O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Tovuq go‘shti — Tanalari va bo‘laklari
(UNECE Standard for Chicken meat: Carcases and parts 2012)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti

Toshkent

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

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

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

3 Ushbu standart UNECE Standard for “Chicken meat: Carcases and parts” xalqaro standartiga aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

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

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

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

Minnatdorchilik

UNECE ushbu standartni ishlab chiqish jarayonida quyidagi delegatsiyalarning hissasini e'tirof etadi: Avstraliya, Boliviya, Braziliya, Xitoy, Yevropa Ittifoqi, Finlyandiya, Fransiya, Germaniya, Gretsiya, Vengriya, Italiya, Litva, Niderlandiya, Yangi Zelandiya, Polsha, Rossiya Federatsiyasi, Slovakiya, Shveytsariya, Buyuk Britaniya, Amerika Qo‘shma Shtatlari va Urugvay. GS1 vakillari, Yevropa Ittifoqi mamlakatlari Parrandachilikni qayta ishlovchilar va Parrandachilik savdosi uyushmasi (a.v.e.c.), shuningdek Karib havzasi Parrandachilik uyushmasi ham ushbu standartni ishlab chiqishga hissa qo‘shgan. UNECE, shuningdek, ushbu standartning dastlabki loyihasi va fotosuratlarini tayyorlashdagi alohida hissasi uchun Avstraliya va Yangi Zelandiya delegatsiyalariga o‘z e'tirofini bildiradi**.**

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

Mundarija

	Minnatdorchilik	III
1	Kirish	1
	1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun UNECE standartlari	1
	1.2 Qo‘llanish doirasi	2
	1.3 Tatbiq etilishi	2
	1.4 Qabul qilinishi va nashr etilishi tarixi	3
2	Minimal talablar	3
3	Buyurtmachi tomonidan belgilangan talablar	3
	3.1 Qo‘shimcha talablar	3
	3.2 Parranda turi	3
	3.3 Mahsulot/bo‘lak	4
	3.3.1 Mahsulot/bo‘lak kodi	4
	3.3.2 Suyak	4
	3.3.3 Teri	4
	3.4 Sovitish usuli	5
	3.5 Ishlab chiqarish tarixi	6
	3.5.1 Kuzatuvchanlik	6
	3.5.2 Tovuq toifasi	6
	3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi	7
	3.5.4 Oziqlantirish tizimi	8
	3.5.5 So‘yish tizimi	9
	3.5.6 Sovitish tizimi	9
	3.5.7 Mikroblarga qarshi ishlov berish	10
	3.6 Sifat darajasi	11
	3.6.1 Sinov bayonnomasi	11
	3.7 Tovuq tanalari va bo‘laklarining savdo qadoqlarida ko‘rsatiladigan yoki ularga biriktiriladigan tamg’alash ma’lumotlari	11
	3.7.1 Majburiy ma’lumotlar	11
	3.7.2 Mahsulotga oid boshqa da’volar	11
	3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar	12
	3.9 Qadoqlash, saqlash va tashishga oid qoidalar	12
	3.9.1 Bo‘lak vazni	13
	3.9.2 Birlamchi qadoq	13
	3.9.3 Iste’molchi uchun tamg’alash	15
	3.9.4 Birlamchi qadoq vazni	15
	3.9.5 Ikkilamchi qadoq	15
	3.9.6 Ikkilamchi qadoq vazni	16
	3.9.7 Parranda go‘shtini qadoqlash va o‘rab joylash kodlash formati	16
4	Tovuq go‘shti uchun buyurtmachi talablarining UNECE kodi	17
	4.1 Kodning ta’rifi	17
	4.2 Misol	17
5	Tanalar va bo‘laklarning tavsifi	18
	5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi	18
	5.2 Tovuq skeleti diagrammasi sharhi	30

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

5.3 Tovuq go‘shti bo‘laklari..... 30
I ilova..... 59
II ilova..... 60
Bibliografik ma’umotlar ……. 61

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

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

Tovuq go‘shti — Tanalari va bo‘laklari

Мясо кур: Тушки и части

Chicken meat: Carcases and parts

Amalga kiritish sanasi 01.08.2026y.

1 Kirish.

1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun UNECE standartlari

Go‘sht mahsulotlari uchun UNECE standartlarining maqsadi buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida foydalanish uchun tavsiya etiladigan xalqaro tilni joriy etish orqali savdoni yengillashtirishdan iborat. Ushbu til xalqaro savdoda keng muomalada bo‘lgan go‘sht mahsulotlarini tavsiflaydi hamda aloqa va elektron savdo uchun kodlash tizimini belgilaydi. Matn muntazam ravishda yangilanib borilishi sababli, qo‘shimcha mahsulotlarni kiritish zarur deb hisoblaydigan yoki amaldagi mahsulot tavsiflari noto‘g‘ri yoki endilikda savdoda qo‘llanilmaydi deb hisoblaydigan go‘sht sanoati vakillari UNECE kotibiyatiga murojaat qilishga taklif etiladi.

Ushbu matn UNECE Go‘shtni standartlashtirish bo‘yicha ixtisoslashtirilgan seksiyasi homiyligida tayyorlangan. U UNECE tomonidan ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqilishi rejalashtirilgan standartlar turkumining bir bo‘laki hisoblanadi.

Quyidagi jadvalda UNECE standartlari mavjud bo‘lgan yoki ishlab chiqilishning turli bosqichlarida bo‘lgan hayvon turlari hamda ularning UNECE go‘sht kodida foydalaniladigan kodlari (4-bobga qarang) keltirilgan.

Qo‘shimcha ma’lumot olish uchun UNECE veb-saytiga tashrif buyuring: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html .

Ushbu veb-saytda, shuningdek, kodlash tizimining tavsifi hamda UNECE kodini joriy etish uchun mo‘ljallangan maxsus qo‘llash identifikatori ham keltirilgan.

II ilovada (qarang: www.unece.org/trade/agr) kodlash tizimining tavsifi berilgan bo‘lib, u UNECE kodini joriy etish uchun mo‘ljallangan maxsus qo‘llash identifikatorini ham o‘z ichiga oladi.

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

Rasmiy nashr

Go‘sht turi/xili	UNECE go‘sht turi kodi (1-ma’lumot maydoni)
Qoramol (mol go‘shti)	10
Qoramol (buzoq go‘shti)	11
Cho‘chqa (cho‘chqa go‘shti)	30
Qo‘y (qo‘y go‘shti)	40
Echki (echki go‘shti)	50
Lama (lama go‘shti)	60
Alpaka (alpaka go‘shti)	61
Tovuq (tovuq go‘shti)	70
Kurka (kurka go‘shti)	71
O‘rdak (o‘rdak go‘shti)	72
G‘oz (g‘oz go‘shti)	73
Quyon (quyon go‘shti)	74
Ot (ot go‘shti)	80
Kiyik (kiyik go‘shti)	
Iste’molga yaroqli go‘sht qo‘shimcha mahsulotlari	90
Chakana savdo uchun go‘sht bo‘laklari	91

1.2 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart inson iste’moli uchun yaroqli deb e’tirof etilgan xom (qayta ishlanmagan) tovuq tanalari va bo‘laklari uchun xalqaro atamalar tizimini tavsiya etadi. Tarkibiga qo‘shimcha ingredientlar qo‘shilgan mahsulotlar yoki tovuqdan tayyorlangan mahsulotlar ushbu standart qo‘llanish doirasiga kirmaydi. Standart buyurtmachilarga go‘shtga ishlov berish, qadoqlash va muvofiqlikni baholash bo‘yicha xalqaro savdoda sotishga mo‘ljallangan go‘sht va go‘sht mahsulotlari uchun yaxshi tijorat amaliyotiga mos keladigan turli variantlarni taqdim etadi.

Tovuq tanalari va bo‘laklarini xalqaro chegaralar orqali savdoga chiqarishda oziq-ovqatni standartlashtirish va veterinariya nazorati bo‘yicha amaldagi qonunchilik talablariga rioya etilishi lozim. Standart boshqa hujjatlar bilan tartibga solingan masalalarni belgilashni maqsad qilmaydi. Shu sababli, standartning barcha bandlarida bunday qoidalar milliy yoki xalqaro qonunchilik yoxud import qiluvchi mamlakat talablariga havola etiladi.

Standart jo‘natilgandan keyin mahsulot sifatini saqlash hamda hukumatlarga oziq-ovqat gigiyenasi, tamg’alashlash va ushbu standartning qo‘llanish doirasiga kirmaydigan boshqa masalalar bo‘yicha tavsiyalar berishga qaratilgan boshqa xalqaro bitimlar, standartlar va amaliyot qoidalariga havolalarni o‘z ichiga oladi. Sog‘liqni saqlash va sanitariya talablariga oid xalqaro manba sifatida Oziq-ovqat kodeksi komissiyasining standartlari, yo‘riqnomalari va amaliyot qoidalaridan foydalanish lozim.

1.3 Tatbiq etilishi.

Yetkazib beruvchilar mahsulotlarning shartnoma va texnik tavsiflarda belgilangan barcha talablarga muvofiq bo‘lishi uchun javobgardir hamda ushbu talablarga muvofiqlikni ta’minlaydigan sifat nazorati tizimini joriy etish tavsiya etiladi.

Mahsulotlarning ushbu batafsil talablarga muvofiqligini tasdiqlash maqsadida buyurtmachi o‘zi belgilagan talablarga muvofiqlikni tekshirish uchun mustaqil va xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishi mumkin. Standart qoidalarni tushunishni osonlashtirish maqsadida tovuq tanalari hamda ayrim tijorat ahamiyatiga ega bo‘laklarining tasvirlarini o‘z ichiga oladi.

1.4 Qabul qilinishi va nashr etilishi tarixi

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

Ixtisoslashtirilgan seksiyaning tavsiyasiga asosan, Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruh standartning 2006-yildagi tahririni o‘zining 62-sessiyasida (ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13 hujjati asosida) qabul qilgan. 2012-yilda standartning 2006-yildagi tahriri qayta ko‘rib chiqildi va Ishchi guruh tomonidan 2012-yil noyabr oyida bo‘lib o‘tgan 68-sessiyada (ECE/TRADE/C/WP.7/2012/4 hujjati) qabul qilindi.

Go‘sht mahsulotlariga oid UNECE standartlari nashr etilganidan uch yil o‘tgach to‘liq qayta ko‘rib chiqiladi. Qayta ko‘rib chiqish natijalariga ko‘ra zarur hollarda standartning yangi tahriri nashr etiladi. Zudlik bilan e’lon qilinishi lozim bo‘lgan o‘zgartirishlar UNECEning rasmiy veb-saytida joylashtiriladi.

2 Minimal talablar

Barcha go‘sht mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligi va inspeksiya sohasidagi amaldagi me’yoriy hujjatlar talablariga muvofiq faoliyat yurituvchi so‘yish korxonalarida so‘yilgan hayvonlardan olinishi lozim.

Tovuq tanalari va bo‘laklari quyidagi talablarga javob berishi kerak:

Har qanday begona jismlardan (masalan, shisha, rezina, plastmassa, metall[1]) xoli bo‘lishi.

Begona hidlardan xoli bo‘lishi.

Najas bilan ifloslanmagan bo‘lishi.

Noto‘g‘ri qonsizlantirish belgilari bo‘lmasligi.

Ichki a’zolar, kekirdak, qizilo‘ngach, rivojlangan jinsiy bezlar va o‘pkadan[2] tozalangan bo‘lishi.

Patlar va qon quyilishlaridan[3] texnik jihatdan tozalangan bo‘lishi.

Muzlatish natijasida yuzaga keladigan qurish shikastlanishlari[4] bo‘lmasligi.

O‘t suyuqligi ta’sirida yuzaga kelgan rang o‘zgarishlari[3] bo‘lmasligi.

3 Buyurtmachi tomonidan belgilanadigan talablar

Quyidagi kichik bo‘limlarda buyurtmachi tomonidan belgilanishi mumkin bo‘lgan talablar hamda ularga mos ravishda UNECE tovuq go‘shti kodida (4-bobga qarang) qo‘llaniladigan kodlar keltirilgan. Tovuq go‘shtini qadoqlash uchun UNECE kodi 3.9-bo‘limda bayon etilgan.

3.1 Qo‘shimcha talablar

Kodda nazarda tutilmagan (masalan, 9 — “boshqa” kodi qo‘llanilganda) yoki mahsulot yoxud qadoqlash tavsifiga qo‘shimcha aniqlik kirituvchi buyurtmachi talablari buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi hamda tegishli tartibda rasmiylashtirilishi lozim.

3.2 Parranda turi

1.1-bo‘limda belgilangan 1-ma’lumot maydoni uchun tovuqning kodi 70 hisoblanadi.

3.3 Mahsulot/bo‘lak

3.3.1 Mahsulot/bo‘lak kodi.

2-ma’lumot maydonidagi to‘rt xonali mahsulot kodi 5-bobda belgilangan.

3.3.2 Suyak

Tovuq tanalari va bo‘laklari suyakning mavjudligiga qarab quyidagi ko‘rinishlarda taqdim etiladi:

[1] Buyurtmachi talab qilgan hollarda go‘sht mahsulotlari metall zarrachalari mavjudligini aniqlash uchun tekshiriladi.

[2] Ushbu a’zolar mahsulotning ajralmas qismi hisoblangan hollardan tashqari

[3] Bunga faqat sotuvchi tomonidan oldindan ma’lum qilingan, milliy qonunchilikda ruxsat etilgan hamda tanlangan sifat darajasi yoki nav talablariga muvofiq bo‘lgan hollarda yo‘l qo‘yiladi

[4] Muzlatish natijasida yuzaga keladigan qurish shikastlanishi — mahsulot yuzasining qaytarib bo‘lmaydigan darajada suvsizlanishi bo‘lib, u mahsulotning asl rangining o‘zgarishi (odatda oqarishi) va/yoki yuzasining ushlaganda quruq hamda g‘ovaksimon bo‘lib qolishi bilan tavsiflanadi

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

Suyak kodi (3a-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Suyakli	Mahsulotdan suyaklar ajratib olinmagan
2	Qisman suyaksiz	Mahsulotdan ayrim suyaklar ajratib olingan, biroq barchasi emas
3	Suyaksiz	Mahsulotdan barcha suyaklar ajratib olingan
4-9	Foydalanilmaydigan kodlar	

3.3.3 Teri

Tovuq tanalari va bo‘laklari terili yoki terisiz holda savdoga chiqariladi. Terili tovuq tanalari va bo‘laklari sariq yoki oq rangda bo‘lishi mumkin.

Teriga oid variantlar quyidagilardan iborat:

Teri kodi (3b-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Terili, teri rangi belgilanmagan	Mahsulot oqish yoki sarg‘ish rangdagi teriga ega. Buyurtmachining roziligisiz bir partiyada oq terili va sariq terili mahsulotlarni aralashtirishga yo‘l qo‘yilmaydi
2	Terili, oq terili	Mahsulot oqish rangdagi teriga ega (1-rasm).
3	Terili, sariq terili	Mahsulot sarg‘ish rangdagi teriga ega (2-rasm).
4	Terisiz	Mahsulotning terisi to‘liq olib tashlangan (3-rasm).
5-9	Foydalanilmaydigan kodlar	

Oq terili butun tovuq



1-rasm

Sariq terili butun tovuq



2-rasm

Terisiz butun tovuq



3-rasm

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

3.4 Sovitish usuli

Tovuq tanalari va bo‘laklari sovutilgan, idishga muz solingan holda sovutilgan, idishga quruq muz solingan holda sovutilgan, yengil muzlatilgan, muzlatilgan, chuqur muzlatilgan, alohida tez muzlatilgan (muz qoplamsiz) yoki alohida tez muzlatilgan (muz qoplamli) holda taqdim etilishi mumkin. Barcha toifalar barcha hududlarda qo‘llanilmasligi mumkin.

Qo‘llanilgan sovitish usuliga qarab, mahsulot vazniga nisbatan ruxsat etiladigan chetlanishlar buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

Ta’minot zanjiri davomida mahsulotning ichki harorati bir xilda saqlanishini ta’minlaydigan tashqi muhit haroratini ta’minlash operatorning zimmasidagi majburiyat hisoblanadi. Mahsulotning ichki harorati quyidagicha bo‘lishi lozim:

Sovitish kodi (4-ma’lumot maydoni)	Toifa	Ta’rif
0	Belgilanmagan	
1	Sovutilgan	So‘yilgandan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan darajada saqlanadi.
2	Muz qo‘shilgan holda sovutilgan	So‘yilgandan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan darajada saqlanadi hamda idishga muz (muzlatilgan suv, quruq muz emas) solingan holda qadoqlanadi.
3	Quruq muz (CO_2) qo‘shilgan holda sovutilgan[5]	So‘yilgandan keyingi sovitish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –2,0 °C dan past bo‘lmagan va +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan darajada saqlanadi hamda quruq muz (karbonat angidrid) solingan idishga qadoqlanadi.
4	Uzoq sovutilgan[6]	Muzlatish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –12 °C dan yuqori bo‘lmagan va –2,0 °C dan past bo‘lmagan darajada saqlanadi.
5	Muzlatilgan	Muzlatilgandan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –12 °C yoki undan past darajada saqlanadi.
6	Qattiq muzlatilgan	Muzlatish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo –18 °C yoki undan past darajada saqlanadi.
7	Alohida (tez) chuqur muzlatilgan, muz qoplamsiz	Mahsulot qadoqlanishidan oldin alohida holda tez muzlatiladi va muzlatilgandan so‘ng uning ichki harorati doimo –18 °C yoki undan past darajada saqlanadi.

[5] Quruq muz mahsulot bilan bevosita aloqada bo‘lmasligi lozim.

[6] Ushbu sovitish usuli faqat chakana savdo uchun mo‘ljallangan qisqa muddatli saqlashda qo‘llanilishi lozim.

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

8	Alohida (tez[7]) qattiq muzlatilgan, muz qoplamli	Mahsulot qadoqlanishidan oldin alohida holda tez muzlatiladi va muzlatilgandan so‘ng uning ichki harorati doimo –18 °C yoki undan past darajada saqlanadi. Muz bilan qoplash usuli hamda yorliqda qo‘llaniladigan atamalar buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim. Qo‘llanilgan muz bilan qoplash usuli hamda muz qoplamasi hisobiga mahsulot vaznining ortishi mahsulot tavsifi yoki yorlig‘ida ko‘rsatilishi kerak.
9	Boshqa	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday sovitish usulini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

3.5 Ishlab chiqarish tarixi

3.5.1 Kuzatuvchanlik

Buyurtmachi tomonidan ishlab chiqarish tarixiga nisbatan belgilangan talablar kuzatuvchanlik tizimining joriy etilishini talab qilishi mumkin.

Kuzatuvchanlik mahsulot yoki mahsulotlar partiyasini ishlab chiqarishning barcha tegishli bosqichlarida tekshirish mumkin bo‘lgan usul orqali identifikatsiya qilishni ta’minlashi lozim.

Kuzatuvchanlikka oid qaydlar bildirilgan da’volarni tasdiqlash imkonini berishi kerak hamda qo‘llanilayotgan tartib-taomillarning muvofiqligi 3.8-bo‘limda keltirilgan muvofiqlikni baholash talablariga muvofiq tasdiqlangan bo‘lishi lozim.

3.5.2 Tovuq toifasi

Tovuq toifasi kodi (5-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Juda yosh tovuqlar	Yoshi 28 kundan kam
2	Yosh tovuqlar	Yoshi 84 kundan kam, ko‘krak suyagining uchi egiluvchan (suyaklanmagan).
3	Go‘sht uchun boqilgan tovuqlar	Yoshi 84 kundan kam, ko‘krak suyagining uchi yosh tovuqlar toifasiga nisbatan kamroq egiluvchan (qisman suyakli).
4	Bichilgan xo‘rozlar 1	Jarrohlik yo‘li bilan bichilgan, yoshi 120 kundan kam bo‘lgan tovuqlar.
5	Bichilgan xo‘rozlar 2	Jarrohlik yo‘li bilan bichilgan, yoshi 140 kundan ortiq bo‘lgan xo‘rozlar.
6	Tuxum qo‘yuvchi tovuqlar	To‘liq suyaklangan ko‘krak suyagiga ega tuxum yo‘nalishidagi tovuqlar
7	Naslchilik tovuqlari va xo‘rozlar	Ko‘krak suyagi to‘liq suyaklangan urg‘ochi va erkaklar
8	Foydalanilmaydigan kod	
9	Boshqa	

[7] Alohida (tez) chuqur muzlatishning davomiyligi va harorat ko‘rsatkichlari import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligi talablariga muvofiq bo‘lishi lozim. Masalan, Yevropa Ittifoqining tegishli qonunchiligi (89/108/EEC direktivasi) talablariga muvofiq, belgilangan haroratga erishish tezligi kamida soatiga 5 mm bo‘lishi kerak.

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

** Yevropa Ittifoqida bichilgan xo‘rozlarning bichish yoshi va so‘yish yoshi parrandachilik bo‘yicha savdo standartlarida (EC) № 543/2008 Reglamenti bilan belgilangan.*

3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi

Buyurtmachi ishlab chiqarish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham ishlab chiqarish import qiluvchi mamlakatda amal qilayotgan tegishli qonun-qoidalarga muvofiq bo‘lishi lozim. Agar bunday qonun-qoidalar mavjud bo‘lmasa, eksport qiluvchi mamlakatning qonun-qoidalari qo‘llaniladi.

Ishlab chiqarish tizimi kodi (6-ma’lumot maydoni)	Toifa [8]	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	An’anaviy	Tovuqlar isitiladigan hamda shamollatiladigan yoki ochiq yon devorli boqish binolarida yetishtiriladi.
2	Erkin boqiladigan 1	Sekin yetiluvchi zotlarga mansub tovuqlar bo‘lib, ular belgilangan past zichlikda, xonada va tashqarida boqiladi hamda butun hayotining kamida yarmi mobaynida kunduzi tashqariga cheklovsiz chiqish imkoniyatiga ega bo‘lishadi. Ozuqa tarkibida kamida 70% don-dukkakli ekinlar (g‘alla) bo‘lishi kerak. Eng kam so‘yish yoshi 56 kun.
3	Erkin boqiladigan 2	Sekin yetiluvchi zotlarga mansub tovuqlar bo‘lib, ular belgilangan past zichlikda, xonada va tashqarida boqiladi hamda butun hayotining kamida yarmi mobaynida kunduzi tashqariga cheklovsiz chiqish imkoniyatiga ega bo‘lishadi. Ozuqa tarkibida kamida 70% don-dukkakli ekinlar (g‘alla) bo‘lishi kerak. Eng kam so‘yish yoshi 81 kun.
4	Erkin boqiladigan 3	Tovuqlar isitiladigan hamda shamollatiladigan yoki ochiq yon devorli boqish binolarida yetishtiriladi va tashqi muhitga chiqish imkoniga ega bo‘ladi.
5	Yaylovda boqilgan	Tovuqlar o‘t ustida joylashgan ko‘chma to‘siqlar (mobil qafaslar)dan foydalangan holda ochiq havoda boqiladi.
6	Organik[9]	Import qiluvchi mamlakatning organik ishlab chiqarishga oid qonunchiligiga muvofiq ishlab chiqarish usullari
7-8	Foydalanilmaydigan kodlar	
9	Boshqa	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday ishlab chiqarish tizimini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

[8] Yevropa Ittifoqida bichilgan xo‘rozlar (caponlar) yoshi va xo‘jalik yuritish turlari EC 543/2008 Reglamenti bilan belgilanadi, organik ishlab chiqarish esa EC 834/2007 Reglamenti (http://eur-lex.europa.eu sayti orqali mavjud) bilan tartibga solinadi.

[9] Organik ishlab chiqarish tizimlari maxsus oziqlantirish tizimlarini ham o‘z ichiga oladi. Shu sababli “organik” varianti oziqlantirish tizimi bo‘limida qayta takrorlanmaydi.

STANDARTLAR INSTITUTI HUZURIDAGI 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI DIQQATIDA

3.5.4 Oziqlantirish tizimi.

Buyurtmachi oziqlantirish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham oziqlantirish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan tegishli qonunchilik talablariga muvofiq bo‘lishi lozim. Agar bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, oziqlantirish tizimi buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinadi.

Oziqlantirish tizimi kodi (7-ma’lumot maydoni)	Tavsif
00	Belgilanmagan
01	An’anaviy
02-09	Foydalanilmaydigan kodlar
10	BU dan xoli
11	BU & HKI dan xoli
12	BU & HKI & O‘Q dan xoli
13	BU & HKI & O‘Q & GMO dan xoli
14	BU & O‘Q dan xoli
15	BU & O‘Q & GMO dan xoli
16	BU & GMO dan xoli
17-29	Foydalanilmaydigan kodlar
30	HKI dan xoli
31	HKI & O‘Q dan xoli
32	HKI & GMO dan xoli
33	HKI, O‘Q & GMO dan xoli
34-49	Foydalanilmaydigan kodlar
50	O‘Q dan xoli
51	O‘Q & GMO dan xoli
52-59	Foydalanilmaydigan kodlar
60	GMO dan xoli
61-98	Foydalanilmaydigan kodlar
99	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday oziqlantirish tizimini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin

BU dan xoli - Baliq unisiz

HKI dan xoli - Hayvon kelib chiqishiga oid ingredientlarsiz

O‘Q dan xoli - O‘stiruvchi qo‘shimchalarsiz

GMO dan xoli - Genetik modifikatsiyalangan organizmlardan olingan mahsulotlarsiz

Yuqoridagi atamalarning ta’riflari import qiluvchi mamlakatning amaldagi qonunchiligi talablariga muvofiq bo‘lishi lozim.

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

3.5.5 So‘yish tizimi.

So‘yish tizimi kodi (8-ma’lumotlar maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	An’anaviy	Qon chiqarishdan oldin karaxtlantirilgan
2	Kosher	Tegishli diniy so‘yish tartib-taomillari qo‘llanilgan
3	Halol	Tegishli diniy so‘yish tartib-taomillari qo‘llanilgan
4-8	Foydalanilmaydigan kodlar	
9	Boshqa	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan har qanday boshqa ruxsat etilgan so‘yish usuli

3.5.6 Sovitish tizimi

Buyurtmachi quyidagi jadvalda ko‘rsatilgan sovitish tizimlarini belgilashi mumkin.

Quyidagi sovitish tizimlari texnik jihatdan muqarrar bo‘lgan suvning ushlanib qolishi natijasida mahsulot massasining ortishiga sabab bo‘lishi mumkin. Agar mahsulotdagi suv miqdori import qiluvchi mamlakat qonunchiligida belgilangan texnologik me’yorlardan oshsa, mahsulot tavsifi/yorlig‘ida suvning foiz miqdori ko‘rsatilishi kerak. Agar bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, ushbu me’yorlar buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak. Suv miqdorini aniqlashda qo‘llaniladigan usullar ham buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.[10]

Sovitish tizimi kodi (9-ma’lumotlar maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Suvga botirib sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	Qarama-qarshi oqim bo‘ylab harakatlanuvchi sovuq suv orqali sovitilgan mahsulot
2	Suvga botirib sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan qarama-qarshi oqimdagi sovuq suv orqali harakatlantirish yo‘li bilan sovitilgan mahsulot
3	Havo bilan sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	Sovuq havo bilan sovitilgan mahsulot
4	Havo bilan sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan sovuq havo bilan sovitilgan mahsulot
5	Havo-suv purkash usulida sovitilgan	Mayda purkalanadigan suv bilan navbatma-navbat qo‘llaniladigan sovuq havo

[10] Tegishli usullar Yevropa Ittifoqi (EEC) 1538/91 reglamentining 9-moddasida keltirilgan (birlashtirilgan matn <eur-lex.europa.eu> saytida mavjud).

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

	(qo‘shimchalarsiz)	yordamida sovitilgan mahsulot.
6	Havo-suv purkash usulida sovitilgan (qo‘shimchalar bilan)	Mikroblarga qarshi vositalarni o‘z ichiga olgan mayda suv purkash bilan navbatma-navbat qo‘llaniladigan sovuq havo yordamida sovitilgan mahsulot
7-8	Foydalanilmaydigan kodlar	
9	Boshqa	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan har qanday boshqa sovitish tizimini tavsiflash uchun qo‘llanilishi mumkin.

3.5.7 Mikroblarga qarshi ishlov berish

Import qiluvchi mamlakat qonunchiligida boshqacha tartib belgilanmagan bo‘lsa, quyidagi ishlov berish usullari sovitishdan oldin yoki keyin qo‘llanilishi mumkin. Bular import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligi talablariga muvofiq alohida yoki birgalikda qo‘llaniladigan fizik, kimyoviy yoki biologik ishlov berish usullarini o‘z ichiga olishi mumkin.

Ishlov berish kodi (10-ma’lumotlar maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Hech qanday mikroblarga qarshi ishlov berilmagan	Hech qanday mikroblarga qarshi ish-lov berish qo‘llanilmagan
2	Belgilangan mikroblarga qarshi ishlov berish(lar) bilan	Muayyan ishlov berish(lar) buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak
3-9	Foydalanilmaydigan kodlar	

3.6 Sifat darajasi

3.6.1 Kodlarning ta’rifi

Tanalar yoki ularning bo‘laklari uchun sifat darajasi quyidagicha belgilanishi mumkin:

Sifat kodi (11-ma’lumotlar maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	2-bobdagi minimal shartlarga rioya qilinishi kerak
1	Sifat darajasi 1	Eng yuqori sifat darajasi 1 ga javob beradi mahsulot
2	Sifat darajasi 2	Ikkinchi sifat darajasiga javob beradi[11] mahsulot

[11] Agar qo‘llanilsa, sifat darajasi import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligiga muvofiq bo‘lishi kerak. Bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, sifat darajasining ta’rifi buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi kerak.

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

3-8	Foydalanilmaydi-gan kodlar	
9	Boshqa	Buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa sifat darajasi yoki tizimi

3.7 Tovuq tanalari va bo‘laklarining savdo qadoqlarida ko‘rsatiladigan yoki ularga yopishtiriladigan yorliq ma’lumotlar

3.7.1 Majburiy ma’lumotlar

Import qiluvchi mamlakatlarning milliy talablariga zarar yetkazmagan holda, qadoqlangan tovuq tanalari va bo‘laklari yorliqlarida quyidagi ma’lumotlar ko‘rsatilishi kerak:

- Mahsulot nomi
- Sog‘liq shtampi/inspeksiya shtampi
- Har bir mamlakat talabiga muvofiq sotish muddati/foydalanish muddati
- Saqlash shartlari: masalan, “XX °C yoki undan past haroratda saqlang”
- Qadoqlovchi, distribyutor yoki jo‘natuvchining tegishli identifikatsiyasi
- Sof og‘irlik (kg da) (ixtiyoriy ravishda lb da ham)
- 3.5.6 bo‘limga muvofiq qo‘shimcha suv foizi

3.7.2 Boshqa mahsulotga oid da’volar

Boshqa mahsulotga oid da’volar import qiluvchi mamlakat qonunchiligi talabiga ko‘ra, buyurtmachi talabi asosida yoki qayta ishlovchi tomonidan tanlab yorliqlarda ko‘rsatilishi mumkin. Agar ular ko‘rsatilsa, bunday da’volar tekshirilishi mumkin bo‘lishi kerak (shuningdek 3.5.1 ga qarang).

Bunday mahsulot da’volariga quyidagilar kiradi:

- Tug‘ilgan mamlakat
- Yetishtirilgan mamlakat(lar)
- So‘yilgan mamlakat
- Qayta ishlangan/kesilgan mamlakat(lar)
- Qadoqlangan mamlakat(lar)
- Kelib chiqish mamlakati: ushbu standartda “kelib chiqish mamlakati” atamasi tug‘ilish, yetishtirish, so‘yish, qayta ishlash/kesish va qadoqlash bir mamlakatda amalga oshirilganini bildiradi
- Yetishtirish va oziqlantirish tizimlari
- Qayta ishlash/qadoqlash sanasi
- Sifat/daraja/tasnif
- So‘yish jarayonlari
- Sovitish tizimi

3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar

Buyurtmachi mahsulotning sifati/darajasi/tasnifi, savdo standartining buyurtmachi tomonidan belgilangan variantlari va/yoki hayvon identifikatsiyasi bo‘yicha uchinchi tomon organlar tomonidan muvofiqlikni baholashni talab qilishi mumkin. Alohida muvofiqlik baholari yoki ularning kombinatsiyalari quyidagicha tanlanishi mumkin:

Sifat/daraja/tasnif bo‘yicha muvofiqlikni baholash (sifat): uchinchi tomon mahsulot talab qilingan sifat darajasiga javob berishini tekshiradi va sertifikatlaydi. Qo‘llaniladigan uchinchi tomon sertifikatlovchi organ nomi va sifat darajasi standarti 3.1-bandda ko‘rsatilgan tartibda belgilanishi kerak.

Savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash (savdo standarti): uchinchi tomon mahsulotning ushbu savdo standartida belgilangan, sifat darajasidan tashqari, buyurtmachi tomonidan ko‘rsatilgan variantlarga muvofiqligini tekshiradi va sertifikatlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlovchi organ nomi 3.1-bandga muvofiq ko‘rsatilishi kerak. Ixtiyoriy ravishda,

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

buyurtmachi sertifikatlanishi lozim bo‘lgan aniq variantlarni sertifikatlovchi organ nomidan keyin ko‘rsatishi mumkin.

Tovuq yoki partiya identifikatsiyasi bo‘yicha muvofiqlikni baholash (tovuq/partiya ID): uchinchi tomon mahsulotning belgilangan talablarga javob berishini sertifikatlaydi. Uchinchi tomon sertifikatlovchi organ nomi va talablar 3.1-bandda ko‘rsatilgan tartibda belgilanishi kerak.

Muvofiqlikni baholash kodi (14-ma’lumotlar maydoni)	Toifa
0	Belgilanmagan
1	Sifat/daraja/tasnif (sifat) bo‘yicha muvofiqlikni baholash
2	Savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash
3	Tovuq/partiya identifikatsiyasi (tovuq/partiya ID) bo‘yicha muvofiqlikni baholash
4	Sifat va savdo standarti bo‘yicha muvofiqlikni baholash
5	Sifat va tovuq/partiya identifikatsiyasi bo‘yicha muvofiqlikni baholash
6	Savdo standarti va tovuq/partiya identifikatsiyasi bo‘yicha muvofiqlikni baholash
7	Sifat, savdo standarti va tovuq/partiya identifikatsiyasi bo‘yicha muvofiqlikni baholash
8	Foydalanilmaydigan kodlar
9	Boshqa

3.9 Qadoqlash, saqlash va tashish bo‘yicha qoidalar

Jo‘natishdan oldingi saqlash shartlari hamda tashishda foydalaniladigan uskunalar tovuq tanalari va bo‘laklarining fizik holatiga va, xususan, ularning issiqlik holatiga (sovitilgan yoki muzlatilgan) mos bo‘lishi hamda import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Shuningdek, BMT Yevropa Iqtisodiy Komissiyasining Tez buziladigan oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro tashish va bunday tashishda qo‘llaniladigan maxsus uskunalar to‘g‘risidagi kelishuviga (ATP) (www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html) e’tibor qaratiladi.

3.9.1 Bo‘lak og‘irligi

“Bo‘lak” deganda mahsulot tavsifida belgilanganidek butun parranda, bo‘laklarga bo‘lingan parranda yoki uning bir bo‘laki tushuniladi. Og‘irlik, shuningdek, og‘irlik oralig‘i ko‘rinishida ham ko‘rsatilishi mumkin. Og‘irlik oraliqlarining belgilanishi, ularni qo‘llash va tekshirish tartibi buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinishi lozim.

Buyurtmachi va sotuvchi mahsulotning alohida bo‘lagi og‘irligi bo‘yicha quyidagicha kelishib olishlari mumkin:

Bo‘lak og‘irligi kodi (P1 ma’lumotlar maydoni)	Toifa / Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Og‘irlik oralig‘i belgilangan
2	Og‘irlik belgilangan
3-8	Kodlar qo‘llanilmaydi
9	Boshqalar

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

3.9.2 Birlamchi qadoqlash

Birlamchi qadoq mahsulot bilan bevosita aloqada bo‘ladi va mahsulotni iste’mol yoki muassasa o‘lchamidagi birliklarga ajratish uchun xizmat qiladi hamda tashish paytida yuk tashish idishi (konteyner) ichiga joylashtiriladi. Birlamchi qadoq ichiga bir yoki bir nechta bo‘lak joylashtirilishi mumkin. Birlamchi qadoq quyidagicha belgilanishi mumkin:

Birlamchi qadoqlash kodi (P2 ma’lumotlar maydoni).	Toifa	Tavsif
00	Belgilanmagan	
01	Plastik paket	Mahsulotni o‘rash uchun egiluvchan plastik plyonkadan tayyorlangan va sanoat usullari bilan yopiladigan qadoq. Qutining ichki bo‘lakidagi plastik plyonkali astar yuk tashish idishining bir bo‘laki hisoblanadi va ichki qadoqqa kirmaydi
02	Plastik paket, vakumli qadoqlangan	Havo vakuum yordamida so‘rib olinishi va issiqlik bilan kavsharlab yopilishi natijasida mahsulotga yopishib turadigan plastik paket yoki shunga o‘xshash boshqa material
03	Plastik paket, qayta yopiladigan	Qayta-qayta ochish va yopish imkonini beruvchi qulflanuvchi fiksatorga ega bo‘lgan plastik paket yoki shunga o‘xshash boshqa material
04	Plastik paket, modifikatsiyalangan muhitli	Mahsulot sifatini saqlashga ko‘maklashish uchun ichi gaz bilan to‘ldirilgan va germetik yopilgan plastik paket yoki shunga o‘xshash boshqa material
05	Pufakchali qadoq, ulush nazorati	Mahsulotning alohida ulushlarini o‘rash uchun mo‘ljallangan plastik paket yoki shunga o‘xshash boshqa material
06	Poddonli qadoq	Polistirol yoki shunga o‘xshash boshqa plastik materialdan tayyorlangan yassi tubli, poddon shaklidagi idish. Mahsulot poddonga joylashtiriladi va keyin uni o‘rab turuvchi plastik plyonka bilan qoplanadi. Ortiqcha namlikni yutish uchun poddon ichiga, mahsulot ostiga namlikni yutuvchi qatlam (taglik) joylashtirilishi mumkin
07	Poddonli qadoq, modifikatsiyalangan muhitli	Polistirol yoki shunga o‘xshash boshqa plastik materialdan tayyorlangan chuqur bo‘lmagan, yassi tubli idish. Mahsulot poddon ichiga namlikni yutuvchi qatlam ustiga joylashtiriladi, so‘ngra poddon va mahsulotni o‘rab turadigan plastik plyonka bilan qoplanadi, mahsulot sifatini saqlash uchun ichiga gaz yuboriladi va qadoq germetik yopiladi

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

08	Stakan / idish	Qog‘oz, plastik yoki boshqa qattiq, suv o‘tkazmaydigan materialdan tayyorlangan, yassi tubli va qopqoqli idish
09	Karton quti	Mahsulotni o‘z ichiga oladigan va qadoqlash idishi ichiga joylashtiriladigan qog‘oz idish. Karton quti: 1) mum shimdirilgan va/yoki qoplangan yuzaga ega bo‘lishi yoki 2) plastik plyonka yoki boshqa poliyetilen paket bilan qoplangan bo‘lishi mumkin. Karton quti sanoat usullari bilan yopiladi. Agar ushbu qadoqlash turi tanlansa, buyurtmachi karton quti joylashtiriladigan qadoqlash idishining turini ham belgilashi kerak
10-97	Kodlar qo‘llanilmaydi	
98	Qadoqlanmagan	Mahsulot iste’mol yoki muassasa o‘lchamidagi birliklarga qadoqlanmaydi (masalan, mahsulot to‘g‘ridan-to‘g‘ri qaytariladigan plastik idish, astarli quti yoki katta hajmli bunker kabi qadoqlash idishiga joylashtiriladi)
99	Boshqalar	

3.9.3 Iste’mol uchun tamg‘alash

Birlamchi qadoqning iste’mol tamg’alashsi quyidagicha belgilanishi mumkin:

Iste’mol tamg’alashsi kodi (P3 ma’lumotlar maydoni)	Toifa / Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Tamg’alash qilingan: qadoqlarda iste’mol tamg’alashlari bo‘lishi kerak. Ular belgilangan mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi lozim
2	Tamg’alash qilinmagan
3-9	Kodlar qo‘llanilmaydi

3.9.4 Birlamchi qadoqning og‘irligi

Birlamchi qadoq ichidagilarning og‘irligi 3.9.1-bandda belgilangan tarkibiy bo‘laklar (bo‘laklar) og‘irliklarining yig‘indisidan iborat bo‘ladi. Og‘irlik, shuningdek, og‘irlik oralig‘i ko‘rinishida ham ko‘rsatilishi mumkin. Bunday holda og‘irlik oraliqlarining belgilanishi, ularni qo‘llash va tekshirish tartibi buyurtmachi va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinishi lozim.

Birlamchi qadoq og‘irligi kodi (P4 ma’lumotlar maydoni)	Toifa / Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Og‘irlik oralig‘i belgilangan
2	Og‘irlik belgilangan
3-8	Kodlar qo‘llanilmaydi

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

9	Boshqalar

3.9.5 Ikkilamchi qadoqlash

Ikkilamchi qadoq tashish paytida mahsulotni himoya qilish va identifikatsiyalash uchun xizmat qiladi. Ikkilamchi qadoq bir yoki bir nechta birlamchi qadoqlardan tashkil topadi. Ikkilamchi qadoqlar belgilangan mamlakat talablariga muvofiq tamg’alash qilinishi kerak. Ikkilamchi qadoqlash quyidagicha belgilanishi mumkin:

Ikkilamchi qadoqlash kodi (P5 ma’lumotlar maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	
1	Quti, astarsiz va mumsiz	Gofrlangan qog‘ozdan (kartondan) tayyorlangan idish. Yopishqoq lenta, bog‘ichlar (tasmalar) yoki boshqa sanoatda qabul qilingan usullar bilan yopiladi
2	Quti, astarli va mumsiz	Ichki bo‘laki plastik plyonkali astar bilan qoplangan gofrlangan qog‘ozli (kartonli) idish. Yopishqoq lenta, bog‘ichlar yoki boshqa sanoatda qabul qilingan usullar bilan yopiladi
3	Quti, astarsiz va mumli	Idishning suv o‘tkazmasligini ta’minlash uchun mum shimdirilgan va/yoki qoplangan gofrlangan qog‘ozli quti. Yopishqoq lenta, bog‘ichlar yoki boshqa sanoatda qabul qilingan usullar bilan yopiladi
4	Idish, qaytariladigan	Mahsulot yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi (ishlab chiqaruvchi) tomonidan qaytarib olinadigan plastik yoki boshqa ruxsat etilgan materialdan tayyorlangan idish yoki yashik
5	Katta hajmli bunker, qaytarilmaydigan	Mahsulot yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinmaydigan, mumi bor yoki yo‘qligi hamda ichi plastik plyonkali astar bilan qoplangan yoki qoplanmaganligidan qat’i nazar, gofrlangan qog‘ozdan tayyorlangan katta hajmli idish
6	Katta hajmli bunker, qaytariladigan	Mahsulot yetkazib berilgandan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinadigan plastik yoki boshqa ruxsat etilgan materialdan tayyorlangan katta hajmli idish
7-8	Kodlar qo‘llanilmaydi	
9	Boshqalar	

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

3.9.6 Ikkilamchi qadoqning og‘irligi

Ikkilamchi qadoqning og‘irligi kilogrammda bitta o‘nlik xonali beshta raqam bilan ko‘rsatiladi (0000,0 kg). Ikkilamchi qadoq og‘irligining ruxsat etilgan chetlanishlari (tolerantligi) va og‘irlik oraliqlari 3.9.1 bo‘yicha buyurtmachi va sotuvchi tomonidan belgilanadi.

Ikkilamchi qadoq og‘irligi kodi (P6 ma’lumotlar maydoni)	Toifa / Tavsif
00000	Belgilanmagan
00001-99999	Kilogrammda besh xonali bo‘lak og‘irligini ko‘rsatish (0000,0)

3.9.7 Parranda go‘shtini qadoqlash va o‘rab joylash kodlarining formati

Quyidagi jadvalda tovuq go‘shtini qadoqlash va idishlashni tavsiflash uchun kodlash formatining umumiy qo‘llanilishi ko‘rsatilgan:

Ma’lumotlar maydoni	Tavsif	Bo‘lim	Kodlar oralig‘i
P1	Bo‘lak og‘irligi	3.9.1	0-9
P2	Birlamchi qadoqlash	3.9.2	00-99
P3	Birlamchi qadoqning iste’mol tamg’alashsi	3.9.3	0-9
P4	Birlamchi qadoqning og‘irligi	3.9.4	0-9
P5	Ikkilamchi qadoqlash	3.9.5	0-9
P6	Ikkilamchi qadoqning og‘irligi	3.9.6	00000-99999

4 Tovuq go‘shtiga qo‘yiladigan buyurtmachi talablari uchun UNECE kodi

4.1 Kodning ta’rifi

Tovuq go‘shtiga qo‘yiladigan buyurtmachi talablari uchun UNECE kodi 14 ta maydon va 20 ta raqamdan (2 ta raqam ishlatilmaydi) iborat bo‘lib, 3-bo‘limda belgilangan kodlarning kombinatsiyasidan tashkil topadi.

Maydon raqami	Nomi	Bo‘lim	Kodlar oralig‘i
1	Tur (tur 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	Muzlatish	3.4	0 – 9
5	Toifa	3.5.2	0 – 9
6	Yetishtirish tizimi	3.5.3	0 – 9
7	Oziqlantirish tizimi	3.5.4	00 – 99
8	So‘yish tizimi	3.5.5	0 – 9

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

9	Sovitish tizimi	3.5.6	0 – 9
10	Antimikrob ishlov berish	3.5.7	0 – 9
11	Sifat	3.6	0 – 9
12	Ishlatilmaydigan maydon	–	0 – 9
13	Ishlatilmaydigan maydon	–	0 – 9
14	Muvofiqlikni baholash	3.8	0 – 9

4.2 Misol

Quyidagi misolda keltirilgan mahsulot tavsifi: tejamkor likopchali ichki a’zolari bilan birga taqdim etilgan, chuqur muzlatilgan, sariq terili, butun yosh tovuq (jo‘ja). U organik usulda parvarishlangan va yetishtirilgan, ozuqasida baliq uni ishlatilmagan, qo‘shimchalarsiz havo yordamida sovitilgan va antimikrob ishlov berilmagan. Tovuq go‘shti eng yuqori sifatga ega, uning sifati va savdo standarti muvofiqligi buyurtmachi tomonidan belgilangan korxona tomonidan sertifikatlanishi lozim.

Ushbu mahsulot quyidagi UNECE Tovuq go‘shti kodiga ega: 70010113626100311004

Maydon raqami	Nomi	Talab	Qiymat
1	Tur	Tovuq	70
2	Mahsulot/bo‘lak	Butun parranda	0101
3a	Suyak	Suyakli	1
3b	Teri	Terili, sariq teri	3
4	Muzlatish	Chuqur muzlatilgan	6
5	Toifa	Yosh tovuq (jo‘ja)	2
6	Yetishtirish tizimi	Organik	6
7	Oziqlantirish tizimi	Baliq unisiz	10
8	So‘yish tizimi	Belgilanmagan	0
9	Sovitish tizimi	Havo yordamida sovitilgan (qo‘shimchalarsiz)	3
10	Antimikrob ishlov berish	Antimikrob ishlov berilmagan	1
11	Sifat	1-sifat darajasi	1
12	Ishlatilmaydigan maydon	-	0
13	Ishlatilmaydigan maydon	-	0
14	Muvofiqlikni baholash	Sifat va savdo standartlariga muvofiqlikni baholash	4

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

5 Tanalari va bo‘laklarining tavsiflari

5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi (indeksi)

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
101	Butun par-randa	25	Whole bird	Poulet entier	Целая птица	Pollo en-tero	整鸡
102	Ichki a’zo-larsiz butun parranda	25	Whole bird with-out giblets	Poulet entier sans abats	Целая птица без потрохов	Pollo en-tero sin me-nuden-cias	去内脏白条鸡
103	Qanotsiz va ichki a’zo-larsiz suyak va tog‘aysiz (suyaksiz) butun par-randa	25	Boneless whole bird without wings and giblets	Poulet entier dé-sossé, sans abats ni ailes	Целая птица без костей, без крыльев и потрохов	Pollo en-tero deshuesa do sin alas ni me-nuden-cias	去翅去内脏无骨白条鸡
104	Sub-mahsulot to‘plam-larisiz, uzun kesilgan boldirli bu-tun par-randa ta-nasi (boldir suyagi pastki bo‘lagi bilan)	26	Whole bird with-out gib-lets, with long-cut drumsticks (Shank)	Poulet entier sans abats avec pi-lons coupe longue	Целая птица без потрохов, с длинноразрезанными голенями (голень)	Pollo en-tero sin me-nuden-cias con piernas corte largo	去爪白条鸡
105	Sub-mahsulot to‘plamla-risiz, yarim bo‘yinli bu-tun par-randa tanasi	26	Whole bird with-out gib-lets, with half neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou	Целая птица без потрохов, с половиной шеи	Pollo en-tero sin me-nuden-cias con medio cogote	半脖白条鸡
106	Sub-mahsulot to‘plamla-risiz, butun bo‘yinli bu-tun par-randa tanasi	26	Whole bird with-out gib-lets, with whole neck	Poulet entier sans abats avec cou entier	Целая птица без потрохов, с целой шеей	Pollo en-tero sin me-nuden-cias con cogote entero	全脖白条鸡

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
107	Sub-mahsulot to‘plamla-risiz, boshli butun par-randa tanasi	27	Whole bird with-out gib-lets, with head	Poulet entier sans abats avec tête	Целая птица без потрохов, с головой	Pollo en-tero sin me-nuden-cias con cabeza	带头白条鸡
108	Sub-mahsulot to‘plamla-risiz, boshi va panjalari bilan butun parranda ta-nasi	27	Whole bird with-out gib-lets, with head and feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Целая птица без потрохов, с головой и лапками	Pollo en-tero sin me-nuden-cias con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
201	Ikki bo‘lakka kesilgan (bo‘ylama ajratilgan parranda ta-nasi)	27	2-Piece cut-up (Split bird)	Poulet découpé en deux (demi-poulet)	Разделка на 2 части (разде-ланная птица)	Pollo en mitades	半胴体
202	To‘rt bo‘lakka kesilgan (chorak bo‘laklarga ajratilgan parranda ta-nasi)	28	4-Piece cut-up (Quartered bird)	Poulet découpé en quatre (quart de poulet)	Разделка на 4 части (разде-ланная на четверти)	Pollo en cuartos	四分体
203	Olti bo‘lakka kesilgan parranda	28	6-Piece cut-up	Poulet découpé en six	Разделка на 6 частей	Pollo trozado en 6, sin alas	六分体
204	Sakkiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy	28	8-Piece cut-up, traditional	Poulet découpé en huit, selon un mode classique	Разделка на 8 частей, традиционная	Pollo trozado en 8, tradi-cional	传统八分体
205	Sakkiz bo‘lakka kesilgan parranda, noan’anaviy	29	8-Piece cut-up, non-tradi-tional	Poulet découpé en huit, selon un mode non classique	Разделка на 8 частей, нетрадицион ная	Pollo trozado en 8, no tradi-cional	非传统八分体

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
206	To‘qqiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy	29	9-Piece cut-up, traditional	Poulet découpé en neuf, selon un mode classique	Разделка на 9 частей, традиционная	Pollo trozado en 9, tradi-cional	传统九分体
207	To‘qqiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy uslubda	29	9-Piece cut-up, country-cut	Poulet découpé en neuf, selon un mode par-ticulier	Разделка на 9 частей, «по-деревенски»	Pollo trozado en 9, corte rústico	非传统九分体
208	O‘n bo‘lakka kesilgan parranda	30	10-Piece cut-up	Poulet découpé en dix	Разделка на 10 частей	Pollo trozado en 10	十分体
301	Oldingi ya-rim bo‘lak	30	Front half	Moitié antéri-eure (moitié ailes)	Передняя половина	Mitad delantera	前二分体
302	Qanotsiz oldingi ya-rim bo‘lak (Orqa bo‘lagi bo‘lgan bu-tun ko‘krak)	30	Front half without wings (Whole breast with back)	Moitié antéri-eure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Передняя по-ловина без крыльев (це-лая грудка со спинкой)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
401	Orqa yarim bo‘lak (orqa bel bo‘lak)	31	Back half (Saddle)	Moitié postéri-eure (moitié cuisses)	Задняя половина (седло)	Mitad trasera	后二分体
402	Dumsiz orqa yarim bo‘lak (orqa bel bo‘lak)	31	Back half without tail (Sad-dle)	Moitié postéri-eure (Moitié cuisses) sans croupion	Задняя поло-вина без хво-ста (седло)	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
501	Chorak ko‘krak bo‘lagi	31	Breast quarter	Quart an-térieur (Quart aile)	Четверть грудки	Pechuga	胸四分体

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
502	Orqa bo‘lagi bo‘lgan ajratilgan ko‘krak bo‘lagi	32	Split breast with back por-tion	Quart an-térieur sans aile	Разделанная грудка с зад-ней частью	Media pechuga	带肩胸四分体
601	Qovurg‘alar i va ichki lahmi bo‘lgan bu-tun ko‘krak	32	Whole breast with ribs and tender-loins	Poitrine entière avec côtes et filets in-ternes	Целая грудка с ребрами и филе	Pechuga entera, con costillas	带里脊大胸
602	Qovurg‘alar i va qanot-lari bo‘lgan suyakli bu-tun ko‘krak	32	Bone-in whole breast with ribs and wings	Poitrine entière non dé-sossée avec côtes et ailes	Целая грудка с костями, ре-брами и кры-льями	Pechuga entera, con costillas y alas	带骨带翅连大胸
603	Qovurg‘a go‘shti bo‘lgan, ichki lahmsiz suyak hisor-lanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak	33	Boneless whole breast with rib meat, without tender-loins	Poitrine entière désossée avec vi-ande de côtes, sans fi-lets in-ternes	Целая грудка без костей с мясом с ре-бер, без филе	Pechuga entera, con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
604	Ichki lahmli suyak hisor-lanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak	33	Boneless whole breast with tender-loins	Poitrine entière désossée avec fi-lets in-ternes	Целая грудка без костей с филе	Pechuga entera, con filete	无骨带里脊胸肉
605	Ichki lahmsiz suyak hisor-lanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak	33	Boneless whole breast without tender-loins	Poitrine entière désossée sans fi-lets in-ternes	Целая грудка без костей без филе	Pechuga entera, sin filete	无骨不带里脊胸肉
701	Qovurg‘alar i bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi	34	Bone-in split breast with ribs	Moitié de poitrine non déso-sée avec côtes	Разделенная грудка с ко-стями и реб-рами	Media pechuga, con costil-las	带骨大胸（半）

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
702	Qovurg‘alari va qanoti bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi	34	Bone-in split breast with ribs and wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	Разделенная грудка с костями, ребрами и крылышком	Media pechuga, con costillas y alas	带骨翅根连大胸（半）
704	Qovurg‘a go‘shtisiz, suyak hisorlanmagan (suyaksiz) ajratil-gan ko‘krak bo‘lagi	34	Boneless split breast without rib meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	Разделенная грудка без костей, без мяса с ребер	Media pechuga, parcialmente deshuesada	无骨小胸肉（半）
705	Qovurg‘a go‘shti va birinchi bo‘g‘in qanoti bo‘lgan qisman suyak hisorlanmagan (qisman suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi (fransuzcha kesilgan ko‘krak bo‘lagi)	35	Partially boneless split breast with rib meat and first segment wing (Airline breast or French cut)	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d’aile	Частично обезкостленная разделенная грудка с мясом с ребер и первым сегментом крылышка («Airline breast» или французский разрез)	Media pechuga, parcialmente deshuesada, con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸（半）
801	Ichki lahm (Ichki lahm, yumshoq , kichik lahm)	35	Tenderloin (Inner fillet, tender, small fillet)	Filet (interne)	Филе (внутреннее филе, нежное, мелкое филе)	Filete	里脊

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
802	Pay uchi olib tash-langan ichki lahm (Ichki lahm, yum-shoq , kichik lahm)	35	Tenderloin (Inner fil-let, tender, small fil-let) with tendon tip off	Filet (in-terne) avec tendon sec-tionné	Филе (внут-реннее филе, нежное, мел-кое филе) без сухожиль-ного кончика	Filete sin punta de tendón	去头里脊
901	Orqa bo‘lagi bo‘lgan son (Chorak oyoq)	36	Leg with back por-tion (Leg quarter)	Quart cuisse	Ножка с зад-ней частью (четверть ножки)	Muslo con pierna	腿四分体
902	Dumsiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son (Dumsiz chorak oyoq)	36	Leg with back por-tion, with-out tail (Leg quar-ter without tail)	Quart cuisse sans croupion avec partie de dos	Ножка с зад-ней частью, без хвоста (четверть ножки без хвоста)	Muslo con pierna, sin rabadilla	不带尾腿四分体
903	Dumsiz va qorin yog‘isiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son (Dumsiz va qorin yog‘isiz chorak oyoq)	36	Leg with back por-tion, with-out tail and ab-dominal fat (Leg quar-ter without tail and abdominal fat)	Quart cuisse sans croupion ni graisse ab-dominale avec partie de dos	Ножка с зад-ней частью, без хвоста и брюшного жира	Muslo con pierna, sin rabadilla ni grasa ab-dominal	不带尾和肚油腿四分体
904	Uzun kesil-gan boldir va orqa bo‘lagi bo‘lgan son bo‘lagi (Uzun kesil-gan boldir va son bo‘lagi)	37	Long-cut drumstick and thigh portion with back (Long-cut drum and thigh por-tion)	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec partie de dos	(четверть ножки без хвоста и брюшного жира)	Muslo con pierna corte largo y es-palda	长切带背全腿

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
1001	Butun son (Kalta kesil-gan son)	37	Whole leg (Short-cut leg)	Cuisse en-tière	Длинный от-резок голени и бедра с зад-ней частью	Pierna en-tera	短切全腿
1002	Qorin yog‘i bo‘lgan bu-tun son (Orqa bo‘laksiz yarim bel bo‘lagi)	37	Whole leg with ab-dominal fat (Half saddle without back)	Cuisse en-tière avec graisse ab-dominale	(длинный от-резок голени и бедра)	Pierna en-tera con grasa ab-dominal	带肚油全腿
1003	Butun ,uzun kesilgan son (Uzun kesil-gan oyoq)	38	Whole leg, long-cut (Long-cut leg)	Cuisse en-tière coupe longue	Целая ножка (короткая ножка)	Pierna en-tera, corte largo	长切全腿
1004	Son/boldir kesimli bu-tun oyoq (Sujiire usu-lida kalta kesilgan)	38	Whole leg with thigh/dru mstick in-cision (Short-cut Sujiire)	Cuisse en-tière avec incision du haut de cuisse et du pilon	Целая ножка с брюшным жиром (Поло-вина седла без задней ча-сти)	Pierna en-tera con muslo, con incisión en la parte alta del muslo	短切全腿（大腿肉和琵琶腿肉切开）
1005	Son/boldir kesimli uzun kesil-gan butun oyoq (Sujiire usu-lida uzun kesilgan)	38	Whole leg, long-cut, with thigh/ drumstick incision (Long-cut Sujiire)	Cuisse en-tière coupe longue avec inci-sion du haut de cuisse et du pilon	Целая ножка, длинный раз-рез (Ножка с длинным раз-резом)	Pierna en-tera, corte largo con incisión	长切全腿（大腿肉和琵琶腿肉切开）
1101	Son	39	Thigh	Haut de cuisse	Целая ножка с разрезом на бедро и го-лень (Судзи-ире с корот-ким разре-зом)	Muslo	鸡大腿

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
1102	Orqa bo‘lagi bo‘lgan suyakli son (Chorak son)	39	Bone-in thigh with back por-tion (Thigh quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Целая ножка, длинный раз-рез, с разре-зом на бедро и голень (Судзиире с длинным раз-резом)	Muslo con hueso y carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Tozalangan suyaksiz son	39	Boneless thigh, trimmed	Haut de cuisse dé-sossé paré	Бедро	Muslo deshuesado	无骨去皮大腿肉
1104	To‘rtburcha k shaklli suyaksiz son	40	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse dé-sossé dé-coupé en carré	Бедро с ко-стью и задней частью (Чет-верть бедра)	Muslo deshuesado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Tozalangan va to‘rtburchak shaklli suyaksiz son	40	Boneless thigh, trimmed and squared	Haut de cuisse dé-sossé paré et découpé en carré	Бедро без кости, обрезанное	Muslo deshuesado en dos tro-zos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Boldir	40	Drumstick (Drum)	Pilon	Бедро без ко-сти, обрезан-ное под пря-мым углом	Pierna	琵琶腿
1202	Qiya kesil-gan boldir (Boldir bo‘lagi)	41	Slant-cut drumstick (Drum portion)	Pilon coupe oblique	Бедро без ко-сти, обрезан-ное и обре-занное под прямым уг-лом	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Butun qanot	41	Whole wing	Aile entière	Голень (голень)	Ala entera	整翅
1302	Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanot (V shaklidagi qanot)	41	1st and 2nd Seg-ment wing (V-wing)	Premier et deuxième segments d’aile (coupe en V)	Голень ко-сого разреза (часть го-лени)	1er y 2° segmento del ala (ala en V)	V 形翅（第 1 和 2 节）

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
1303	Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inli qanot (Ikki bo‘g‘inli qanot, qanot bo‘lagi)	42	2nd and 3rd Segment wing (2-joint wing, wing portion)	Deuxième et troisième segments d’aile	Целое крыло	2° y 3er segmento del ala	上半翅（第 2 和 3 节）
1304	Birinchi bo‘g‘inli qanot (Qanotning yelka bo‘lagi)	42	1st Segment wing (Wing drummette)	Premier segment d’aile	Крыло из 1-го и 2-го сегментов (V-образное крыло)	1er segmento del ala	翅根（第一节）
1305	Ikkinchi bo‘g‘inli qanot (Qanotning o‘rta bo‘lagi)	42	2nd Segment wing (Wing flat, mid-joint)	Deuxième segment d’aile	Крыло из 2-го и 3-го сегментов (крыло с двумя суставами, часть крыла)	2° segmento del ala	翅中（第 2 节）
1306	Uchinchi bo‘g‘inli qanot (Qanot uchi)	43	3rd Segment wing (Wing tip, flipper)	Troisième segment d’aile	Крыло из 1-го сегмента (крыло-барабанчик)	3er segmento del ala (punta de ala)	翅尖（第 3 节）
1307	Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanotlar (Qo‘shilmagan qanotlar)	43	1st Segment and 2nd Segment wings (Disjointed wings)	Premiers et deuxièmes segments d’aile (séparés)	Второй сегмент крыла (плоская часть крыла, средний сустав)	Primer y segundo segmentos del ala separados	下半翅（第 1 和 2 节）
1308	Orqa bo‘lagi biriktirilgan butun qanotlar (Pipistrelli uslubida kesilgan)	43	Wings with back attached, whole (Pipistrelli-cut)	Ailes avec dos attaché, entières	Третий сегмент крыла (кончик крыла, ласточка)	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Go‘shtdan ajratilgan bel bo‘lagi	44	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Первый и второй сегменты крыла	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Bel bo‘lagi	44	Lower back	Bas de dos	(разъединённые крылья)	Carcasa trasera	背肉

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

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
1403	Orqaning yuqori bo‘lagi	44	Upper back	Haut de dos	Крылья с прикреплён-ной спинкой, целые (разрез Пи-пистрелли)	Carcasa delantera	肩肉
1404	Butun orqa bo‘lagi	45	Whole back	Dos entier	Очищенная нижняя часть спины	Carcasa en-tera sin costillas	肩背肉
1501	Dum	45	Tail	Croupion	Нижняя часть спины	Rabadilla	鸡尾
1601	Bo‘yin	45	Neck	Cou	Верхняя часть спины	Cogote	鸡脖
1701	Bosh	46	Head	Tête	Спина целиком	Cabeza	鸡头
1801	Qayta ish-langan kalta panja	46	Processed paws	Parties infé-rieures de pattes préparées	Хвост	Patas procesadas	加工小凤爪
1802	Qayta ish-langan panja	46	Processed feet	Pattes préparées	Шея	Patas largas procesadas	加工大凤爪
1803	Qayta ish-lanmagan kalta panja	47	Unpro-cessed paws	Parties inférieures de pattes non prépa-rées	Голова	Patas sin procesar	小凤爪
1804	Qayta ish-lanmagan panja	47	Unpro-cessed feet	Pattes non préparées	Обработанны е лапы	Patas largas sin procesar	大凤爪
1901	Oshqozon, qayta ish-langan	47	Gizzards, processed	Gésiers, préparés	Обработанны е стопы	Mollejas procesadas	鸡肫
1902	Oshqozon, kapalaksi-mon shaklda kesilgan	48	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers, coupe en papillon	Необработан ные лапы	Mollejas, corte mari-posa	蝴蝶形鸡肫
1903	Oshqozon , V-simon shaklda kesilgan (V-shakldagi oshqozon)	48	Gizzards, V-style cut (V-style gizzards)	Gésiers, coupe en V	Необработан ные стопы	Mollejas, corte en V	V 形鸡肫

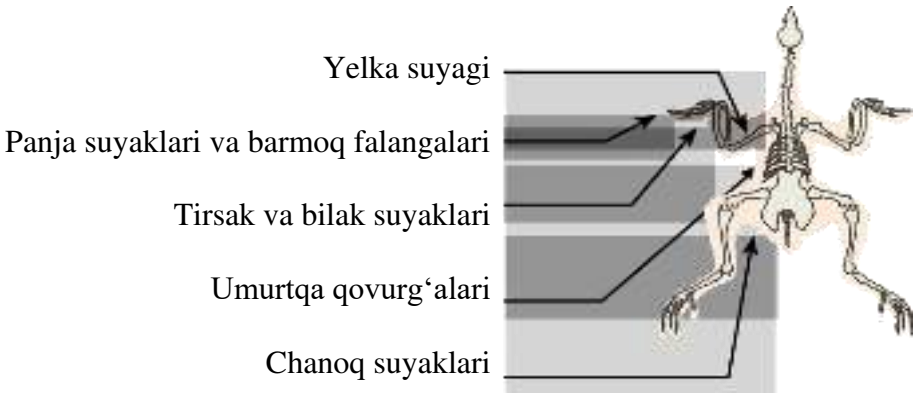
STANDARTLAR INSTITUTI #YHWNJHAETN - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Mah-sulot	O‘zbek tili	Sa-hifa	Ingliz tili	Fransuz tili	Rus tili	Ispan tili	Xitoy tili
2001	Jigar	48	Livers	Foies	Желтоки, обработанные	Hígados	鸡肝
2101	Yurak, klapanlari kesilgan	49	Hearts, cap-off	Cœurs, sans «coiffe»	Желтоки, разрез «бабочка»	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Yurak , klapanlari kesilmagan	49	Hearts, cap-on	Cœurs, avec «coiffe»	Желтоки,	Corazones con casquete	带盖鸡心
2201	Moyaklar (parranda moyaklari)	49	Testes (Fries, tes-ticles)	Testicules	разрез V-образный	Testículos	睾丸
2301	Ko‘krak terisi	50	Breast skin	Peau de poitrine	(Желтоки V-образного разреза)	Piel de la pechuga	胸皮
2302	Son/oyoq terisi	50	Thigh/leg skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Печень	Piel del muslo y pierna	腿皮
2303	Tana terisi	50	Body skin	Peau de corps	Сердца, без капсулы	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Qorin yog‘i (ichki yog‘)	51	Ab-dominal fat (Leaf fat)	Graisse ab-dominale	Сердца, с капсулой	Grasa ab-dominal	鸡肚油
4001	Ikki mahsulotli kombi-natsiyalar (2 mahsulotli kombo)	51	2-Product combina-tions (2-product combo)	Combinai-son de deux produits	Семенники (Фриз, яички)	Combi-nación de dos produc-tos	2 件套
4002	Uch mahsulotli kombi-natsiyalar (3 mahsulotli kombo)	52	3-Product combina-tions (3-product combo)	Combinai-son de trois produits	Кожа грудки	Combi-nación de tres productos	3 件套
4003	To‘rt mahsulotli kombi-natsiyalar (4 mahsulotli kombo)	52	4-Product combina-tions (4-product combo)	Combinai-son de qua-tre produits	Кожа бедра/ноги	Combi-nación de cuatro productos	4 件套

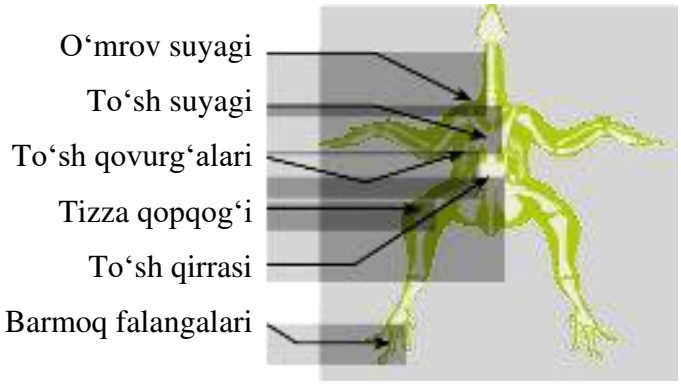
STANDARTLAR INSTITUTI #YHWNJHAETN - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

5.2 Tovuq skeleti diagrammasi sharhi

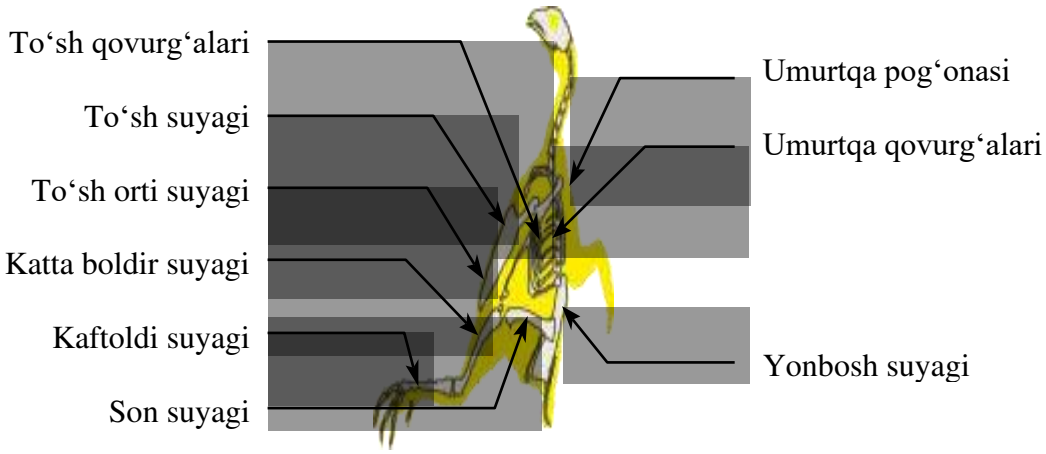
Butun tovuq skeletining quyida ko‘rsatilgan uchta diagrammasidan ikkitasi har bir parranda mahsulotining tarkibini tasvirlash uchun qo‘llaniladi. Ushbu uchta diagramma tovuqning asosiy suyaklarini orqa tomondan ko‘rinishda (pushti rangda), ko‘krak qismidan ko‘rinishi (yashil rangda) va yon tomondan ko‘rinishda (sariq rangda) ko‘rsatadi. Muayyan mahsulot uchun belgilangan ko‘rinishlarning shtrixlangan joylari ushbu mahsulot tarkibiga kiradigan tovuqning bo‘lagi va mushaklarini anglatadi.



Orqa tomondan ko‘rinish



Qorin tomondan ko‘rinish



Yon tomondan ko‘rinish

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

5.3 Tovuq go‘shti bo‘laklari

0101 Butun parranda





“Butun parranda” deganda barcha bo‘laklari, jumladan, ko‘krak qafasi go‘shti, sonlari, boldirlari, qanotlari, orqa bo‘lagi va qorin yog‘i mavjud bo‘lgan butun (shikastlanmagan) tana tushuniladi. Boshi va oyoqlari olib tashlangan bo‘ladi, dumg‘aza bezi hamda dumi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Bo‘yin (terisi bilan yoki terisiz) hamda alohida bo‘laklar sifatida ichki a’zolar to‘plami (oshqozon, yurak va jigar) qadoq tarkibiga kiritiladi.

0102 Ichki a’zolarsiz butun parranda





“Ichki a’zolarsiz butun parranda” deganda barcha bo‘laklari, jumladan, ko‘krak qafasi go‘shti, sonlari, boldirlari, qanotlari, orqa bo‘lagi va qorin yog‘i mavjud bo‘lgan butun (shikastlanmagan) tana tushuniladi. Boshi, terisi bilan birga bo‘yni, oyoqlari, oshqozoni, yuragi va jigari olib tashlangan bo‘ladi. Dumg‘aza bezi hamda dumi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0103 Qanotsiz va ichki a’zolarsiz suyak va tog‘aysiz (suyaksiz) butun parranda





“Qanotsiz va ichki a’zolarsiz suyak va tog‘aysiz (suyaksiz) butun parranda” deganda ko‘krak qafasi go‘shti, son va boldir go‘shtlari mavjud bo‘lgan butun (shikastlanmagan) tana tushuniladi. Boshi, terisi bilan birga bo‘yni, qanotlari, oyoqlari, oshqozoni, yuragi, jigari, dumg‘aza bezi hamda dumi olib tashlangan bo‘ladi.

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

0104 Submahsulot to‘plamlarisiz, uzun kesilgan boldirli butun parranda ta-nasi (boldir suyagi pastki bo‘lagi bilan)





“Submahsulot to‘plamlarisiz, uzun kesilgan boldirli butun parranda ta-nasi” ko‘krak, son, uzun kesilgan boldirlar, qanotlar, orqa bo‘lak va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari mavjud bo‘lgan butun parranda ta-nasidan iborat. Bosh, terisi bilan birgalikdagi bo‘yin, kalta panjalar, oshqozon, yurak va jigar olib tashlangan bo‘ladi. Dum qismi mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0105 Submahsulot to‘plamlarisiz, yarim bo‘yinli butun par-randa tanasi





“Submahsulot to‘plamlarisiz, yarim bo‘yinli butun parranda tanasi” ko‘krak, son, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘lak va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari mavjud bo‘lgan hamda bo‘yin bo‘lagining yarmi tutashgan butun parranda tanasidan iborat. Bosh, bo‘yinning qolgan yarmi, pan-jalar, oshqozon, yurak va jigar olib tashlangan bo‘ladi. Yog‘ bezi (dum-gaza bezi) va dum qismi mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0106 Submahsulot to‘plamlarisiz, butun bo‘yinli butun parranda tanasi





“Submahsulot to‘plamlarisiz, butun bo‘yinli butun parranda tanasi” ko‘krak, son, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘lak va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari mavjud bo‘lgan hamda bo‘yin bo‘lagi butunligicha tutashgan butun parranda tanasidan iborat. Bosh, panjalar, oshqozon, yurak va ji-gar olib tashlangan bo‘ladi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi) va dum qismi mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

0107 Submahsulot to‘plamlarisiz, boshli butun parranda tanasi





“Submahsulot to‘plamlarisiz, boshli butun parranda tanasi” ko‘krak, son, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘lak va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari mavjud bo‘lgan hamda bosh bo‘lagi tutashgan butun parranda tanasidan iborat. Panjalar, oshqozon, yurak va jigar olib tashlangan bo‘ladi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi) va dum qismi mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0108 Submahsulot to‘plamlarisiz, boshi va panjalari bilan butun parranda tanasi





“Submahsulot to‘plamlarisiz, boshi va panjalari bilan butun parranda tanasi” boshi va panjalari tutashgan butun parranda tanasidan iborat. Ko‘krak, son, boldirlar, qanotlar, orqa bo‘lak va qorin yog‘i kabi barcha bo‘laklari ham tutashgan bo‘ladi. Oshqozon, yurak va jigar olib tashlangan bo‘ladi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi) va dum qismi mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0201 Ikki bo‘lakka kesilgan (bo‘ylama ajratilgan parranda tanasi)





“2 bo‘lakka kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) taxminan teng bo‘lgan chap va o‘ng yarmlarga ajratish uchun uni boshidan oxirigacha orqa va ko‘krak bo‘laklari bo‘ylab bo‘ylama kesish orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum qismi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

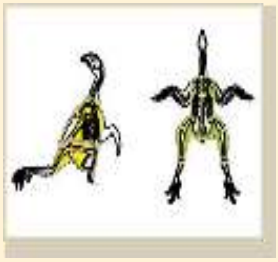
0202 To‘rt bo‘lakka kesilgan (chorak bo‘laklarga ajratilgan parranda tanasi)





“4 bo‘lakka kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) qanotlari tutashgan 2 ta chorak ko‘krak bo‘lagiga hamda 2 ta chorak oyoq bo‘lagiga bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum qismi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0203 Olti bo‘lakka kesilgan parranda

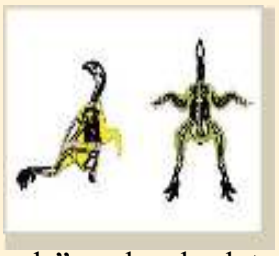




“6 bo‘lakka kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) orqa va qovurg‘a bo‘laklari bo‘lgan 2 ta ajratilgan ko‘krak bo‘lagiga, 2 ta boldirga hamda orqa bo‘lagi bo‘lgan 2 ta songa bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Qanotlar olib tashlangan bo‘ladi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum qismi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

0204 Sakkiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy





“8 bo‘lakka an’anaviy kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) orqa va qovurg‘a bo‘laklari bo‘lgan 2 ta ajratilgan ko‘krak bo‘lagiga, 2 ta boldirga, orqa bo‘lagi bo‘lgan 2 ta songa hamda 2 ta qanotga bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum qismi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0205 Sakkiz bo‘lakka kesilgan parranda, noan’anaviy





“8 bo‘lakka noan’anaviy kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) buyurtmachi yoki sotuvchi tomonidan belgilangan (shartlashilgan) sakkizta bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum qismi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0206 To‘qqiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy





“9 bo‘lakka an’anaviy kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) o‘mrov suyagi (vilka suyagi) bo‘lgan 1 ta ko‘krak bo‘lagiga, orqa va qovurg‘a bo‘laklari bo‘lgan 2 ta ajratilgan ko‘krak bo‘lagiga, 2 ta boldirga, orqa bo‘lagi bo‘lgan 2 ta songa hamda 2 ta qanotga bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum bo‘lagi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

0207 To‘qqiz bo‘lakka kesilgan parranda, an’anaviy uslubda





“9 bo‘lakka an’anaviy uslubda kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) 1 ta quyi ko‘krak bo‘lagiga, orqa va qovurg‘a bo‘laklari bo‘lgan 2 ta yuqori ajratilgan ko‘krak bo‘lagiga, 2 ta boldirga, orqa bo‘lagi bo‘lgan 2 ta songa hamda 2 ta qanotga bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum bo‘lagi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0208 O‘n bo‘lakka kesilgan parranda





“10 bo‘lakka kesilgan parranda” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) orqa va qovurg‘a bo‘laklari bo‘lgan 4 ta teng ko‘krak bo‘lagiga, orqa bo‘lagi bo‘lgan 2 ta songa, 2 ta boldirga hamda 2 ta qanotga bo‘laklash orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi (dumgaza bezi), dum bo‘lagi va qorin yog‘i mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida bo‘laklar bitta parrandaga tegishli bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

0301 Oldingi yarim bo‘lak





“Oldingi yarim bo‘lak” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) yonbosh suyagi bo‘ylab, son suyagidan sal yuqoriroqda umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda va to‘sh suyagi qirrasining (metasternum) uchigacha pastga qarab kesish orqali tayyorlanadi. Oldingi yarim bo‘lak unga tutashgan orqa bo‘lagi bo‘lgan to‘liq ko‘krakdan hamda tutashgan ikkala qanotdan iborat.

0302 Qanotsiz oldingi yarim bo‘lak (Orqa bo‘lagi bo‘lgan butun ko‘krak)





“Qanotsiz oldingi yarim bo‘lak” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) yonbosh suyagi bo‘ylab, son suyagidan sal yuqoriroqda umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda va to‘sh suyagi qirrasining uchigacha pastga qarab kesish hamda qanotlarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qanotsiz oldingi yarim bo‘lak unga tutashgan orqa bo‘lagi bo‘lgan to‘liq ko‘krakdan iborat.

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

0401 Orqa yarim bo‘lak (orqa bel bo‘lak)





“Orqa yarim bo‘lak” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) yonbosh suyagi bo‘ylab, son suyagidan sal yuqoriroqda umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda va to‘sh suyagi qirrasining (metasternum) uchigacha pastga qarab kesish orqali tayyorlanadi. Orqa yarim bo‘lak unga tutashgan orqa bo‘lagi bo‘lgan ikkala oyoqdan, unga yondosh qorin yog‘idan va dum bo‘lagidan iborat. Yog‘ bezi (dumgaza bezi) olib tashlangan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0402 Dumsiz orqa yarim bo‘lak (orqa bel bo‘lak)





“Dumsiz orqa yarim bo‘lak” submahsulot to‘plamlarisiz butun parranda tanasini (0102) yonbosh suyagi bo‘ylab, son suyagidan sal yuqoriroqda umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda va to‘sh suyagi qirrasining (metasternum) uchigacha pastga qarab kesish orqali tayyorlanadi. Dumsiz orqa yarim bo‘lak unga tutashgan orqa bo‘lagi bo‘lgan ikkala oyoqdan hamda unga yondosh qorin yog‘idan iborat.

0501 Chorak ko‘krak bo‘lagi





“Chorak ko‘krak bo‘lagi” oldingi yarim bo‘lakni (0301) to‘sh suyagi va orqa bo‘lagi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Chorak ko‘krak bo‘lagi tutashgan qanoti hamda orqa bo‘lagining bir bo‘lagi bo‘lgan ko‘krakning yarmidan iborat.

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

0502 Orqa bo‘lagi bo‘lgan ajratilgan ko‘krak bo‘lagi





“Orqa bo‘lagi bo‘lgan ajratilgan ko‘krak bo‘lagi” qanotsiz oldingi yarim bo‘lakni (0302) to‘sh suyagi (sternum) va orqa bo‘lagi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi bo‘lgan ajratilgan ko‘krak bo‘lagi unga tutashgan orqa bo‘lagining bir bo‘lagi bo‘lgan ko‘krakning yarmidan iborat.

0601 Qovurg‘alari va ichki lahmi bo‘lgan butun ko‘krak





“Qovurg‘alari va ichki lahmi bo‘lgan butun ko‘krak” qanotsiz oldingi yarim bo‘lakdan (0302) umurtqa va to‘sh qovurg‘alarining tutashgan joyi bo‘ylab kesish orqali butun ko‘krak bo‘lagini orqa bo‘lagidan ajratib olish bilan tayyorlanadi. Bo‘yin terisi va orqa bo‘lagi olib tashlangan bo‘ladi. Qovurg‘alari va ichki lahmi bo‘lgan butun ko‘krak qovurg‘a go‘shti va ichki lahmlari bo‘lgan yaxlit ko‘krak bo‘lagidan iborat.

0602 Qovurg‘alari va qanotlari bo‘lgan suyakli butun ko‘krak





“Qovurg‘alari va qanotlari bo‘lgan suyakli butun ko‘krak” oldingi yarim bo‘lakdan (0301) umurtqa va to‘sh qovurg‘alarining tutashgan joyi bo‘ylab kesish orqali butun ko‘krak bo‘lagini orqa bo‘lagidan ajratib olish bilan tayyorlanadi. Bo‘yin terisi va orqa bo‘lagi olib tashlangan bo‘ladi. Qovurg‘alari va qanotlari bo‘lgan suyakli butun ko‘krak qovurg‘alari, ichki lahmlari va qanotlari bo‘lgan yaxlit ko‘krak

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

0603 Qovurg‘a go‘shti bo‘lgan, ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak





“Qovurg‘a go‘shti bo‘lgan, ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak” qanotsiz oldingi yarim bo‘lakdan (0302) umurtqa va to‘sh qovurg‘alarining tutashgan joyi bo‘ylab kesish orqali butun ko‘krak bo‘lagini orqa bo‘lagidan ajratib olish bilan tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi, ichki lahmlari, bo‘yin terisi va suyaklari olib tashlangan bo‘ladi. Qovurg‘a go‘shti bo‘lgan, ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak qovurg‘a go‘shti bo‘lgan yaxlit suyaksiz ko‘krak bo‘lagidan iborat.

0604 Ichki lahmli suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak





“Ichki lahmli suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak” qanotsiz oldingi yarim bo‘lakdan (0302) umurtqa va to‘sh qovurg‘alarining tutashgan joyi bo‘ylab kesish orqali butun ko‘krak bo‘lagini orqa bo‘lagidan ajratib olish bilan tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi, qovurg‘a go‘shti, bo‘yin terisi va suyaklari olib tashlangan bo‘ladi. Ichki lahmli suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak ichki lahmlari bo‘lgan yaxlit suyaksiz ko‘krak bo‘lagidan iborat.

0605 Ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak





“Ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak” qanotsiz oldingi yarim bo‘lakdan (0302) umurtqa va to‘sh qovurg‘alarining tutashgan joyi bo‘ylab kesish orqali butun ko‘krak bo‘lagini orqa qismidan ajratib olish bilan tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi, qovurg‘a go‘shti, ichki lahmlari, bo‘yin terisi va suyaklari olib tashlangan bo‘ladi. Ichki lahmsiz suyak hisorlanmagan (suyaksiz) butun ko‘krak ichki lahmlarisiz bo‘lgan yaxlit suyaksiz ko‘krak bo‘lagidan iborat.

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

0701 Qovurg‘alari bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi





“Qovurg‘alari bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi” qovurg‘alari va ichki lahmi bo‘lgan suyakli butun ko‘krakni (0601) to‘sh suyagining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘alari bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi unga tutashgan qovurg‘a go‘shti, ichki lahmi va suyaklari bo‘lgan butun ko‘krakning yarmidan iborat.

0702 Qovurg‘alari va qanoti bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi





“Qovurg‘alari va qanoti bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi” qovurg‘alari va qanotlari bo‘lgan suyakli butun ko‘krakni (0602) to‘sh suyagining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘alari va qanoti bo‘lgan suyakli ajratilgan ko‘krak bo‘lagi unga tutashgan qovurg‘a go‘shti, qanot, ichki lahmi va suyaklari bo‘lgan butun ko‘krakning yarmidan iborat.

0704 Qovurg‘a go‘shtisiz, suyak hisorlanmagan (suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi





“Qovurg‘a go‘shtisiz, suyak hisorlanmagan (suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi” qovurg‘alari va ichki lahmi bo‘lgan suyakli butun ko‘krakni (0601) to‘sh suyagining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘a go‘shti va suyaklari olib tashlangan bo‘ladi. Qovurg‘a go‘shtisiz, suyak hisorlanmagan (suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi butun ko‘krakning yarmidan iborat. Ichki lahmi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

0705 Qovurg‘a go‘shti va birinchi bo‘g‘in qanoti bo‘lgan qisman suyak hisorlanmagan (qisman suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi (fransuzcha kesilgan ko‘krak bo‘lagi)





“Qovurg‘a go‘shti va birinchi bo‘g‘in qanoti bo‘lgan qisman suyak hisorlanmagan (qisman suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi” qovurg‘alari va qanotlari bo‘lgan suyakli butun ko‘krakni (0602) to‘sh suyagining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish hamda qanotning ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inlarini, shuningdek, ko‘krak suyaklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qovurg‘a go‘shti va birinchi bo‘g‘in qanoti bo‘lgan qisman suyak hisorlanmagan (qisman suyaksiz) ajratilgan ko‘krak bo‘lagi qovurg‘a go‘shti hamda qanotning birinchi bo‘g‘ini bo‘lgan butun ko‘krakning yarmidan iborat. Ichki lahmi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

0801 Ichki lahm
(Ichki lahm, yumshoq , kichik lahm)





“Ichki lahm” ichki ko‘krak mushagini ko‘krak bo‘lagidan va to‘sh suyagidan ajratib olish orqali tayyorlanadi. Ichki lahm tarkibida payi bo‘lgan bitta butun (shikastlanmagan) mushakdan iborat.

0802 Pay uchi olib tashlangan ichki lahm
(Ichki lahm, yumshoq , kichik lahm)





“Pay uchi olib tashlangan ichki lahm” ichki ko‘krak mushagini ko‘krak bo‘lagidan va to‘sh suyagidan ajratib olish orqali tayyorlanadi. Payning turtib chiqqan (tashqariga yo‘nalgan) bo‘lagi olib tashlangan bo‘ladi. Pay uchi olib tashlangan ichki lahm bitta butun (shikastlanmagan) mushakdan iborat.

STANDARTLAR INSTITUTI #YHWNJHAETN - 25.09.2026 O‘ZBEKISTON MILLIY (SHIKASTLANMAGAN) MUSHAKDAN IBORAT

0901 Orqa bo‘lagi bo‘lgan son
(Chorak oyoq)





“Orqa bo‘lagi bo‘lgan son” orqa yarim bo‘lakni (0401) umurtqa pog‘onasining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi bo‘lgan son boldir, orqaning tutashgan bo‘lagi bo‘lgan son, qorin yog‘i va dumni o‘z ichiga olgan butun (shikastlanmagan) bo‘lakdan iborat.

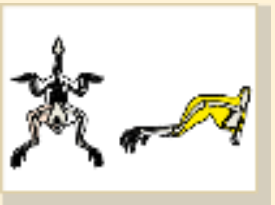
0902 Dumsiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son
(Dumsiz chorak oyoq)





“Dumsiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son” dumsiz orqa yarim bo‘lakni (0402) umurtqa pog‘onasining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish orqali tayyorlanadi. Dumsiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son boldir, orqaning tutashgan bo‘lagi bo‘lgan son va qorin yog‘ini o‘z ichiga olgan butun (shikastlanmagan) bo‘lakdan iborat.

0903 Dumsiz va qorin yog‘isiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son
(Dumsiz va qorin yog‘isiz chorak oyoq)





“Dumsiz va qorin yog‘isiz, orqa bo‘lagi bo‘lgan son” dumsiz orqa yarim bo‘lakni (0402) umurtqa pog‘onasining markazi bo‘ylab taxminan ikkita teng bo‘lakka kesish va qorin yog‘ini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Dumsiz va qorin yog‘isiz son choragi boldir hamda orqaning tutashgan bo‘lagi bo‘lgan sonni o‘z ichiga olgan butun (shikastlanmagan) bo‘lakdan iborat.

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

0904 Uzun kesilgan boldir va orqa bo‘lagi bo‘lgan son bo‘lagi
(Uzun kesilgan boldir va son bo‘lagi)





“Uzun kesilgan boldir va orqa bo‘lagi bo‘lgan son bo‘lagi” dumsiz son choragini (0902) do‘mboqcha bo‘lagining sal yuqorisidan, umurtqa pog‘onasi tekisligiga deyarli parallel ravishda son orqali kesish bilan tayyorlanadi. Uzun kesilgan boldir va orqa bo‘lagi bo‘lgan son bo‘lagi ikki bo‘lakdan iborat: unga tutashgan son bo‘lagi bo‘lgan boldir hamda tutashgan orqa bo‘lagi va qorin yog‘i bo‘lgan sonning qolgan bo‘lagi.

1001 Butun son
(Kalta kesilgan son)

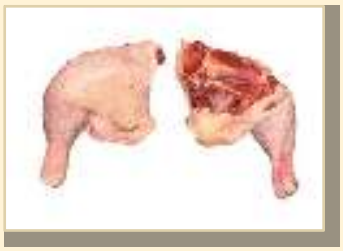




“Butun son” sonni orqa yarim bo‘lakdan (0401) chanoq suyagi va chanoq suyagi tutashgan joy orqali ajratib olish bilan tayyorlanadi. Qorin yog‘i va orqa bo‘lagi olib tashlangan bo‘ladi. Teri tozalangan (kesib olingan) yoki tozalanmagan bo‘lishi mumkin. Butun son son va boldirdan iborat.

1002 Qorin yog‘i bo‘lgan butun son
(Orqa bo‘laksiz yarim bel bo‘lagi)





“Qorin yog‘i bo‘lgan butun son” sonni orqa yarim bo‘lakdan (0401) chanoq suyagi va u tutashgan joy orqali ajratib olish hamda orqa bo‘lagini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qorin yog‘i bo‘lgan butun son boldir va sondan, shuningdek, ularga tegishli teri hamda qorin yog‘idan iborat.

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

1003 Butun ,uzun kesilgan son
(Uzun kesilgan oyoq)





“Butun uzun kesilgan son” ichki a’zolari olib tashlangan, uzun kesilgan boldirli butun parrandani (0104) yonbosh suyagi sohasida chanoq suyagining sal yuqorisidan umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda va pastga qarab to‘sh suyagi o‘simtasi uchigacha kesish, so‘ngra sonni chanoq suyagi va u tutashgan joy orqali ajratib olish bilan tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi va oyoqning shpora bo‘lagidan sal pastdagi bo‘lagi olib tashlangan bo‘ladi. Uzun kesilgan son son, boldir va oyoq panjasi bo‘lagidan iborat.

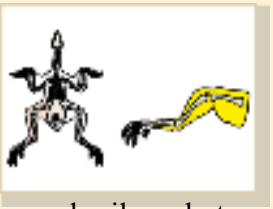
1004 Son/boldir kesimli butun oyoq
(Sujiire usulida kalta kesilgan)





“Son/boldir kesimli butun oyoq” sonni orqa yarim bo‘lakdan (0401) chanoq suyagi va u tutashgan joy orqali ajratib olish hamda orqa bo‘lagini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Teri tozalanadi. Son va boldir suyaklari bo‘ylab mushak ichidan kesim hosil qilinadi. “Son/boldir kesimli butun oyoq” son va boldirdan iborat.

1005 Son/boldir kesimli uzun kesilgan butun oyoq
(Sujiire usulida uzun kesilgan)





“Son va boldir bo‘lagida kesimi bo‘lgan uzun kesilgan butun son” sonni orqa yarim bo‘lakdan (0401) chanoq suyagi va chanoq suyagi tutashgan joy orqali ajratib olish bilan tayyorlanadi. Orqa bo‘lagi va oyoqning shpora bo‘lagidan sal pastdagi bo‘lagi olib tashlanadi hamda son va boldir suyaklari bo‘ylab mushak ichidan kesim hosil qilinadi. Son va boldir bo‘lagida kesimi bo‘lgan uzun kesilgan son son, boldir va oyoq panjasi bo‘lagidan iborat.

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

1101 Son





“Son” butun sonni (1001) katta qamish suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali tayyorlanadi. Boldir va tizza qopqog‘i olib tashlanadi. “Son” son mushagi va unga tegishli yog‘bo‘lagidan iborat. Yonbosh suyagiga tutashgan go‘sht bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

1102 Orqa bo‘lagi bo‘lgan suyakli son (Chorak son)





“Orqa bo‘lagi bo‘lgan suyakli son” son choragidan (0901) katta qamish suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i va qorin yog‘i olib tashlanadi. Orqa bo‘lagi bo‘lgan son son mushagidan, unga tutashgan orqa bo‘lakdan va tegishli yog‘ qatlamidan iborat. Quymushq bezi, dum hamda yonbosh suyagiga tutashgan go‘sht bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

1103 Tozalangan suyaksiz son





“Tozalangan suyaksiz son” butun sonni (1001) katta qamish suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i, chanoq suyagi va deyarli barcha ko‘rinib turgan yog‘lar olib tashlanadi. “Tozalangan suyaksiz son” son go‘shtidan iborat. Yonbosh suyagiga tutashgan go‘sht bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

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

1104 To‘rtburchak shaklli suyaksiz son





“To‘rtburchak shaklli suyaksiz son” butun sonni (1001) katta boldir suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i, chanoq suyagi va yonbosh suyagiga tutashgan go‘sht olib tashlanadi. “To‘rtburchak shaklli suyaksiz son” tashqi ko‘rinishi to‘rtburchak shaklga keltirib kesilgan son go‘shtidan iborat.

1105 Tozalangan va to‘rtburchak shaklli suyaksiz son





“Tozalangan va to‘rtburchak shaklli suyaksiz son” butun sonni (1001) katta boldir suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i, chanoq suyagi, deyarli barcha ko‘rinib turgan yog‘lar hamda yonbosh suyagiga tutashgan go‘sht olib tashlanadi. “Tozalangan va to‘rtburchak shaklli suyaksiz son” tashqi ko‘rinishi to‘rtburchak shaklga keltirib kesilgan son go‘shtidan iborat.

1201 Boldir

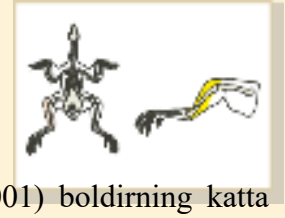




“Boldir” butun sonni (1001) katta qamish suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish bilan tayyorlanadi. Son bo‘lagi olib tashlanadi. “Boldir” katta boldir suyagi, kichik boldir suyagi, tizza qopqog‘i va ularga tutashgan mushaklardan iborat.

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

1202 Qiya kesilgan boldir (Boldir bo‘lagi)





“Qiya kesilgan boldir” butun sonni (1001) boldirning katta boldir suyagi bo‘ylab hamda katta boldir suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish bilan tayyorlanadi. Son bo‘lagi va boldirning bir tomonidagi go‘shtning bir bo‘lagi olib tashlanadi. “Qiya kesilgan boldir” katta boldir suyagi, kichik boldir suyagi, tizza qopqog‘i va tegishli mushaklarning bir bo‘lagidan iborat.

1301 Butun qanot





“Butun qanot” ichki a’zolari olib tashlangan butun parranda tanasidan (0102) qanotni yelka suyagi va umurtqa pog‘onasi o‘rtasidagi bo‘g‘imdan kesib olish orqali tayyorlanadi. Qanot qanotni tanaga bog‘lab turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi bo‘g‘in (yelka bo‘lagi), tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi bo‘g‘in (o‘rta bo‘lak) hamda kaftusti va barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan uchinchi bo‘g‘indan (qanot uchi) iborat.

1302 Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanot (V shaklidagi qanot)





“Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanot” butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi qanot bo‘g‘inlari o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Uchinchi bo‘g‘in (qanot uchi) olib tashlanadi. Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanot qanotni tanaga bog‘lab turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan bo‘g‘in (yelka bo‘lagi) hamda tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘indan (o‘rta bo‘lak) iborat.

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

1303 Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inli qanot
(Ikki bo‘g‘inli qanot, qanot bo‘lagi)





“Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inli qanot” butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi qanot bo‘g‘inlari o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi bo‘g‘in (yelka bo‘lagi) olib tashlanadi. Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inli qanot tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘in (o‘rta bo‘lak) hamda kaftust va barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘indan (qanot uchi) iborat.

1304 Birinchi bo‘g‘inli qanot
(Qanotning yelka bo‘lagi)





“Birinchi bo‘g‘inli qanot” butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi bo‘g‘inlar o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inlar (o‘rta bo‘lak va qanot uchi) olib tashlanadi. Birinchi bo‘g‘inli qanot qanotni tanaga bog‘lab turuvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi bo‘g‘indan iborat.

1305 Ikkinchi bo‘g‘inli qanot
(Qanotning o‘rta bo‘lagi)





“Ikkinchi bo‘g‘inli qanot” butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi bo‘g‘inlar hamda ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inlar o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi va uchinchi bo‘g‘inlar (yelka bo‘lagi va qanot uchi) olib tashlanadi. Ikkinchi bo‘g‘inli qanot tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi bo‘g‘indan iborat.

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

1306 Uchinchi bo‘g‘inli qanot
(Qanot uchi)





“Uchinchi bo‘g‘inli qanot” butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inlar o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inlar (yelka va o‘rta bo‘laklar) olib tashlanadi. Uchinchi bo‘g‘inli qanot kaftust va barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan uchinchi bo‘g‘indan iborat.

1307 Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanotlar
(Qo‘shilmagan qanotlar)





“Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanotlar (alohida ajratilgan)” butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi bo‘g‘inlar o‘rtasidan kesish orqali tayyorlanadi. Uchinchi bo‘g‘in (qanot uchi) olib tashlanadi. So‘ngra birinchi va ikkinchi bo‘g‘inlarni bir-biridan ajratish uchun ular o‘rtasidagi bo‘g‘im kesiladi. “Birinchi va ikkinchi bo‘g‘inli qanotlar (alohida ajratilgan)” birgalikda qadoqlangan taxminan teng miqdordagi birinchi (yelka bo‘lagi) va ikkinchi (o‘rta bo‘lak) bo‘g‘inlardan iborat bo‘ladi.

1308 Orqa bo‘lagi biriktirilgan butun qanotlar
(Pipistrelli uslubida kesilgan)



Rasm mavjud emas

“Orqa bo‘lagi biriktirilgan butun qanotlar” ichki a’zolari olib tashlangan butun qush tanasining (0102) to‘sh va orqa yarmi bo‘lagidan hamda umurtqaning o‘rta sohasidan orqa bo‘lagi bo‘lgan butun qanotlarni ajratib olish orqali tayyorlanadi. “Orqa bo‘lagi biriktirilgan butun qanotlar” yelka suyagi (yelka bo‘lagi), tirsak va bilak suyaklari (o‘rta bo‘lak) hamda kaftust va barmoq suyaklaridan (qanot uchi) iborat bo‘lgan 2 ta qanotni hamda umurtqa pog‘onasining yuqori bo‘lagini o‘z

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

1401 Go‘shtdan ajratilgan bel bo‘lagi





“Go‘shtdan ajratilgan bel bo‘lagi” oyoqlarni orqa yarimtandadan ajratish uchun chanoq suyaklari bo‘ylab kesish orqali olinadi (0401). Go‘shtdan ajratilgan bel bo‘lagi tarkibiga umurtqaning pastki (bel) bo‘lagi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklari kiradi, bunda go‘sht va teri qatlamlari deyarli butunlay (yoki butunlay) olib tashlangan bo‘ladi. Dum, qorin yog‘i hamda buyrak va urug‘donlarning ma’lum bo‘laklari mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

1402 Bel bo‘lagi





“Bel bo‘lagi” har bir oyoqni ajratib olish uchun orqa yarimtandani (0401) son suyagi va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish orqali olinadi. Bel bo‘lagi o‘ziga biriktirilgan go‘sht va teri qatlamiga ega bo‘lgan umurtqaning pastki (bel) bo‘lagi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat. Dum, qorin yog‘i hamda buyrak va urug‘donlarning ma’lum bo‘laklari mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

1403 Orqaning yuqori bo‘lagi

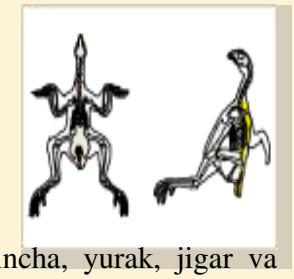




“Orqaning yuqori bo‘lagi” to‘sh va umurtqa qovurg‘alarini ajratib olish maqsadida qanotsiz oldingi yarimtandani (0302) umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab kesish orqali olinadi. Orqaning yuqori bo‘lagi o‘ziga biriktirilgan go‘sht va teri qatlamiga ega bo‘lgan umurtqaning yuqori bo‘lagidan (kengligi taxminan 1,6 sm (5/8 dyuym)) iborat.

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

1404 Butun orqa bo‘lagi





“Butun orqa bo‘lagi” ichki a’zolari (bo‘yincha, yurak, jigar va oshqozon) olib tashlangan butun qush tana go‘shtini (0102) bo‘yin birlashgan joyida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda kesish orqali olinadi. So‘ngra umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab qovurg‘alar orqali yonbosh suyagi asosigacha va chanoq suyaklarining tashqi cheti bo‘ylab parallel ravishda kesiladi. Butun orqa bo‘lagi o‘ziga biriktirilgan go‘sht va teri qatlamiga ega bo‘lgan butun umurtqa pog‘onasi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat. Dum, qorin yog‘i hamda buyrak va urug‘donlarning ma’lum bo‘laklari mavjud bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.

1501 Dum





“Dum” tana go‘shtini umurtqa suyaklari va yonbosh suyagi asosi orqali kesish hamda tana go‘shtining qolgan bo‘lagini ajratib olish orqali olinadi. Dum o‘ziga biriktirilgan go‘sht va teri qatlamiga ega bo‘lgan dum suyaklaridan iborat.

1601 Bo‘yin





“Bo‘yin” boshni olib tashlagan holda, bo‘yin bo‘lagini tana go‘shtidan yelka bo‘g‘imi orqali kesib ajratish orqali olinadi. Bo‘yin o‘ziga biriktirilgan go‘sht qatlamiga ega bo‘lgan bo‘yin suyaklaridan iborat.

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

1701 Bosh





“Bosh” parranda tanasini bo‘yinning yuqori bo‘lagidan kesish va parranda tanasini ajratib olish orqali tayyorlanadi. Bosh unga tutashgan tumshuq, go‘sht va teri bilan birgalikdagi kalla suyaklari hamda uning ichidagi massadan iborat.

1801 Qayta ishlangan kalta panja

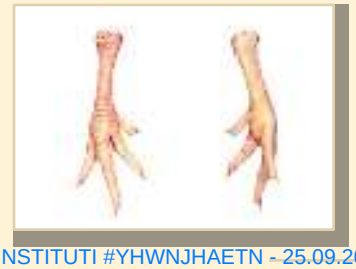




“Qayta ishlangan kalta panja” parranda oyog‘ini kaft suyaklari orqali, taxminan kaft o‘smasi sohasidan kesish orqali ajratib olinadi. Tirnoq g‘iloflari, kalta panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri va parranda tanasi olib tashlangan bo‘ladi. Qayta ishlangan kalta panja kaft suyaklarining bir bo‘lagi va ularga tutashgan go‘sht hamda teri bilan birgalikdagi to‘rtta barmoqdan iborat.

1802 Qayta ishlangan panja





“Qayta ishlangan panja” parranda oyog‘ini kaft suyaklari va katta boldir suyagi oraliq bo‘g‘imlaridan kesish orqali ajratib olinadi. Parranda tanasi olib tashlangan bo‘ladi. Tirnoq g‘iloflari va panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlangan bo‘ladi. Qayta ishlangan panja kaft suyaklari va ularga tutashgan go‘sht hamda teri bilan birgalikdagi to‘rtta barmoqdan iborat.

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

1803 Qayta ishlanmagan kalta panja





“Qayta ishlanmagan kalta panja” parranda oyog‘ini kaft suyaklari bo‘g‘imidan, taxminan kaft o‘smasi sohasidan kesish orqali ajratib olinadi. Parranda tanasi (tarkibi) olib tashlangan bo‘ladi. Kalta panja kaft suyaklarining bir bo‘lagi va ularga tutashgan go‘sht hamda teri bilan birgalikdagi to‘rtta barmoqdan iborat. Tirnoq g‘iloflari va panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlanmagan bo‘ladi.

1804 Qayta ishlanmagan panja





“Qayta ishlanmagan panja” parranda oyog‘ini kaft suyaklari va katta boldir suyagi oraliq bo‘g‘imidan kesish orqali ajratib olinadi. Parranda tanasi olib tashlangan bo‘ladi. Panja kaft suyaklari va ularga tutashgan go‘sht hamda teri bilan birgalikdagi to‘rtta barmoqdan iborat. Tirnoq g‘iloflari va panjani qoplab turgan yupqa sariq epidermal teri olib tashlanmagan bo‘ladi.

1901 Oshqozon, qayta ishlangan



“Qayta ishlangan oshqozon” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Oshqozonlar mexanik ravishda kesiladi va uning ichki pardasi (kutikulasi) hamda ichidagi massasi olib tashlanib, qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishgan a’zolar olib tashlangan bo‘ladi. Qayta ishlangan oshqozon ovqat hazm qilish yo‘lining kengaygan mushakli bo‘lagidan olingan shakli noto‘g‘ri bo‘lgan bir yoki bir nechta bo‘lakdan iborat.

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

1902 Oshqozon, kapalaksimon shaklda kesilgan



“Kapalaksimon shaklda kesilgan oshqozon” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Oshqozonlar mexanik ravishda gorizontal bo‘yicha kesiladi va uning ichki pardasi (kutikulasi) hamda ichidagi massasi olib tashlanib, qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishgan a’zolar olib tashlangan bo‘ladi. Kapalaksimon shaklda kesilgan oshqozon ovqat hazm qilish yo‘lining biroz noto‘g‘ri shakldagi, bitta mushakli bo‘lagidan iborat.

1903 Oshqozon , V-simon shaklda kesilgan (V-shakldagi oshqozon)



“V-simon shaklda kesilgan oshqozon (pufak-oshqozon)” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Oshqozonlar mexanik ravishda vertikal bo‘yicha kesiladi va uning ichki pardasi (kutikulasi) hamda ichidagi massasi olib tashlanib, qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishgan a’zolar olib tashlangan bo‘ladi. Oshqozon ovqat hazm qilish yo‘lining biroz noto‘g‘ri shakldagi, bitta mushakli bo‘lagidan iborat.

2001 Jigar



“Jigar” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. O‘t pufagi olib tashlangan bo‘ladi. Jigar shakli va o‘lchami turlicha bo‘lgan, bir yoki bir nechta bo‘lakdan iborat, silliq sirtli, jigarrangdan to to‘q qizilgacha tusdagi a'zodir.

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

2101 Yurak , klapanlari kesilgan



“Klapanlari kesilgan yurak” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Yurakka yopishgan yog‘lar, perikard halta (yurak qopi) va aortal klapanlar olib tashlangan bo‘ladi. Klapanlari kesilgan yurak qon aylanishini ta'minlovchi mushakli a'zodan iborat.

2102 Yurak , klapanlari kesilmagan



“Klapanlari kesilmagan yurak” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Yurakka yopishgan yog‘lar, perikard halta (yurak qopi) va aortal klapanlar olib tashlanmagan bo‘ladi. Klapanlari kesilmagan yurak qon aylanishini ta'minlovchi yurak to‘qimalari bilan birgalikdagi yagona mushakli bo‘lakdan iborat.

2201 Moyaklar (parranda moyaklari)



“Moyaklar” parranda tanasining qorin bo‘shlig‘idan ajratib olinadi. Moyaklar xo‘rozlarning erkaklik jinsiy a’zolari bo‘lgan, parda bilan qoplangan, loviyasimon shakldagi tanachalardan iborat.

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

2301 Ko‘krak terisi



“Ko‘krak terisi” deganda parranda tanasi, butun ko‘krak qafasi go‘shti yoki bo‘lingan ko‘krak qafasining ko‘krak bo‘lagini qoplab turuvchi to‘qimalarning tashqi qatlami tushuniladi. Bo‘yin terisi mavjud bo‘lmaydi.

2302 Son/oyoq terisi



“Son/oyoq terisi” deganda parranda tanasi, orqa yarmi yoki butun oyoqning son yoxud oyoq bo‘lagini qoplab turuvchi to‘qimalarning tashqi qatlami tushuniladi.

2303 Tana terisi



“Tana terisi” deganda bo‘yin bo‘lagidan tashqari butun parranda tanasini qoplab turuvchi to‘qimalarning tashqi qatlami tushuniladi.

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

2401 Qorin yog‘i (ichki yog‘)



“Qorin yog‘i” deganda chanoq suyaklariga tutashgan qorin bo‘shlig‘ida joylashgan yog‘ to‘qimalari massasi tushuniladi.

4001 Ikki mahsulotli kombinatsiyalar (2 mahsulotli kombo)

Rasm mavjud emas

“Ikki mahsulotli kombinatsiya” deganda birgalikda qadoqlangan yoki bitta qadoq yoxud yuk tashish idishiga (konteyneriga) joylashtirilgan tovuqning ikkita bo‘lagi (masalan, boldirlar va sonlar) yoki mahsulotlari (masalan, oshqozonlar va jigarlar) tushuniladi. Buyurtma berishda yetkazib beriladigan har bir mahsulot uchun mahsulot/ bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilsin va mahsulotlarning nisbati (masalan, 1 ta songa 2 ta boldir to‘g‘ri kelishi yoki oshqozonlar va jigarlarning teng ulushdagi (1:1) nisbati) kiritilsin.

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

4002 Uch mahsulotli kombinatsiyalar (3 mahsulotli kombo)

Rasm mavjud emas

“Uch mahsulotli kombinatsiya” deganda birgalikda qadoqlangan yoki bitta qadoq yoxud yuk tashish idishiga (konteyneriga) joylashtirilgan tovuqning uchta bo‘lagi (masalan, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotlari (masalan, bo‘yinlar, oshqozonlar va jigarlar) tushuniladi. Buyurtma berishda yetkazib beriladigan har bir mahsulot uchun mahsulot/bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilsin va mahsulotlarning nisbati (masalan, 1 ta songa 2 ta boldir va 2 ta qanot to‘g‘ri kelishi yoki bo‘yinlar, oshqozonlar va jigarlarning teng ulushdagi (1:1:1) nisbati) kiritilsin.

4003 To‘rt mahsulotli kombinatsiyalar (4 mahsulotli kombo)

Rasm mavjud emas

“To‘rt mahsulotli kombinatsiya” deganda birgalikda qadoqlangan yoki bitta qadoq yoxud yuk tashish idishiga (konteyneriga) joylashtirilgan tovuqning to‘rtta bo‘lagi (masalan, ko‘krak qafasi go‘shti, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotlari (masalan, bo‘yinlar, oshqozonlar, jigarlar va yuraklar) tushuniladi. Buyurtma berishda yetkazib beriladigan har bir mahsulot uchun mahsulot/bo‘lak kodi yozma ravishda ko‘rsatilsin va mahsulotlarning nisbati (masalan, ko‘krak qafasi go‘shti, boldirlar, sonlar va qanotlarning teng ulushdagi (1:1:1:1) nisbati) kiritilsin.

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

I ilova

Kodlashtirish tizimi

UNECE kodlashtirish tizimi bo‘yicha ma’lumotlarni ko‘rish uchun quyidagi elektron manzilga murojaat qilinadi: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

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

II ilova

Manzillar

Tashkilot va idoralarning manzillari bo‘yicha ma’lumotlarni ko‘rish uchun quyidagi elektron manzilga murojaat qilinadi: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

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

Bibliografik ma’umotlar

SMT 67.120.20

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