlatilmaydi
9	Boshqa toifalar

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

4 Ot go‘shti bo‘yicha xaridor talablarining Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi kodi (UNECE Code)

4.1 Kodning ta’rifi

Ot go‘shtiga qo‘yiladigan xaridor talablari uchun Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi kodi (UNECE Code) 15 ta maydon va 20 ta raqamdan iborat bo‘lib (3 ta raqam ishlatilmaydi), u 3-bo‘limda belgilangan amaliy kodlarning kombinatsiyasidan tashkil topadi.

II ilovada Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi kodlarini joriy etish uchun identifikatorga ega bo‘lgan GS1/UCC tizimining tavsifi keltirilgan.

Maydon raqami	Nomi	Bo‘lim	Kod diapazoni
1	Hayvon turi		
2	Mahsulot/bo‘lak		
3	Maydon ishlatilmaydi		
4	Sovitish/Muzlatish		
5	Toifa		
6	Yetishtirish tizimi		
7 (a)	Boqish tizimi		
7 (b)	Maydon ishlatilmaydi		
8	So‘yish tizimi		
9	So‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi		
10	Yog‘ qalinligi		
11	Ot go‘shti sifatini tasniflash tizimi		
12	Vazn diapazoni		
13	Qadoqlash		
14	Muvofiqlikni baholash		

4.2 Misol

Quyidagi misolda an’anaviy usulda so‘yilgan, organik usulda yetishtirilgan, shirali va dag‘al ozuqa bilan boqilgan ayg‘irdan olingan, maksimal yog‘ qalinligi 3 mm bo‘lgan, suyakli bel qismi (karbonad) sovitilgan va vakuumda qadoqlangan go‘sht bo‘lagi tasvirlangan.

Ushbu mahsulot quyidagi Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi kodiga (UNECE Code) ega: **80815000113201040050**

Maydon raqami	Nomi	Talab	Kod qiymati
1	Hayvon turi	Ot go‘shti	80
2	Mahsulot/bo‘lak	Suyakli bel qismi (karbonad)	8150
3	Maydon ishlatilmaydi	-	00
4	Sovitish	Sovitilgan	1
5	Toifa	Ayg‘ir	1
6	Yetishtirish tizimi	Organik	3

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

7 (a)	Boqish tizimi	Shirali va dag‘al ozuqa	2
7 (b)	Maydon ishlatilmaydi	-	0
8	So‘yish tizimi	An’anaviy	1
9	So‘yishdan keyingi ish-lov berish tizimi	-	0
10	Yog‘ qalinligi	Maksimal yog‘ qalinligi 3 mm	4
11	Ot go‘shti sifatini tas-niflash tizimi	-	0
12	Vazn diapazoni	-	0
13	Qadoqlash	Vakuumda qadoqlangan	5
14	Muvofiqlikni baholash	-	0

5. Go‘sht tanalari va bo‘laklarining tavsiflari

5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi

Nomi	*Kod*	*Varaq*
Suyakli go‘sht mahsulotlari		
Butun go‘sht tanasi	8000	
Yarimta go‘sht tanasi	8001	
Orqa chorrak	8100	
Orqa chorrak – “pistolet” usulida chopilgan bo‘lak	8170	
Chanoq-son kesimi	8110	
Sondagi oshiqsiz chanoq-son kesimi	8120	
Kalta son kesimi	8130	
Oshiqsiz kalta son kesimi	8131	
Oldingi chorrak	8140	
Beli olingan va to‘sh qismi (orqa qismisiz, biqin go‘shti bilan)	8180	
Bo‘yin asosi	8141	
Bo‘yin bo‘lagi	8142	
Bel-biqin bo‘lagi, bo‘yin qismi bilan	8185	
Bel-biqin bo‘lagi	8150	
Qovurg‘ali orqa bo‘lagi	8151	
Kurakosti to‘rtburchak bo‘lagi	8186	
Kalta bel bo‘lagi	8152	
Orqa boldir	8111	
Biqin go‘shti va qorin cheti	8143	

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Qorin cheti	8144
To‘sh qismi go‘shti	8145
Kurak bo‘lagi	8160
Kurak bo‘lagi – oldingi boldirsiz	8161
Oldingi boldir	8162
Qovurg‘ali to‘sh bo‘lagi, diafragmali oyoqchasi bilan	8146
Qovurg‘a-to‘sh qismi	8147
Qovurg‘ali bo‘lak, qorin cheti va to‘sh go‘shti bilan	8148
Suyaksiz go‘sht mahsulotlari	
Quymich-boda bo‘lagi – boldirsiz	8220
Quymich-boda bo‘lagi, kalta – boldirsiz	8230
Quymich-boda bo‘lagining tashqi qismi	8221
Yarim paysimon mushak	8223
Sonning ikki boshli mushagi	8224
Quymich-boda bo‘lagining pastki qismi	8225
Quymich-boda bo‘lagining yuqori qismi	8226
O‘rta quymich mushagi	8227
Chuqur quymich mushagi	8228
Uchburchak son bo‘lagi	8229
Sonning ichki qismi	8231
Sonning ichki qismi – yuqori qoplama go‘shtisiz	8232
Sonning ichki qoplamasi	8233
Sonning yon biqin bo‘lagi	8234
Sonning oldingi qismi – o‘zak (markaziy) mushagi	8235
Sonning oldingi qismi – qoplamasi	8236
Sonning oldingi qismi – ichki	8237
Lahm go‘sht	8240
Lahm go‘sht – yon zanjirsimon mushaksiz	8241
Bo‘yin bo‘lagi	8242
Bo‘yinning ustki qismi	8243
Bel-biqin bo‘lagi	8250
Qovurg‘ali orqa bo‘lagi	8251
Kurakosti to‘rtburchak bo‘lagi	8286
Kalta bel bo‘lagi	8252
Orqa boldir	8211
Biqin go‘shti	8244
Yupqa biqin bo‘lagi	8245
Ichki biqin bo‘lagi	8246
Kurak bo‘lagi – oldingi boldirsiz	8260

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Kurak-boda bo‘lagi	8261
Kurakning yumshoq lahm qismi	8263
Kurakning qanotsimon qismi	8264
Kurakosti chuqur kesimi	8265
Kurakning yirik go‘shtli bo‘lagi	8266
Oldingi boldir	8262
Diafragma	8248
Qovurg‘ali to‘sh qismi	8247

5.2 Ot nimtasining skelet chizmasi

Tartib raqam	*Nomi*
1	Qovurg‘alar yoyi
2	Atlas
3	aksis / Epistrofey
4	Xanjarsimon tog‘ay
5	burun chig‘anoqlari
6	Yon do‘nglik
7	Soxta qovurg‘alar
8	Haqiqiy qovurg‘alar
9	Pastki jag‘ suyagi
10	yelka suyagi
11	g‘alvirsimon suyak
12	son suyagi
13	Peshona suyagi
14	Til osti suyagi
15	Yonbosh suyagi
16	To‘suyak
17	Tepalararo suyak
18	Quymich suyagi
19	Yosh suyagi
20	Yuqori jag‘ suyagi
21	Uchinchi kaftoldi suyagi
22	Ikkinchi va to‘rtinchi tovonoldi suyaklari
23	Uchinchi tovonoldi suyagi
24	Burun suyagi
25	Bo‘yin pay suyagi
26	Tanglay suyagi
27	Tepa suyagi
28	Qanotsimon suyak
29	Qov suyagi
30	Birinchi barmoq falangasining sesamoinsimon suyagi
31	Uchinchi barmoq falangasining sesamoinsimon suyagi
32	Ponasimon suyak
33	To‘sh suyagi
34	Chakka suyagi
35	Yonoq suyagi
36	Tirsakoldi radial suyagi
37	Tirsak suyagi

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

38	Kaft usti suyaklari
39	Kichik boldir suyagi
40	Katta boldir suyagi
41	Boldir suyaklari
42	Ikkinchi va to‘rtinchi kaftoldi suyaklari
43	Tovon usti suyaklari
44	Tizza qoplamasi
45	Birinchi barmoq suyakchasi
46	Ikkinchi barmoq suyakchasi
47	Uchinchi barmoq suyakchasi
48	Bilak suyagi
49	Kurak suyagi
50	Uchinchi ko‘ndalang
51	Tovon bo‘rtig‘i
52	Chanoq bo‘rtig‘i
53	Dumgaza bo‘rtig‘i‘
54	Tirsak suyagi
55	Dum umurtqalari
56	Bo‘yin umurtqalari
57	Bel umurtqalari
58	Dumgaza umurtqalari
59	Ko‘krak umurtqalari
60	Dimog‘ suyagi

Orqa yuzlama
Dorsal yuzlama
Bosh tomon yuzlama
Ventral yuzlama

5.3. Ot go‘shtini birlamchi bo‘laklarga (kesimlarga) ajratishning texnologik chizmasi

5.4. Ot go‘shti bo‘laklari

To‘sh (8000)



Butun tana (go‘shtdor tana) — bu hayvonni so‘yish, terisini shilish, ichki a’zolarini chiqarish hamda boshi va oyoqlarini ajratish natijasida olingan suyakli go‘sht mahsulotidir.



Nimta (8001)



Butun tana orqa miya kanalining butunligini saqlagan holda, bunda orqa miya butunligi saqlab qolinadi.

Aniqlanishi kerak

- Diaphragma saqlab qolingan yoki olib tash-langan
- Buyrak saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Charvi yog‘i saqlab qolingan yoki qisman yoxud to‘liq olib tashlangan
- Tanani yuvishning standart tartibi belgilanishi talab qilinadi
- Lahm go‘sht saqlab qolingan yoki olib tash-langan



Orqa chorrak (8100)



Orqa chorrak yarimta to‘shdan (nimtadan) (8001) orqa va oldingi chorrahalarni belgilangan qovurg‘a bo‘ylab, umurtqa pog‘onasiga to‘g‘ri burchak ostida kesish orqali ajratib tayyorlanadi.

Aniqlanishi kerak

- Qovurg‘alar soni (0–18) talab qilinadi
- Diafragma saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Buyrak saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Charvi yog‘i saqlab qolingan, qisman yoki to‘liq olib tashlangan



8112: 1 qovurg‘a
8113: 2 qovurg‘a
8114: 3 qovurg‘a
8115: 4 qovurg‘a
8116: 5 qovurg‘a
8117: 6 qovurg‘a
8118: 7 qovurg‘a
8119: 8 qovurg‘a
8121: 9 qovurg‘a
8122: 10 qovurg‘a
8123: 11 qovurg‘a
8124: 12 qovurg‘a
8125: 13 qovurg‘a
8126: 14 qovurg‘a

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

8127: 15 qovurg‘a
8128: 16 qovurg‘a
8129: 17 qovurg‘a
8132: 18 qovurg‘a

Orqa chorrak – “pistolet” usulida chopilgan bo‘lak (8170)

“Pistolet” usulidagi orqa chorrak yarimta to‘shdan (nimtadan) (8001) tayyorlanadi; bunda kesish ventral qism mushaklari va orqa chorrakning tegishli mushaklari o‘rtasidagi tabiiy chiziq bo‘ylab boshlanadi, so‘ngra umurtqa pog‘onasiga yonma-yon ravishda (eng uzun orqa mushagidan taxminan 75 mm masofada) va belgilangan qovurg‘a bo‘ylab gorizontal kesish orqali amalga oshiriladi.

Aniqlanishi kerak:

- Kesimdagi qovurg‘alar soni (0–18)
- Diafragma saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Buyrak saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Charvi yog‘i saqlab qolingan, qisman yoki to‘liq olib tashlangan
- Belgilangan qovurg‘aning mushak to‘qimasidan boshlab uzunligi
- Lahm go‘sht saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Belgilangan qovurg‘aning o‘zak mushagidan boshlab uzunligi
- Biqin lahmi saqlab qolingan

8171: 1 qovurg‘a	8177: 7 qovurg‘a	8183: 13 qovurg‘a
8172: 2 qovurg‘a	8178: 8 qovurg‘a	8184: 14 qovurg‘a
8173: 3 qovurg‘a	8179: 9 qovurg‘a	8185: 15 qovurg‘a
8174: 4 qovurg‘a	8180: 10 qovurg‘a	8186: 16 qovurg‘a
8175: 5 qovurg‘a	8181: 11 qovurg‘a	8187: 17 qovurg‘a
8176: 6 qovurg‘a	8182: 12 qovurg‘a	8188: 18 qovurg‘a

Oldingi chorrak va biqin bo‘lagi (8180)

Oldingi chorrak va biqin bo‘lagi yarimta to‘shdan (nimtadan) (8001) “pistolet” usulidagi orqa chorrak (8170) ajratib olingandan keyin tayyorlanadi.

Aniqlanishi kerak

- Qovurg‘alar soni (0–18) talab qilinadi
- Diafragma saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Qovurg‘a uzunligining o‘zak mushagidan bo‘lgan masofasi
- Biqin lahmi, ichki diafragma cheti

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Chanoq-son kesimi (8110)



Chanoq-son kesimi bo‘lagi orqa chorrakdan (8100) quyidagi tartibda olinadi: birinchi navbatda bel umurtqalarining qorin yuzasidan va yonbosh suyagining yon tomonidan lahm go‘sht (8240) yaxlit bir bo‘lak holatida ajratib olinadi. Kesish oxirgi bel va birinchi dumgaza umurtqalari tutashgan joydan boshlanadi; u yonbosh bo‘rtig‘iga bosh tomonga yo‘nalishda o‘tadi va biqinning qorin bo‘limigacha davom etadi.



Chanog‘-son kesimi, orqa oshiq iligidan ajratilgan (8120)



Oshiqsiz chanoq-son kesimi chanoq-son kesimidan (8110) oshiq iligini son suyagining pastki qismi bo‘ylab (son va katta boldir suyaklari o‘rtasidan) kesib ajratish orqali olinadi.



Suyakdan va orqa oshiq iligidan ajratilgan chanoq-son kesimi (8220)



Suyaksiz va oshiqsiz chanoq-son kesimi chanoq-son kesimidan (8120) barcha suyaklarni ajratib olish orqali olinadi, bunda dumgaza, qov, chanoq suyaklari hamda son suyagi olib tashlanadi. Ushbu kesim tashqi, yuqori, ichki, pastki va yon qismlardan tashkil topgan.



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Chanoq-son bo‘lagi (8130)



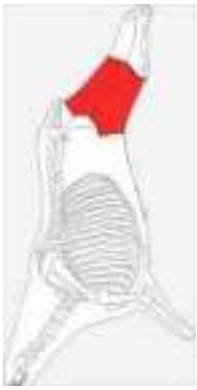
Chanoq-son bo‘lagi dumgaza bo‘lagidan (8110) olinadi. Kesis chizig‘i chuqurchasi osti limfa tugunidan boshlanadi va bosh tomon yo‘nalishda chanoq-son bo‘g‘imigacha hamda quymich limfa tugunigacha davom etadi. Pastki cheti tizza bo‘g‘imi bo‘ylab, katta boldir suyagi asosiga yonma-yon ravishda o‘tadi.



Yonbosh-son bo‘lagi – boldirsiz (8131)



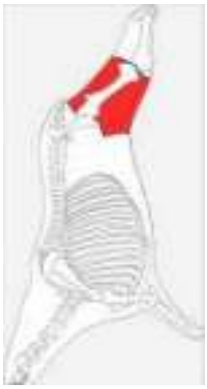
Yonbosh-son bo‘lagi – boldirsiz son suyagining pastki chetidan (son suyagi va katta boldir suyagi o‘rtasidan) boldirni (8111) ajratib olish orqali chanoq-son bo‘lagidan (8130) olinadi.
Aniqlanishi kerak:
- Yuzaki chov va ochlik chuqurchasi osti limfa tugunlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Suyaksiz chanoq-son bo‘lagi – boldirsiz (8230)



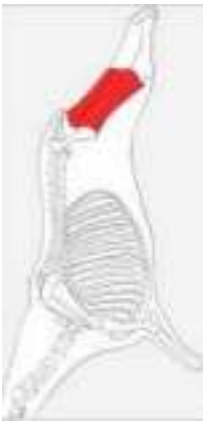
Suyaksiz chanoq-son bo‘lagi – boldirsiz chanoq-son bo‘lagini – boldirsiz (8131) suyakdan ajratish, chanoq suyagi va son suyagini olib tashlash orqali olinadi.



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Tashqi chanoq-son bo‘lagi (8221)





Tashqi chanoq-son bo‘lagi suyaksiz va dumgaza bo‘lagidan – boldirsiz (8220) tayyorlanadi. U son suyagiga nisbatan yon/orqa) tomonda joylashgan bo‘lib, chanoq suyagiga birikkan bo‘ladi hamda sonning yon biqin va ichki son bo‘lagi o‘rtasidagi tabiiy chiziq bo‘ylab – tovon bo‘rtig‘idan tizza bo‘g‘imi boylami-gacha, so‘ngra oxirgi uchta dumg‘aza umurtqalari, dumg‘aza-quymich boylami va quymich suyagi bo‘rtig‘ining oldingi yuzasi yo‘nalishida ajratib olinadi. Chanoq suyagiga birikkan tog‘ay olib tashlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Axill payi (tovon payi) saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Tizza osti limfa tuguni saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Ikkiboshli boldir mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Yuzaki quymich mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan

Dumaloq son bo‘lagi (8223)





Dumaloq son bo‘lagi tashqi son bo‘lagidan (8221) sonning ikkiboshli mushagi va yarimpaysimon mushagi o‘rtasidagi tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. Dumaloq bo‘lak ikkiboshli mushagining orqasida joylashgan bo‘lib, chanoq-son qismida yon-orqa holatda bo‘ladi. U cho‘ziq, yumaloq shaklga ega.

Aniqlanishi kerak:

- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

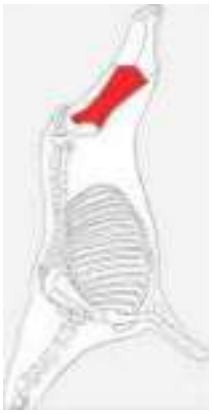
Tashqi son yassi bo‘lagi (8224)



Tashqi son yassi bo‘lagi tashqi chanoq-son bo‘lagidan (8221) ikki mushagi: Sonning ikki boshli mushagi va o‘rtasidagi tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. Ikkiboshli mushagi sonning eng yirik mushagi bo‘lib, u son suyagi orqa qismining deyarli butun tashqi yuzasini egallaydi.

Aniqlanishi kerak:

- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Yuzaki quymich mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;



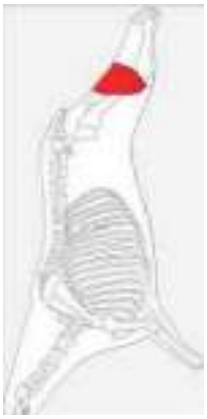
Tovon usti mushagi bo‘lagi (8225)



Tovon usti mushagi bo‘lagi suyaksiz chanoq-son va quymich bo‘lagidan – boldirsiz (8220) tayyorlanadi. Tovon usti mushagi bo‘lagi boldirning ikkiboshli mushagi va yuzaki bukuvchi mushagdan iborat bo‘lib, ular sonning ikkiboshli mushagidan ajratish orqali tashqi son bo‘lagidan chiqarib olinadi. Mushagning tabiiy shaklini saqlab turuvchi tabiiy yuza membranasi saqlanishi kerak.

Aniqlanishi kerak:

- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Barmoqlarning yuza bukuvchi mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan
- Saqlab qolingan payning maksimal uzunligi.



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Quymich bo‘lagi (8226)





Quymich bo‘lagi (8226) suyaksiz chanoq-son va quymich bo‘lagidan – boldirsiz (8220) son suyagining qismini (8130) va biqinni (8244) olib tashlash orqali tayyorlanadi; bunda kesim katta burug‘dan dumg‘aza-yonbosh boylami tomon yo‘naladi. U yonbosh suyagidan ajratilgan quymich mushaklari guruhini ifodalaydi. Mushaklarning tabiiy shaklini saqlab turuvchi yuza membranasi va teri osti yog‘ qatlami saqlab qolinadi / saqlab qolinishi mumkin. Kesim o‘rta quymich mushagi, chuqur quymich mushagi, yuzaki quymich mushagi va keng fassiyani taranglashtiruvchi mushagiga bo‘linishi mumkin.

Aniqlanishi kerak

- Keng fassiyani taranglashtiruvchi mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Quymich mag‘zi (8227)



Quymich mag‘zi o‘rta quymich mushagi quymich bo‘lagidan (8226) barcha boshqa mushagi guruhlarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. U yonbosh suyagining qanotidan boshlanadi va son suyagigacha davom etadi.

Aniqlanishi kerak:

Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tash-langan.

Quymich yuza dumba bo‘lagi (8228)



Quymich yuza dumba bo‘lagi chuqur quymich mushagi quymich bo‘lagidan (8226) tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. U quymich suyagining yon yuzasidan boshlanadi va son suyagining o‘rtasida tugaydi.

Aniqlanishi kerak:

- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Uchburchak quymich bo‘lagi (8229)

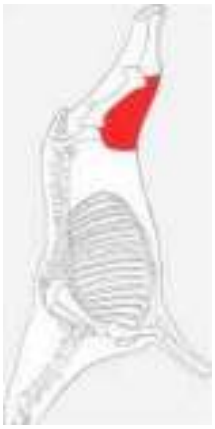


Uchburchak quymich bo‘lagi yuzaki quymich mushagi yassi va uchburchak shaklga ega. U quymich bo‘lagidan (8226) tabiiy chiziq bo‘ylab tayyorlanadi. Bo‘lak quymich fassiyasi, chanoq va quymich suyagidan boshlanadi hamda son suyagining uchinchi son suyagiga birikkan bo‘ladi. U o‘rta quymich mushagini qoplab turadi.
Aniqlanishi kerak:
- Yog‘ qoplami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Sonning yon biqin bo‘lagi (8234)



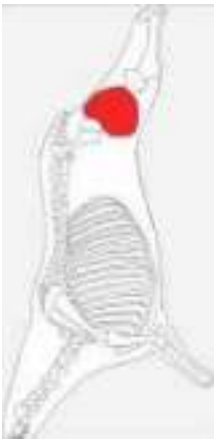
Sonning yon biqin bo‘lagi quymich qismidan (8226) ajratib olingan uchburchak shakldagi mushak hisoblanadi.
Aniqlanishi kerak:
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Ichki son bo‘lagi (8231)



Ichki son bo‘lagi suyaksiz chanoq-son va quymich bo‘lagidan – boldirsiz (8220) tayyorlanadi. Ichki son bo‘lagi boldir suyagiga nisbatan orqa va ichki tomonda joylashgan bo‘lib, chanoq suyagiga birikkan bo‘ladi. U son suyagining pastki qismidan quymich suyagi va dumg‘aza-quymich boylami tomon yo‘nalgan tabiiy chiziq bo‘ylab ajratib olinadi. U yarimpardasimon va biriktiruvchi, taroqsimon hamda barcha mushaklarni ichki tomondan qoplab turuvchi nozik mushaklar bilan qo‘shilgan boshqa harakatlantiruvchi mushaklardan iborat. Jinsiy a’zo asosi, tolali to‘qima, chov limfa tuguni va uning atrofidagi yog‘lar olib tashlanadi.
Aniqlanishi kerak:



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ichki qopqoq go‘shti saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Taroqsimon mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yopgich mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Son qon tomirlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Ichki son bo‘lagi – qoplamasiz (8232)



Ichki son bo‘lagi – qoplamasiz ichki son bo‘lagidan (8231) nozik mushak tabiiy chiziq bo‘ylab olib tashlangandan keyin tayyorlanadi. Yog‘ qatlamlari to‘liq olib tashlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Taraqsimon mushak va biriktiruvchi mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Ichki son qoplamasi (8233)



Suyaksiz ichki son qoplamasi ichki son bo‘lagidan (8231) tabiiy chiziq bo‘ylab olib tashlangan nozik mushagidan iborat.

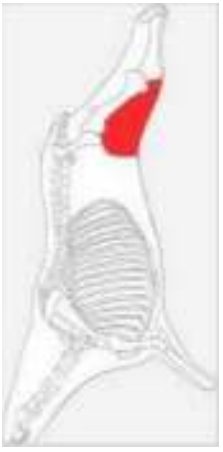
Aniqlanishi kerak:

- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yog‘ qatlamlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Taraqsimon mushak va biriktiruvchi mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Sonning yon biqini va sonning old bo‘lagi (8234)





Sonning yon biqini – bu keng fassiyani taranglashtiruvchi mushak, tizza oldi bo‘lagi esa to‘rtboshli mushak hisoblanadi. Sonning yon biqini suyaksiz chanoq-son va quymich bo‘lagidan – boldirsiz (8220) tayyorlanadi. U son suyagining old qismida joylashgan bo‘lib, to‘rtboshli mushak va keng fassiyani taranglashtiruvchi mushakdan iborat. U tizza qoplamasidan son suyagining katta son suyagiga qadar kesish orqali olinadi. Tizza qoplamasi, bo‘g‘im kapsulasi va atrofidagi biriktiruvchi to‘qimalar olib tashlanadi. U sonning to‘g‘ri mushak, sonning tashqi keng mushak, sonning oraliq keng mushagi va sonning ichki keng mushaklaridan tashkil topgan.
Aniqlanishi kerak:
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Tizza oldi mag‘zi bo‘lagi (8235)



Tizza oldi mag‘zi bo‘lagi sonning to‘g‘ri sonning yon biqin bo‘lagidan (8234) tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. U yonbosh chuqurchasidagi pay bilan boshlanadi, bo‘g‘im bo‘shlig‘i orqali davom etadi va tizza qoplamasida tugaydi.
Aniqlanishi kerak:
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Tizza oldi qoplamasi bo‘lagi (8236)



Tizza oldi qoplamasi bo‘lagi sonning oraliq keng mushagi sonning yon biqin bo‘lagidan (8234) tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. U son suyagi yuqori yarmining tashqi yuzasidan boshlanadi va tizza qoplamasida tugaydi.
Aniqlanishi kerak:
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Tizza oldi quyi qirqimi (8237)

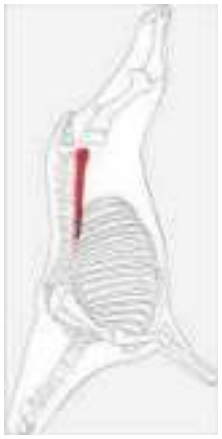


Tizza oldi quyi qirqimi sonning oraliq va ichki keng mushaklari sonning yon biqin bo‘lagidan (8234) tabiiy chiziq bo‘ylab ajratish orqali tayyorlanadi. U son suyagining dorzal yuzasidan boshlanadi va tizza qoplamasida tugaydi.
Aniqlanishi kerak:
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Lahm go‘sht (8240)



Lahm go‘sht yonbosh-bel mushagi orqa chorrakdan (8100) tayyorlanadi va bel umurtqalarining qorin yuzasidan hamda yonbosh suyagining yon yuzasidan yaxlit bir bo‘lak holatida ajratib olingan bo‘ladi.
Aniqlanishi kerak:
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yonbosh mushagi, katta bel mushagiga tutashgan saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Kichik bel mushagi va belning kvadrat mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Lahm go‘sht / Kichik belsiz (8241)

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Lahm go‘sht (8240) lahm go‘shtni kichik bel mushagini olib tashlash orqali yanada chuqurroq ishlov beriladi.

Oldi chorrak bo‘lagi (8140)



Oldi chorrak bo‘lagi belgilangan qovurg‘a bo‘ylab tegishli umurtqada va umurtqa pog‘onasiga to‘g‘ri burchak ostida biqinning qorin qismigacha kesish orqali oldi va orqa chorraqlarni ajratish yo‘li bilan yarim ko‘krakdan (8001) ajratib olinadi.



Aniqlanishi kerak:

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (5 dan 18 tagacha qovurg‘a);
- Diafragma saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

8153: 5 ta qovurg‘a
8154: 6 ta qovurg‘a
8155: 7 ta qovurg‘a
8156: 8 ta qovurg‘a
8157: 9 ta qovurg‘a
8163: 10 ta qovurg‘a
8164: 11 ta qovurg‘a
8165: 12 ta qovurg‘a
8166: 13 ta qovurg‘a
8167: 14 ta qovurg‘a
8168: 15 ta qovurg‘a
8169: 16 ta qovurg‘a
8171: 17 ta qovurg‘a

Bo‘yin-qovurg‘a qismi (8141)



Bo‘yin orqa qismi old chorrak qismdan (8140) ajratib olinadi. Uning oldingi chegarasi bosh olib tashlanadigan chiziq bo‘ylab, birinchi bo‘yin umurtqasidan oldin o‘tadi; orqa chegarasi esa ikkinchi va uchunchi bo‘yin umurtqalari oralig‘idan o‘tadi.



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Bo‘yin qismi (8142)



Bo‘yin qismi yarim to‘shadan (8001) birinchi qovurg‘aga yonma-yon ravishda hamda oxirgi bo‘yin va birinchi ko‘krak umurtqalari tutashgan joy orqali to‘g‘ri chiziq bo‘ylab kesish bilan ajratib olinadi.

Aniqlanishi kerak:

- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin asosi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Suyaksiz bo‘yin qismi (8242)



Suyaksiz bo‘yin qismi suyakli bo‘yin qismidan (8142) olinadi. Suyaklar, tog‘aylar va ochiq qolgan paylar olib tashlanadi. Agar boshqacha tartib belgilanmagan bo‘lsa, bo‘yin pay boylami olib tashlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin asosi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Bo‘yin usti bo‘lagi (8243)



Bo‘yin usti bo‘lagi suyaksiz bo‘yin qismining (8242) yuqori yarmini ajratib olish orqali tayyorlanadi. Bo‘yin pay boylami qisman kiritilgan holdagi yog‘ va mushak to‘qimalari bo‘yin mushagi bo‘ylab ajratiladi.



Bo‘yinli bel qismi (8185)

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Bel qismi yarim to‘shdan (8001) quyidagi chiziqlar bo‘ylab ajratib olinadi: oldingi cheti — birinchi bo‘yin umurtqasidan, orqa cheti — oxirgi (oltinchi) bel va birinchi dumg‘aza umurtqalari o‘rtasidan yonbosh suyagining oldingi cheti bo‘ylab, pastki cheti — mag‘iz mushakdan 75 mm masofada umurtqalar tanasiga yonma-yon ravishda o‘tadi.

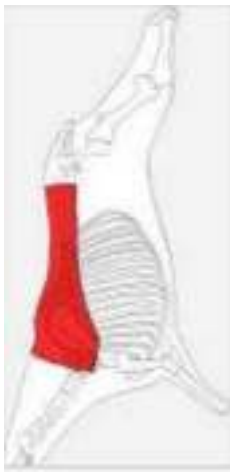
Aniqlanishi kerak:

- Umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qovurg‘a uzunligining mag‘iz mushakdan bo‘lgan masofasi;
- Kurak uchi va unga tutashgan tog‘ay saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qoplama mushak trapetsiyasimon mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Umurtqa usti boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Lahm go‘sht saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Bo‘yinsiz bel qismi (8150)



Bel qismi yarim to‘shdan (8001) quyidagi chiziqlar bo‘ylab ajratib olinadi: oldingi cheti — belgilangan ko‘krak umurtqasi va unga tegishli qovurg‘a o‘rtasidan, orqa cheti — oxirgi (oltinchi) bel va birinchi dumgaza umurtqalari o‘rtasidan yonbosh suyagining oldingi cheti bo‘ylab, pastki cheti — umurtqalar tanasidan 75 mm masofada umurtqa tanasiga yonma-yon ravishda o‘tadi.



Aniqlanishi kerak:

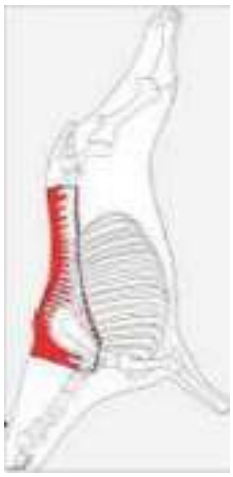
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni;
- Umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qovurg‘a uzunligining mag‘iz mushakdan bo‘lgan masofasi;
- Kurak uchi va unga tutashgan tog‘ay saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ustki mushak, trapetsiyasimon mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Umurtqa usti boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Lahm go‘sht saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Suyaksiz bo‘yinsiz bel qismi (8250)



Suyaksiz bel qismi bel qismidan (8150) barcha suyaklarni (umurtqalar va qovurg‘alarning tegishli qismlarini) olib tashlash orqali tayyorlanadi.
Aniqlanishi kerak:
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni;
- Umurtqa usti boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ustki mushak, trapetsiyasimon mushak va orqaning eng keng mushagi qismlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ko‘p tarmoqli mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Lahm go‘shtning bir qismi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yonbosh-qovurg‘a mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagi (8151)



Tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagi bo‘yinsiz bel qismini birinchi bel umurtqasi va oxirgi ko‘krak umurtqasi o‘rtasidan tayyorlangan qovurg‘a hamda kalta bel qismiga ajratish va kesishni oxirgi qovurg‘aning orqa cheti bo‘ylab davom ettirish orqali ishlab chiqariladi. U shuningdek oldi yoki orqa chorrakdan quyidagi chiziqlar bo‘ylab tayyorlanishi mumkin: oldingi cheti — belgilangan ko‘krak umurtqasi va qovurg‘alarning tegishli qismlari o‘rtasidan, orqa cheti — birinchi bel va oxirgi ko‘krak umurtqalari o‘rtasidan bo‘lib, kesish oxirgi qovurg‘aning orqa cheti bo‘ylab davom ettiriladi, pastki cheti — mag‘iz mushakdan 75 mm



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

masofada umurtqalar tanasiga yonma-yon ravishda o‘tadi.
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni;
- Umurtqaning o‘tkir qirrali saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Kurak uchi va unga tutashgan tog‘ay saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qovurg‘a uzunligining umurtqa tanasidan bo‘lgan masofasi;
- Ustki mushak, trapetsiyasimon mushak va orqaning eng keng mushagi qismlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Lahm go‘shtning bir qismi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Suyaksiz tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagi (8251)



Suyaksiz tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagi, go‘sht umurtqalarning o‘tkir qirrali o‘siqlari bo‘ylab kesilib va umurtqalar olib tashlangan holda, tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagini (8151) suyakdan ajratish orqali tayyorlanadi.
Aniqlanishi kerak:
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni;
- Qovurg‘alararo mushaklar saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Umurtqa usti boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ko‘p tarmoqli mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yonbosh-qovurg‘a mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ustki mushak, trapetsiyasimon mushak va orqaning eng keng mushagi qismlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

To‘rtburchak qirqilgan bo‘yin-kurak bo‘lagi (8186)

To‘rtburchak qirqilgan bo‘yin-kurak bo‘lagi tayyorlangan qovurg‘a bo‘lagini belgilangan qovurg‘alar (4-qovurg‘adan 6-qovurg‘agacha) bo‘ylab ajratish orqali ishlab chiqariladi.

Aniqlanishi kerak:

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (4, 5 yoki 6 ta);
- O‘simtalar saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Kurak uchi va unga tutashgan tog‘ay saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qovurg‘a uzunligining mag‘iz mushakdan bo‘lgan masofasi;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Suyaksiz to‘rtburchak qirqilgan bo‘yin-kurak bo‘lagi (8286)

Suyaksiz to‘rtburchak qirqilgan bo‘yin-kurak bo‘lagi, go‘sht umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari bo‘ylab kesilib va umurtqalar olib tashlangan holda to‘rtburchak qirqilgan bo‘yin-kurak bo‘lagini (8186) suyakdan ajratish orqali tayyorlanadi.

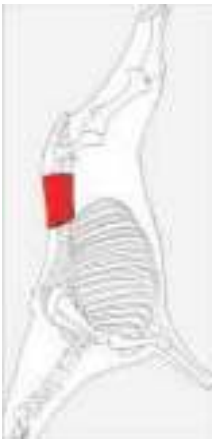
Aniqlanishi kerak:

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (4, 5 yoki 6 ta);
- Umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Kurak uchi va unga tutashgan tog‘ay saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qovurg‘a uzunligining mag‘iz mushakdan bo‘lgan masofasi;
- Bo‘yin pay boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Qisqa bel qismi (8152)



Qisqa bel qismi suyakli bel qismini (8150) birinchi bel umurtqasi va belgilangan ko‘krak umurtqasi o‘rtasidan tayyorlangan qovurg‘a hamda qisqa bel qismiga ajratish va kesishni belgilangan qovurg‘aning orqa cheti bo‘ylab davom ettirish orqali ishlab chiqariladi; pastki chegarasi mag‘iz mushakdan 75 mm pastda va umurtqalar ta-nasiga yonma-yon ravishda o‘tadi.



Aniqlanishi kerak:

- Umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yog‘ qatlami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Suyaksiz qisqa bel qismi (8252)

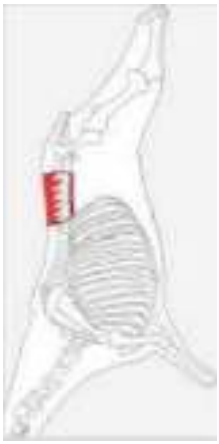
STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI



Suyaksiz qisqa bel qismi, go‘sht umurtqaning o‘tkir qirrali o‘siqlari bo‘ylab kesilib va umurtqalar olib tashlangan holda suyakli kalta bel qismini (8152) suyakdan ajratish orqali tayyorlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Umurtqa usti boylami saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Ko‘p tarmoqli mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- O‘rta dumba mushagining tegishli qismi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Yonbosh-qovurg‘a mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Orqa oyoq boldir bo‘lagi (8111)



Orqa oyoq boldir bo‘lagi son-dumba qismidan (8110) son suyagining pastki cheti bo‘ylab kesish orqali tayyorlanadi. U oyoq-qo‘l bukuvchi va yoyuvchi mushaklari guruhlarini o‘z ichiga oladi.

Aniqlanishi kerak:

- Tizza qoplamasi va uning atrofidagi biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Bo‘g‘im kapsulasi va uning atrofidagi biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Suyaksiz orqa oyoq bolder bo‘lagi (8211)



Suyaksiz orqa oyoq bolder bo‘lagi suyakli oyoq bolder bo‘lagini (8111) suyakdan ajratish orqali tayyorlanadi. U orqa oyoqlarning bukuvchi va yoyuvchi mushaklari guruhlarini o‘z ichiga oladi.

Aniqlanishi kerak:

- Pay saqlab qolingan yoki olib tashlangan.



Biqin va to‘sh qismi (8143)

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI





Biqin va to‘sh qismi orqa chorrakdan (8100) bel qismining pastida joylashgan go‘sht qatlami sifatida tayyorlanadi; u yuzaki chov limfa tugunidan boshlanib chanq suyagi chegarasi bo‘ylab oxirgi bel umurtqasi chegarasigacha davom etadi, so‘ngra oxirgi qovurg‘ani va qovurg‘a tog‘ayi konturini aylanib o‘tib, to‘sh suyagigacha boradi.

Aniqlanishi kerak:

- Qorinning tashqi qiyshiq mushagining yuzaki fassiyasi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qorinning tashqi qiyshiq mushagi ostidagi bez va yog‘ qatlamlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Tana teri mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qorinning tashqi qiyshiq mushagi ostidagi yog‘ qatlamlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Biqin bo‘lagi (8244)





Biqin bo‘lagi orqa chorrakdan (8100) bel qismining pastida joylashgan go‘sht qatlami sifatida tayyorlanadi; u yuzaki chov limfa tugunidan boshlanib son chegarasi bo‘ylab oxirgi bel umurtqasi chegarasigacha davom etadi, so‘ngra oxirgi qovurg‘ani aylanib o‘tib, qorin yuzasigacha boradi.

Aniqlanishi kerak:

- Qorinning tashqi qiyshiq mushagining yuzaki fassiyasi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Qorinning tashqi qiyshiq mushagi ostidagi bez va yog‘ qatlamlari saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Biriktiruvchi to‘qima saqlab qolingan yoki olib tashlangan;
- Tana teri mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan;

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Qorinning tashqi qiyshiq mushagi ostidagi yog‘ qatlamlari saqlab qolingan yoki olib tash-langan.

Yupqa biqin bo‘lagi (8245)



Yupqa biqin bo‘lagi biqin bo‘lagidan (8244) tayyorlanadi. U qorinning to‘g‘ri mushagi yassi, yog‘siz, go‘shtdor qismi bo‘lib, bunda seroz parda va biriktiruvchi to‘qima mushakdan ajratilgan bo‘ladi. U to‘sh suyagining qorin yuzasidagi 4–9 qovurg‘alarning tog‘ayidan boshlanadi, qov suyagi tepaligi va qirrasida tugaydi hamda qorinning oq chizig‘i yonidan o‘tadi.

Ichki biqin bo‘lagi (8246)

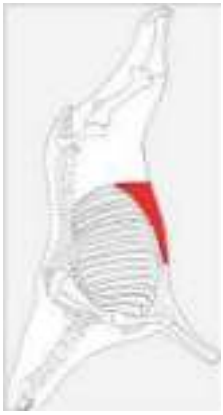


Ichki biqin bo‘lagi biqin bo‘lagidan (8244) tayyorlanadi va qorinning ichki qiyshiq mushagi qorinning tashqi qiyshiq mushagining eng sonning yon qismi hisoblanadi. U yonbosh suyagining tashqi burchagidan boshlanadi hamda qorinning oq chizig‘i va qovurg‘a yoyida tugaydi. Barcha ko‘rinib turgan yog‘lar olib tashlanadi.

To‘sh-orqa qismi (8144)



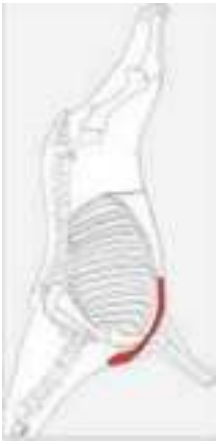
To‘sh-orqa qismi biqin va to‘sh qismini ajratish natijasida hosil bo‘lgan go‘sht qatlamidan tayyorlanadi. Hosil bo‘lgan go‘sht qatlami yupqa bo‘lakka kesiladi — bu to‘sh-orti qismidir.



To‘sh bo‘lagining old qismi (8145)



To‘sh bo‘lagining old qismi oldi chorrakdan (8140) chin va soxta qovurg‘alar tutashgan joy bo‘ylab tayyorlanadi; u to‘sh suyagining birinchi segmentidan boshlanib qovurg‘a tog‘aylari orqali sakkizinchi qovurg‘agacha davom etadi.



Kurak bo‘lagi (8160)



Kurak bo‘lagi yarim to‘shdan (8001) fassiyalar bo‘ylab aylanasiga kesish orqali ajratiladi: tashqi tomondan — kurak tog‘ayining yuqori chetida yarim aylana shaklida, ichki tomondan — oldingi oyoq-qo‘llar va qovurg‘alar o‘rtasidagi tabiiy chok bo‘ylab o‘tadi.



Kurak bo‘lagi — oyoq boldirsiz (8161)



Oyoq boldirsiz kurak bo‘lagi yelka suyagi va bilak suyaklari o‘rtasidan o‘tadigan chiziq bo‘ylab oyoq boldir bo‘lagini (8162) olib tashlagandan so‘ng kurak bo‘lagidan (8160) ishlab chiqariladi.



STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagi (8260)



Suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagi, kurak suyagi va yelka suyagi olib tashlangan holda, oyoq boldirsiz kurak bo‘lagini (8161) suyakdan ajratish orqali ishlab chiqariladi. Hosil bo‘lgan kesim mushaklarning butunligi va tabiiy yuza pardasi saqlangan holda quyidagi qismlarga ajratiladi:
- Kurakning uchburchak qismi;
- Kurakning yurakcha qismi;
- Kurakning to‘rtlamchi lahmi;
- Yelka-kurak go‘shti;
- Kurakning ichki qirqimi.



Kurakning katta go‘shtli qismi (8261)



Kurakning katta go‘shtli qismi yelkaning uch boshli mushagi yelka va tirsak suyaklari o‘rtasidagi uchburchak bo‘shliqni to‘ldirib turuvchi go‘shtni ajratib olish orqali suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagidan (8260) ishlab chiqariladi, bunda mushaklarning butunligi va ularning tabiiy shaklini saqlaydigan tabiiy yuza pardasi saqlab qolinadi. U ponasimon shaklga ega bo‘lib, uch boshli mushaklar guruhining katta qismini o‘z ichiga oladi.

Aniqlanishi kerak:

- Orqaning eng keng mushagi saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Bo‘yin-kurak lahm go‘sht (8263)



Bo‘yin-kurak lahm go‘sht qirrausti mushagi suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagidan (8260) ishlab chiqariladi. U kurak qirrasi oldida joylashgan konusshimon shakldagi mushak bo‘lib, kurak chuqurchasidan boshlanadi va yelka suyagining do‘mboqchasida tugaydi.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Kurakning qanotsimon qismi (8264)



Kurakning qanotsimon qismi birga o‘sgan qirraosti mushagi va deltasimon mushak suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagidan (8260) ishlab chiqariladi. U kurakning tashqi tomonida, kurak qirrasi orqasida joylashgan.

Kurak osti lahmi (8265)



Kurakning ichki qirqimi suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagidan (8260) ishlab chiqariladi. U kurak suyagining ichki yuzasida joylashgan bo‘lib, kurakosti mushagi va katta yumaloq mushakdan iborat.

Aniqlanishi kerak:

- Ventral tishli mushak saqlab qolingan yoki olib tashlangan.

Yelka-kurak bo‘lagi (8266)



Yelka-kurak bo‘lagi suyaksiz oyoq boldirsiz kurak bo‘lagining (8260) oldingi qismidan ishlab chiqariladi. U to‘sh-yelka-mushagi qismi, yelkaning ikki boshli mushagi va yelka mushagidan iborat.

Old oyoq boldir bo‘lagi (8162)



Old oyoq boldir bo‘lagi kurak bo‘lagidan (8160) ajratib olinadi. U yelka suyagi va bilak suyaklari o‘rtasidan, yelka suyagining pastki uchigacha o‘tadigan chiziq bo‘ylab ajratiladi. U tirsak suyaklarini (radius) va ularga tegishli bukuvchi/yoyuvchi mushaklarni o‘z ichiga olishi kerak.

Aniqlanishi kerak:

- Tirsak o‘simtasi va bilak bo‘g‘imi ajratilganligi.



Suyaksiz old oyoq boldir bo‘lagi (8262)



Suyaksiz old oyoq boldir bo‘lagi old oyoq boldir bo‘lagini (8162) suyakdan ajratish orqali ishlab chiqariladi. U oldingi oyoqlarning bukuvchi/yoyuvchi mushaklarini o‘z ichiga oladi.

Aniqlanishi kerak:

- Paylar olib tashlangan yoki saqlab qolingan



To‘sh-qovurg‘a bo‘lagi va diafragma oyog‘i (8146)



To‘sh-qovurg‘a qismi va diafragma oyoqchasi oldingi chorrak qismdan (8140) diskli arra yordamida, qovurg‘a chetlari bo‘ylab umurtqa pog‘onasiga yonma-yon ravishda, umurtqa tanalaridan 75 mm masofada, o‘g‘iz sakkizinchi (18) qovurg‘adan boshlab birinchi qovurg‘aga-cha kesish orqali tayyorlanadi. Oldingi cheti qovurg‘a tog‘ayining konturi bo‘ylab to‘sh suyagigacha boradi. So‘ngra kesilgan qism tasmali arra yordamida, birinchi qovurg‘aning o‘rtasidan boshlab va kesimning yuqori chetiga deyarli yonma-yon ravishda pastki va yuqori qismlarga teng ikkiga bo‘linadi. Agar boshqacha tartib belgilanmagan bo‘lsa, yuza fassiya olib tashlanadi.



Aniqlanishi kerak:

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (1-18);
- Yuzaki fassiya olib tashlangan yoki saqlab qolingan;
- Orqaning eng keng mushagi *(M. latissi-mus dorsi)* olib tashlangan yoki saqlab qolingan;
- Yog‘ qatlami olib tashlangan yoki saqlab qolingan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

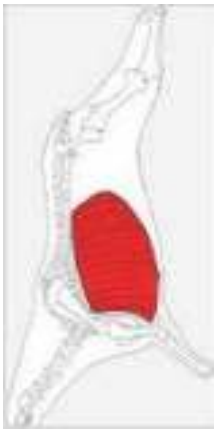
To‘sh-qovurg‘a qismi (8147)



To‘sh-qovurg‘a qismi to‘sh-qovurg‘a qismi va diafragma oyoqchasidan (8146), diafragma oyoqchasi qovurg‘alarning pastki asosi bo‘ylab olib tashlanganidan keyin tayyorlanadi. Agar boshqacha tartib belgilanmagan bo‘lsa, yuza fassiya olib tashlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (1–18);
- Yuza fassiyaning olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Keng orqa mushagining orqaning keng mushagi olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Yog‘ qatlamining olib tashlangani yoki qoldirilgani.



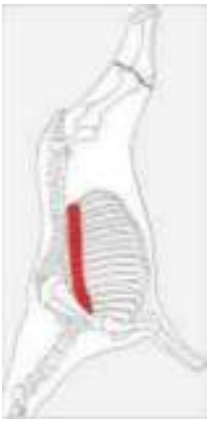
Diafragma (8248)



Diafragma qorinning ko‘ndalang mushagi qorinning ko‘ndalang mushagi) bo‘lib, u orqa chorrak qism (8100) qorin devorining ichki tomonida joylashgan hamda oxirgi qovurg‘adan to‘sh qismigacha cho‘zilgan. Qorin pardasi va yog‘ning bir qismi olib tashlanadi.

Aniqlanishi kerak:

- Orqa chorrak va/yoki oldingi chorrak qism kiritilgani;
- Qoplovchi pardaning qoldirilgani yoki olib tashlangani.

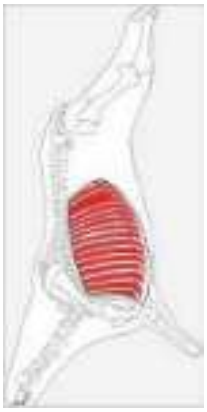


STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Suyaksiz to‘sh-qovurg‘a qismi (8247)



Suyaksiz to‘sh-qovurg‘a qismi to‘sh-qovurg‘a qismidan (8147) yoki to‘sh-qovurg‘a qismi va diafragma oyoqchasidan (8146) tayyorlanadi. Ko‘krak mushaklarining ichki tomonida joylashgan yog‘ qatlami olib tashlanadi. Qorin chetidagi oq tolali to‘qima olib tashlanadi.



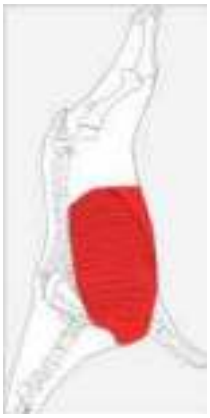
Aniqlanishi kerak:

- Olib tashlangan qovurg'alar soni (1–18);
- Qovurg'alararo mushaklarning olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Diafragmaning olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Qorin pardasining olib tashlangani yoki qoldirilgani.

To‘sh qismi (8148)



To‘sh qismi oldingi chorrak qismdan (8140) diskli arra yordamida, qovurg‘a chetlari bo‘ylab umurtqa pog‘onasiga yonma-yon ravishda, umurtqa tanalaridan 75 mm masofada, o‘g‘iz sakkizinchi (18) qovurg‘adan boshlab birinchi qovurg‘agacha kesish orqali tayyorlanadi. Agar boshqacha tartib belgilanmagan bo‘lsa, yuza fassiya olib tashlanadi.



Aniqlanishi kerak:

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni (1–18);
- Yuza fassiyaning olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Orqaning keng mushagining orqaning eng keng mushagi olib tashlangani yoki qoldirilgani;
- Yog‘ qatlamining olib tashlangani yoki qoldirilgani.

5.5. Sanoatda qayta ishlash uchun mo‘ljallangan yirik o‘ramlardagi suyaksiz ot go‘shti tavsifi

Sanoatda qayta ishlash uchun mo‘ljallangan yirik o‘ramlar odatda quyidagi kombinatsiyalardan tarkib topadi:

- Birlamchi nimtalangan qismlar yoki ularning bo'laklari;
- Birlamchi nimtalangan qismlarni tayyorlashdan hosil bo‘lgan qoldiq lahm go‘sht;

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Suyaksiz oldingi chorrak yoki orqa chorrak qism.

Sanoat o‘ramlari odatda ko‘zdan kechirish ko‘z orqali baholanadigan yoki kimyoviy usulda sinovdan o‘tkaziladigan va o‘ramdagi lahm go‘shtning foiz ulushi sifatida ifodalanadigan belgilangan lahm go‘sht miqdoriga muvofiq tayyorlanadi.

5.6. Ot go‘shtining standart birlamchi go‘sht tanalari mushak ko‘rsatkichi.

5.6.1. Nimtaning yon/ichki ko‘rinishdagi tuzilishi

5.6.2. Mushak nomlarining alifbo tartibidagi ro‘yxati

0001 Sonning yaqinlashtiruvchi mushagi
0002 Tirsak mushagi
0003 Yelkaning ikki boshli mushagi
0004 Sonning ikki boshli mushagi
0005 Yelka mushagi
0006 Yelka-bosh mushagi
0007 Deltasimon mushak
0008 Bilakning qiyshiq yoyuvchi mushagi
0009 Bilakning bilak suyagi tomondagi yoyuvchi mushagi
0010 Bilakning tirsak suyagi tomondagi yoyuvchi mushagi
0011 Barmoqlarning umumiy yoyuvchi mushagi
0012 Barmoqlarning uzun yoyuvchi mushagi
0013 Bilakning bilak suyagi tomondagi bukuvchi mushagi
0014 Barmoqlarning yon bukuvchi mushagi
0015 Barmoqlarning yuza bukuvchi mushagi
0016 Egizak mushaklar
0017 Yuza quyruq mushagi
0018 O‘rta quyruq mushagi
0019 Chuqur quyruq mushagi
0020 Nozik mushak
0021 Yonbosh mushagi
0022 Ko‘ndalang o'simtalararo mushak
0023 Orqaning eng keng mushagi
0024 Bo‘yinning eng uzun mushagi
0025 Boshning eng uzun mushagi
0026 Bo‘yinning uzun mushagi
0027 Chaynov mushagi
0028 Bo‘yinning ko‘p tarmoqli mushagi
0029 Orqaning ko‘p tarmoqli mushagi
0030 Boshning orqa qiyshiq mushagi
0031 Boshning oldingi qiyshiq mushagi
0032 Tashqi qulflovchi mushak
0033 Ichki qulflovchi mushak
0034 Til osti-kurak mushagi
0035 Tizmasimon mushak
0036 Ko‘krakning ko‘tariluvchi mushagi
0037 Ko‘krakning tushuvchi mushagi

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

0038 Chuqur ko‘krak mushagi
0039 Ko‘krakning ko'ndalang mushagi
0040 Katta bel mushagi
0041 Kichik bel mushagi
0042 Sonning kvadrat mushagi
0043 Belning kvadrat mushagi
0044 Sonning to‘rt boshli mushagi
0045 Boshning orqa katta to‘g‘ri mushagi
0046 Boshning orqa kichik to‘g‘ri mushagi
0047 Boshning qorin tomon katta to‘g‘ri mushagi
0048 Boshning yon to'g'ri mushagi
0049 Rombasimon mushak
0050 Dumsuyagi-dumg‘aza orqa mushagi
0051 Dumsuyagi-dumg‘aza yon mushagi
0052 Biriktiruvchilik mushagi
0053 Narvonsimon mushak
0054 Yarim parda-mushak
0055 Boshning yarim tizmali mushagi
0056 Yarim pay-mushak
0057 Orqa pastki tishli mushak
0058 Orqa yuqori tishli mushak
0059 Bo‘yinning oldingi tishli mushagi
0060 Ko‘krakning oldingi tishli mushagi
0061 Tizmali mushak
0062 Tasmaning tasmasimon mushagi
0063 To‘sh-bosh mushagi
0064 To‘sh-qalqonsimon mushak
0065 To‘sh-til osti mushagi
0066 Bilak fassiyasini taranglashtiruvchi mushak
0067 Keng fassiyani taranglashtiruvchi mushak
0068 Bo‘yinning trapetsiyasimon mushagi
0069 Ko‘krakning trapetsiyasimon mushagi
0070 Yelkaning uch boshli mushagi
Boshqa tuzilmalar
0101 Atlant limfa tuguni
0102 Quymich limfa tuguni
0103 Bo‘yin payi
0104 Suyak usti pardasi
0105 Kurakoldi limfa tuguni
0106 Kurak suyagi
0107 Kurak tog'ayi
0108 Yonbosh osti limfa tuguni

Izoh: Ko‘rsatkichda keltirilgan to‘rt xonali sonlar shtrix-kodlash talablari uchun mo‘ljallangan. Keyingi sahifalardagi mushaklar tasvirlarining raqamlari raqamli tartibda ko‘rsatilgan.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

5.7. Go‘sht sifatining standartlari

Go‘sht va yog‘ malakali ekspertlar tomonidan baholanadi va ular beshinchi qovurg‘adan o‘n uchinchi qovurg‘agacha nimtalangan ot tana go‘shti bo‘lagining uzunchoq mushak kesimi maydonidagi go‘sht va yog‘ rangini solishtiradilar.

Bunday jarayonlar quyida keltirilgan go‘sht va yog‘ rangi standartlaridan foydalangan holda amalga oshiriladi.

5.7.1. Go‘sht va yog‘ rangi hamda pH ko‘rsatkichi

Odatda, lahm go‘sht va yog‘, muayyan hayvon turiga qarab, o‘ziga xos rang va pH ko‘rsatkichini namoyon etadi. Rang va pH ko‘rsatkichiga oid har qanday maxsus talablar xaridor va sotuvchi o‘rtasida o‘zaro kelishilishi kerak hamda ular kodlash tizimida ko‘zda tutilmaydi.

STANDARTLAR INSTITUTI #V67ZMT80RJ - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI