**O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI**

# Echki go‘shti – tana go‘shtlari va bo‘laklari

(UNECE Standard Carpine Meat – Carcases and Cuts - 2007, IDT)

**Rasmiy nashr**

**O‘zbekiston standartlar instituti**

**Toshkent**

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**So‘zboshi**

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

2 O‘zbekiston standartlar institutining 2026-yil 28-iyuldagi 27/XSt-26-sonli buyrug‘i bilan TASDIQLANDI.

3 Ushbu standart UNECE “Standard for deer meat – carcases and cuts” xalqaro standartning matni bilan aynan o‘xshash.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

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

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

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

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

## IZOH

**Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruh**

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha Birlashgan millatlar tashkilotining Yevropa Ittifoqi komissiyasining (keyinchalik – BMT YEIK) Ishchi guruhi tijorat sifati standartlari xalqaro savdoni yengillashtirishga, yuqori sifatli mahsulot ishlab chiqarishni rag‘batlantirishga, rentabellikni oshirishga hamda iste’molchilar manfaatlarini himoya qilishga xizmat qiladi.

BMT YEIK standartlaridan hukumatlar, ishlab chiqaruvchilar, savdo tashkilotlari, import qiluvchilar, eksport qiluvchilar va boshqa xalqaro tashkilotlar foydalanadilar. Ular yangi meva va sabzavotlar, quruq va quritilgan mahsulotlar, urug‘lik kartoshka, go‘sht, kesilgan gullar, tuxum va tuxum mahsulotlarini o‘z ichiga olgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining keng turini qamrab oladi.

BMT YEIK qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari to‘g‘risidagi qo‘shimcha ma’lumotlar bilan uning rasmiy veb-saytida tanishish mumkin (http://www.unece.org/trade/agr/).

Ushbu matn ECE/TRADE/C/WP.7/2007/25 bilan tasdiqlangan Qishloq xo‘jaligi sifat standartlariga javob beradi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

## MUQADDIMA

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa Iqtisodiy Komissiyasining (keyinchalik – BMT YEIK) asosiy maqsadlaridan biri o‘z a’zolarining iqtisodiy integratsiyalashuviga ko‘maklashishdir. Ushbu maqsadga erishish uchun faoliyatlardan biri sifatida, BMT YEIK hukumatlar uchun xalqaro miqyosda uyg‘unlashgan standartlarni ishlab chiqish uchun quyidagi imkoniyatlarni taqdim etadi:

- Adolatli xalqaro savdoga ko‘maklashish va savdodagi texnik to‘siqlarning oldini olish;
- Sotuvchilar va xaridorlar uchun umumiy savdo tilini belgilash;
- Yuqori sifatli, barqaror ishlab chiqarishni rag‘batlantirish;
- Xaridorlar va iste’molchilar uchun bozor shaffofligini yaratish.

BMT YEIK 1949-yilda tez buziladigan mahsulotlar standartlari ustida ish boshlagan. Bugungi kunda turli xil qishloq xo‘jaligi mahsulotlari uchun 100 ga yaqin xalqaro darajada kelishilgan, tijorat sifat standartlari ishlab chiqilgan: yangi meva va sabzavotlar, quruq va quritilgan mahsulotlar, kartoshka urug‘lari, tuxum va tuxum mahsulotlari, go‘sht va kesilgan gullar.

Xalqaro savdoda muhim ahamiyatga ega bo‘lgan tijorat sifati masalalari turli ixtisoslashgan guruhlarda muhokama qilinishi mumkin va BMT YEIK standartlarini joriy etishdan manfaatdor bo‘lgan mamlakatlarga (masalan, o‘quv seminarlari va treninglar orqali) yordam ko‘rsatiladi.

Har bir standart bo‘yicha barcha manfaatdor tomonlarni (BMT YEIK a’zolari va a’zo bo‘lmaganlarni, xalqaro hukumat va nodavlat tashkilotlarni) ishga jalb qilish hamda barcha uchun maqbul bo‘lgan konsensusga erishish maqsad qilingan. BMT YEIK standartlarining yuqori sifati shundan dalolat beradiki, ular ko‘p hollarda Yevropa Ittifoqi, Alimentarius Kodeksi va Iqtisodiy hamkorlik va taraqqiyot tashkiloti (IHTT) standartlari uchun asos bo‘lib xizmat qilgan.

BMT YEIK ning go‘sht mahsulotlari bo‘yicha standartlari o‘ziga xos o‘rin tutadi, chunki bu soha juda murakkab: xaridor tomonidan mahsulotning juda ko‘p variantlari belgilanishi mumkin va yakuniy mahsulot sifati ko‘p jihatdan go‘shtning qanday kesilganiga bog‘liq.

Ushbu standartlar ilk bor anatomik nomlardan foydalangan holda, kesish chiziqlarini aniqlashda izchil, batafsil va aniq tarzda tuzilgan, xalqaro miqyosda kelishilgan spetsifikatsiyalarni taqdim etadi. Standartlarni amalda qo‘llashni osonlashtirish uchun keng qamrovli rangli fotosuratlar va diagrammalar ilova qilingan.

Shuningdek, standartlar barcha tegishli ma’lumotlarni 20 xonali raqamda birlashtirishga imkon beruvchi mahsulot kodini belgilaydi. Ushbu kodni ishlab chiqishda BMT YEIK global miqyosda yagona identifikatsiya kodlari va elektron aloqa vositalari (masalan, shtrix-kodlar) yordamida ta’minot zanjiri tizimlarini qo‘llab-quvvatlovchi notijorat xususiy tashkilot — GS1 International bilan yaqindan hamkorlik qildi.

Savdo tilini standartlashtirish go‘sht sanoatiga zamonaviy ma’lumot uzatish usullarini qabul qilish hamda ta’minot zanjiri bo‘ylab mahsulot va axborot oqimini tartibga solish imkonini beruvchi asos hisoblanadi.

Umid qilamanki, “BMT YEIK ning echki go‘shti standarti – tana go‘shtlari va bo‘laklari”ning yangi nashri xalqaro adolatli savdoni rivojlantirishga sezilarli hissa qo‘shadi.

Marek Belka
Ijrochi kotib
Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

## Mundarija


| | | |
|---|---|---|
| | Muqaddima | IV |
| 1 | Kirish | 1 |
| 1.1 | Go‘sht mahsulotlari uchun standartlar | 1 |
| 1.2 | Qo‘llanish doirasi | 2 |
| 1.3 | Qo‘llanishi | 2 |
| 1.4 | Qabul qilish va nashr etish tarixi | 2 |
| 2 | MAJBURIY TALABLAR | 2 |
| 3 | XARIDOR TOMONIDAN BELGILANADIGAN TALABLAR | 3 |
| 3.1 | Qo‘shimcha talablar | 3 |
| 3.2 | Hayvon turi | 3 |
| 3.3 | Mahsulot/bo‘lak | 3 |
| 3.4 | Sovutish va muzlatish | 4 |
| 3.5 | Mahsulotning kelib chiqilishi | 4 |
| 3.5.1 | Kuzatuv | 4 |
| 3.5.2 | Echki go‘shti toifalari | 4 |
| 3.5.3 | Yetishtirish tizimi | 5 |
| 3.5.4 | Bo‘rdoqiga boqish tizimi | 5 |
| 3.5.5 | So‘yish usuli | 6 |
| 3.5.6 | So‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi | 6 |
| 3.6 | Yog‘ miqdori bo‘yicha cheklovlar va ayrim bo‘laklarda yog‘ qalinligini baholash | 6 |
| 3.6.1 | Yog‘ qalinligi | 6 |
| 3.6.2 | Yog‘ini kesish | 7 |
| 3.7 | Echki go‘shtining sifat tizimi | 7 |
| 3.8 | Go‘sht va yog‘ rangi hamda pH ko‘rsatkichi | 8 |
| 3.9 | Tana go‘shtlari va bo‘laklarning massa oraliqlari | 8 |
| 3.10 | Qadoqlash, saqlash va tashish | 8 |
| 3.10.1 | Tavsif va qoidalar | 8 |
| 3.10.2 | Kodlar ta’rifi | 9 |
| 3.11 | Go‘shtning savdo birliklarida ko‘rsatiladigan yoki ularga mahkamlanadigan yorliqlar ma’lumotlari | 9 |
| 3.11.1 | Majburiy ma’lumotlar | 9 |
| 3.11.2 | Qo‘shimcha ma’lumotlar | 10 |
| 3.12 | Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar | 10 |
| 4 | ECHKI GO‘SHTIGA XARIDOR TALABLARI UCHUN BMT YEIK KODI | 11 |
| 4.1 | Kodning ta’rifi | 11 |
| 4.2 | Misol | 12 |
| 5 | TANA GO‘SHTLARI VA BO‘LAKLARINING TAVSIFI | 12 |
| 5.1 | Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi | 12 |
| 5.2 | Echki yarim tana go‘shtining suyak diagrammasi | 14 |
| 5.3 | Standart echkining birlamchi bo‘laklarining texnologik sxemasi | 14 |
| 5.4 | Echki go‘shti bo‘laklari | 14 |
| 5.5 | Qayta ishlash uchun suyaksiz echki go‘shtining yirik hajmli qadog‘i tavsifi | 24 |
| I ILOVA. MANZILLAR | | 25 |
| II ILOVA. KODLASH TIZIMI | | 26 |


STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI**

# Echki go‘shti standarti – Tana go‘shtlari va bo‘laklari

# Стандарт на Козлятину – Туши и отрубы

# Standard for Carpine Meat – Carcases and Cuts

Amalga kiritish sanasi 01.08.2026

## 1 Kirish

### 1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun standartlar

Go‘sht mahsulotlariga oid Birlashgan millatlar tashkilotining Yevropa Ittifoqi Komissiyasing (keyinchalik matnda – BMT YEIK) standartlarining maqsadi xaridor va sotuvchi o‘rtasidagi savdo munosabatlarida qo‘llaniladigan xalqaro atamalar bo‘yicha tavsiyalar ishlab chiqish orqali savdoni soddalashtirishdan iborat. Mazkur atamalar tizimi xalqaro savdoda keng qo‘llaniladigan go‘sht mahsulotlari turlarini tavsiflaydi hamda axborot almashinuvi va elektron savdo uchun kodlash tizimini belgilaydi. Mazkur matn muntazam ravishda yangilanib borilishi sababli, qo‘shimcha mahsulot turlarini kiritish zarur deb hisoblaydigan yoki mavjud mahsulot turlari noto‘g‘ri tavsiflangan yoxud amalda savdo qilinmayapti deb hisoblaydigan go‘sht sanoati vakillariga Standart kotibiyatiga murojaat qilish tavsiya etiladi.

Ushbu nashr matni go‘sht standartlarini ishlab chiqish bo‘yicha ixtisoslashtirilgan bo‘limning homiyligida tayyorlangan. U BMT YEIK tomonidan ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqilishi rejalashtirilayotgan go‘sht standartlariga oid nashrlar turkumiga kiradi.

Quyidagi jadvalda standartlari ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqishning turli bosqichlarida turgan go‘sht turlari/navlari ro‘yxati keltirilgan. Jadvalda BMT YEIK kodlash tizimida qo‘llaniladigan go‘sht turlari kodlari ham ko‘rsatilgan (4-bobga qarang).

Quyidagi jadvalda standartlar ishlab chiqilgan yoki ishlab chiqishning turli bosqichlarida bo‘lgan go‘sht turlari/navlarining ro‘yxati keltirilgan. Jadvalda, shuningdek, BMT YEIK kodlash tizimida qo‘llaniladigan go‘sht turlarining kodlari ko‘rsatilgan (4-bobga qarang).

Nashrga oid qo‘shimcha ma’lumotlar bilan www.unece.org/trade/agr rasmiy veb-saytida tanishish mumkin.

| Go‘sht turi/navi | Turlarining kodi (1-ma’lumotlar maydoni) |
|---|---|
| Qoramol go‘shti (mol go‘shti) | 10 |
| Qoramol go‘shti (buzoq go‘shti) | 11 |
| Cho‘chqa go‘shti (Cho‘chqa go‘shti) | 30 |
| Qo‘y go‘shti | 40 |
| Echki go‘shti | 50 |
| Lama go‘shti | 60 |
| Alpaka go‘shti | 61 |
| Tovuq go‘shti | 70 |
| Kurka go‘shti | 71 |

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

*Rasmiy nashr*

### 1.2 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standartda inson iste’moli uchun yaroqli sifatida sotuvga chiqariladigan echkining xom tana go‘shti va uning bo’laklari uchun xalqaro atamalar tavsiya etiladi. Mazkur standart xaridorlarga xalqaro bozorda sotishga mo‘ljallangan go‘sht va go‘sht mahsulotlari savdosining halol tijorat amaliyotiga asosan go‘shtni qayta ishlash, o‘rash-joylash va muvofiqlikni baholashning keng tanlov imkoniyatlarini taqdim etadi.

Echki tana go‘shti va bo‘laklarini xalqaro yetkazib berishni amalga oshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlari standartlari va veterinariya nazorati bilan bog‘liq tegishli me’yoriy talablarga ham rioya qilinishi kerakligi e’tirof etiladi. Ushbu standartda boshqa hujjatlarda tartibga solinadigan jihatlarga daxl qilinmaydi va bunday qoidalar ushbu standartda milliy yoki xalqaro huquqiy normalar yoki import qiluvchi mamlakat talablarining amal qilish doirasiga kiritilgan.

Standartda boshqa xalqaro kelishuvlar, standartlar va amaliyot kodekslariga havolalar mavjud bo‘lib, ularning maqsadi yuklab jo‘natilgandan so‘ng mahsulot sifatini saqlab qolish va hukumatlarga oziq-ovqat gigiyenasining ba’zi jihatlari, markirovkalash hamda ushbu standart doirasidan tashqaridagi boshqa masalalar bo‘yicha tavsiyalar berishdir. Sanitariya-gigiyena talablariga nisbatan vakolatli xalqaro manbalar hisoblangan Alimentarius kodeksi komissiyasining standartlari, yo‘riqnomalari va amaliyot kodekslarini e’tiborga olish lozim.

### 1.3 Qo‘llanishi

Kontragentlar shartnoma va xususiyatlarda belgilangan barcha talablarga javob beradigan mahsulotni yetkazib berishlari shart. Mazkur talablarga muvofiqlikni ta’minlash maqsadida ularga sifat nazorati tizimini joriy etish tavsiya etiladi.

Mahsulotning ushbu batafsil talablarga muvofiqligini ta’minlash uchun xaridorlar mahsulotning xaridor tomonidan belgilangan talablarga muvofiqligini baholash maqsadida mustaqil va xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishlari mumkin.

Mazkur standart tavsifiga standart qoidalarini to‘g‘ri tushunishni osonlashtirish hamda uning xalqaro savdoda keng qo‘llanilishini ta’minlash maqsadida tana go‘shti hamda alohida savdo qismlari nimtaning tasviriy fotosuratlari kiritilgan.

### 1.4 Qabul qilish va nashr etish tarixi

Ixtisoslashgan bo‘lim tavsiyasiga ko‘ra, Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifati standartlari bo‘yicha ishchi guruh (IG.7) o‘zining oltmish uchinchi sessiyasida ushbu matnni tasdiqladi (ESE/TRADE/C/WP.7/25 hujjati).

Birinchi nashr 2007-yil may oyida Ixtisoslashgan bo‘lim tomonidan ma’qullangan (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/3).

BMT YEIKning go‘sht bo‘yicha standartlari e’lon qilinganidan keyin uch yil o‘tgach, to‘liq qayta ko‘rib chiqilishi kerak. Zarur hollarda qayta ko‘rib chiqilgandan so‘ng yangi nashrlar chop etiladi.

Darhol e’tibor qaratish lozim bo‘lgan o‘zgarishlar BMT YEIK veb-saytida e’lon qilinadi: www.BMT YEIK.org/trade/agr/standards.html .

## 2. MAJBURIY TALABLAR

Barcha go‘sht va go‘sht mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligi va oziq-ovqat mahsulotlarini nazorat qilish bo‘yicha amaldagi me’yorlarga muvofiq muntazam faoliyat yurituvchi korxonalarda so‘yilgan hayvonlardan olinishi shart.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Tana go‘shti/bo’laklari quyidagicha bo‘lishi kerak:

• tovar turini hisobga olgan holda shikastlanmagan;
• ko‘zga ko‘rinadigan qon laxtalari yoki suyak to‘qimasi qoldiqlari bo‘lmasa;
• ko‘zga ko‘rinadigan begona moddalarsiz (masalan, loy, yog‘och va metall zarrachalari)[1];
• yoqimsiz hidsiz;
• qon bilan keng ifloslanmagan;
• ko‘rsatib o‘tilmagan do‘ppaygan yoki singan suyaklarsiz;
• mahsulotga jismoniy ta’sir ko‘rsatadigan jarohatlarsiz;
• muzlatish natijasida kuyish izlari bo‘lmasa[2];
• orqa miyasiz (butun tanalardan tashqari) [3].

Go‘sht bo‘laklarining butunligi va mahsulot ko‘rinishini saqlash hamda go‘shtning muskul qismini kesib olmaslik uchun bo‘laklar yetarli darajada ehtiyotkorlik bilan kesiladi, suyaklardan ajratiladi va tozalanadi. Go‘sht yuzalaridan nimtalar olib tashlanadi. Barcha ko‘ndalang kesish jarayonlari teri yuzasiga nisbatan taxminan to‘g‘ri burchak ostida amalga oshiriladi, bo‘laklar tabiiy chiziqlari bo‘ylab kesilishi kerak bo‘lgan hollar bundan mustasno.

Bo‘lakda qo‘shni bo‘lakning minimal miqdorda go‘shti, yog‘i yoki suyagi bo‘lishi mumkin. Suyaksiz bo‘laklardan barcha suyaklar, tog‘aylar va ko‘zga ko‘rinadigan yuza limfa tugunlari olib tashlanadi.

## 3. XARIDOR TOMONIDAN BELGILANADIGAN TALABLAR

Quyidagi kichik bo‘limlarda xaridor tomonidan belgilanishi mumkin bo‘lgan talablar, ularning kod qiymatlari bilan birga, BMT YEIK echki go‘shtini kodlash tizimi doirasida qo‘llaniladigan talablar keltirilgan (4-bobga qarang).

### 3.1 Qo‘shimcha talablar

Xaridor tomonidan belgilanadigan, kodning ko‘zda tutilgan qiymatiga ega bo‘lmagan (masalan, agar 9 "Boshqalar" kodi ishlatilsa) yoki mahsulot yoki o‘ram tavsifiga nisbatan qo‘shimcha aniqlik kiritadigan qo‘shimcha talablar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi va hujjatlar bilan tasdiqlanishi kerak.

### 3.2 Hayvon turi

Echki go‘shti uchun 1-ma’lumotlar maydonida, 1.1-bandda belgilanganidek, 50-kod ishlatiladi.

### 3.3 Mahsulot/bo‘lak

2-ma’lumotlar maydoniga kiritiladigan to‘rt xonali mahsulot kodi 5-bobda keltirilgan.

---

[1]Xaridorning talabiga ko‘ra go‘sht mahsuloti metall zarralari bor-yo‘qligini aniqlash maqsadida tekshirilishi mumkin.

[2]Muzlatish natijasida yuzaga kelgan kuyish - bu yuzaning mahalliy yoki keng ko‘lamli qaytmas suvsizlanishi bo‘lib, unga to‘liq yoki qisman dastlabki rang (odatda rangi oqaradi) va/yoki konsistensiya (mahsulot quruq, g‘ovak bo‘lib qoladi) kabi jihatlarning o‘zgarishi ishora qiladi.

[3]Yuqori darajadagi xavfga ega bo‘lgan boshqa to‘qimalarni olib tashlash 3.5.6 "So‘yishdan keyingi ishlov berish (обработка) tizimi" bo‘limida ko‘rsatilishi mumkin.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

### 3.4 Sovutish va muzlatish

Go‘sht sovutilgan, muzlatilgan yoki chuqur muzlatilgan holda yetkazib berilishi mumkin. Butun ta’minot zanjiri bo‘ylab atrof-muhit harorati mahsulotning bir xil ichki haroratini ta’minlaydigan darajada bo‘lishi kerak:

| Sovutish va muzlatish kodi (4-ma’lumotlar maydoni) | Toifa | Tavsif |
|---|---|---|
| **0** | Belgilanmaydi | |
| **1** | Sovutilgan | so‘yilib, sovutilgandan so‘ng butun vaqt davomida -1,5°C dan past bo‘lmagan va +7°C dan yuqori bo‘lmagan haroratda saqlangan mahsulot |
| **2** | Muzlatilgan | Muzlatilgandan keyin butun vaqt davomida harorati -12°C dan yuqori bo‘lmagan mahsulot |
| **3** | Chuqur muzlatilgan | Muzlatilgandan keyin butun vaqt davomida harorati -18°C dan yuqori bo‘lmagan mahsulot |
| **4-8** | Kodlar ishlatilmaydi | |
| **9** | Boshqalar | |

### 3.5 Mahsulotning kelib chiqilishi

#### 3.5.1 Kuzatuv

Xaridor talablariga muvofiq mahsulotning kelib chiqilishi to‘g‘risidagi ma’lumotlarni olish uchun kuzatuv tizimlari zarur. Mahsulotning kelib chiqilishini kuzatish uchun ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida hayvonlar, tanalar, karton idishlar va bo‘laklarni identifikatsiya qilishning tekshirilishi mumkin bo‘lgan usulidan foydalanish zarur. Kuzatuv bayonnomalari bildirilgan e’tirozlarni asoslash imkonini berishi, muvofiqlikni tasdiqlash tartib-qoidalari esa 3.12-bo‘limdagi muvofiqlikni baholashga oid talablarga taalluqli qoidalar bilan kelishilishi lozim.

#### 3.5.2 Echki go‘shti toifalari

| Echki go‘shtining toifa kodi (5-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsif |
|---|---|---|
| **0** | Ko‘rsatilmaydi | Toifa aniq ko‘rsatilmaydi |
| **1** | Uloqcha | 3 oygacha bo‘lgan, birorta ham doimiy kesuvchi tishi chiqmagan yosh uloq. |
| **2** | Uloq | 6 oygacha bo‘lgan, birorta ham doimiy kesuvchi tishi chiqmagan uloq. |
| **3** | Bichilgan taka | Bichilgan erkak echki (taka) bo‘lib, bitta, lekin ikkitadan ortiq bo‘lmagan doimiy kesuvchi tishga ega. |
| **4** | Echki | Bittadan ortiq doimiy kesuvchi tishga ega urg‘ochi echki. |
| **5** | Taka | Bitta yoki undan ortiq doimiy kesuvchi tishga ega erkak echki. |
| **6** | Echki/taka | Taka va echkilar |

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

| Jadval davomi | | |
|---|---|---|
| **7–8** | Kod qo‘llanilmaydi | |
| **9** | Boshqa toifalar | |

### 3.5.3 Yetishtirish tizimi

Xaridor yetishtirish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham boqish import qiluvchi mamlakatning amaldagi me’yoriy talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Agar bunday talablar mavjud bo‘lmasa, eksport qiluvchi mamlakatning me’yorlari qo‘llaniladi.

| Katta qilish tizimi kodi (6-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsif |
|---|---|---|
| **0** | Ko‘rsatilmaydi | Boqish tizimi aniq ko‘rsatilmaydi. |
| **1** | Yopiq sharoitda boqish | Hayvonlarni bino yoki inshootlarda saqlashga asoslangan yetishtirish usullari. |
| **2** | Ochiq sharoitda boqish | Hayvonlarni ma’lum muddat davomida ochiq maydonlarda yetishtirishga asoslangan usullar. |
| **3** | Organik boqish | Import qiluvchi mamlakatning organik chorvachilik bo‘yicha qonunchilik talablariga mos boqish usullari. |
| **4–8** | Kodlar qo‘llanilmaydi | |
| **9** | Boshqa | Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday boqish tizimlarini tavsiflash uchun qo‘llanishi mumkin. |

### 3.5.4 Bo‘rdoqiga boqish tizimi

Xaridor bo‘rdoqiga boqish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham bo‘rdoqiga boqish import qiluvchi mamlakatning amaldagi me’yoriy talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Bunday talablar mavjud bo‘lmagan taqdirda, bo‘rdoqiga boqish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

| boqish tizimi kodi (7-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsif |
|---|---|---|
| **0** | Ko‘rsatilmaydi | |
| **1** | Don bilan boqish | Boqish ratsionining asosiy qismini don tashkil etadi. |
| **2** | Ozuqa bilan boqish | Ratsionning asosiy qismini dag‘al va shirali ozuqalar tashkil etadi, don esa qo‘shimcha sifatida beriladi. |
| **3** | Faqat ozuqa bilan boqish | Boqish ratsionining yagona tarkibiy qismi ozuqadan iborat bo‘ladi |
| **4** | Sut bilan boqish | boqish tizimi echki (ona) suti asosida amalga oshiriladi |
| **5** | Maxsus retsept bo‘yicha boqish | boqish tizimi sut yoki sut o‘rnini bosuvchi mahsulotlarga asoslanadi |
| **6–8** | Kodlar qo‘llanilmaydi | |
| **9** | Boshqa | Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday boqish tizimlarini tavsiflash uchun qo‘llanishi mumkin. |

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

### 3.5.5 So‘yish usuli

Xaridor so‘yish usulini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ham so‘yish usullari import qiluvchi mamlakatning amaldagi me’yoriy talablariga muvofiq bo‘lishi kerak. Bunday talablar mavjud bo‘lmagan taqdirda, so‘yish usuli xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim.

| So‘yish usuli kodi (8-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsif |
|---|---|---|
| **0** | Ko‘rsatilmaydi | |
| **1** | An’anaviy | Hayvon qonini oqizishdan oldin uni karaxt qilish (hushsizlantirish) amalga oshiriladi. |
| **2** | Kosher usuli | Chorva mollarini so‘yishning tegishli diniy marosim-qoidalariga rioya etilishi ta’minlanishi kerak. |
| **3** | Halol usuli | Chorva mollarini so‘yishning tegishli diniy marosim-qoidalariga rioya etilishi ta’minlanishi kerak. |
| **4–8** | Kodlar qo‘llanilmaydi | |
| **9** | Boshqa | Chorva mollarini so‘yishning boshqa har qanday usuli sotu-vchi va xaridor o‘rtasida kelishilishi kerak. |

### 3.5.6 So‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi

| So‘yishdan keyingi ishlov berish kodlari (9-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsifi |
|---|---|---|
| **0** | Belgilanmagan | |
| **1** | Aniq belgilangan | Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan so‘yishdan keyingi ishlov berish tizimi belgilangan |
| **2–9** | Kodlar qo‘llanilmaydi | |

1-izoh: Yuqori xavfli materiallarni olib tashlash: muayyan bozor talablari orqa miya hamda asab va limfa to‘qimalarini olib tashlash bo‘yicha talablarni belgilaydi. Orqa miyani olib tashlash bo‘yicha talablar tana go‘shti yoki nimtaning qaysi texnologik bosqichida orqa miya olib tashlanishi lozimligini ko‘rsatadi. Agar olib tashlash talab etilsa, orqa miya to‘liq olib tashlanishi kerak.

2-izoh: Quyidagi ro‘yxatda xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi mumkin bo‘lgan ayrim keng tarqalgan so‘yishdan keyingi ishlov berish jarayonlari keltirilgan. Ushbu talablar echki go‘shti bo‘yicha Standartning kodlash tizimiga kiritilmagan.

- terisini shilish;
- sovitish tartiblari.

## 3.6 Yog‘ miqdori bo‘yicha cheklovlar va ayrim bo‘laklarda yog‘ qalinligini baholash

### 3.6.1 Yog‘ qalinligi

Xaridor tana go‘shtlari, yarim tana go‘shtlari va nimtalardagi yog‘ning eng katta qalinligini belgilashi mumkin. Yog‘ miqdori bo‘yicha ruxsat etiladigan cheklovlar quyidagicha:

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

| Yog‘ qalinligi kodi (10-ma’lumot maydoni) | Toifa |
|---|---|
| 0 | Belgilanmagan |
| 1 | Shilingan, tozalangan, yuzaki parda olib tashlangan bo‘laklar |
| 2 | Shilingan, tozalangan bo‘laklar |
| 3 | 0 mm dan 3 mm gacha yoki belgilangan qiymat bo‘yicha |
| 4 | 6 mm dan 9 mm gacha yoki belgilangan qiymat bo‘yicha |
| 5 | 9 mm dan 12 mm gacha yoki belgilangan qiymat bo‘yicha |
| 6 | 12 mm dan 15 mm gacha yoki belgilangan qiymat bo‘yicha |
| 7 | 15 mm va undan ortiq yoki belgilangan qiymat bo‘yicha |
| 8 | Boshqa toifalar |
| 9 | Kod qo‘llanilmaydi |

### 3.6.2 Yog‘ini kesish

Tashqi yog‘ qatlamini kesish ostki mushak yuzalarining konturi bo‘ylab puxtalik bilan bajarilishi kerak. Shunchaki yog‘ chetlarini qiya kesish, agar to‘liq tozalash talab etilgan bo‘lsa, tashqi yuzalarni to‘liq kesish o‘rnini bosa olmaydi. Yog‘ qalinligiga qo‘yiladigan talablar, xaridor tomonidan belgilanganidek, yuza qismidagi yog‘ga (mahsulotga nisbatan teri osti va/yoki tashqi yog‘) hamda choklar (mushaklararo) orasidagi yog‘ga nisbatan qo‘llanilishi mumkin. Yog‘ni kesish me’yorlarini tavsiflash uchun ikkita ta’rifdan foydalaniladi:

- Istalgan bir nuqtadagi maksimal yog‘ qalinligi: Kesimning yog‘ qatlami eng chuqur bo‘lgan qismini vizual aniqlash va o‘sha nuqtadagi yog‘ qalinligini o‘lchash orqali baholanadi.
- O‘rtacha yog‘ qalinligi: Faqat yuza yog‘i yaqqol ko‘rinib turgan joylarning yog‘ chuqurligini vizual aniqlash va bir nechta o‘lchovlar olish orqali baholanadi. O‘rtacha yog‘ chuqurligi ushbu hududlardagi o‘lchovlarning o‘rtacha qiymatini hisoblash yo‘li bilan aniqlanadi.

Yog‘ qalinligi (chuqurligi)ning haqiqiy o‘lchovlari go‘sht bo‘laklari qirralarida yuzaki yog‘ qatlamini paypaslash yoki kesish yo‘li bilan amalga oshiriladi. Bunda yog‘ning haqiqiy qalinligi aniqlanadi hamda o‘lchash natijasiga ta’sir qilishi mumkin bo‘lgan tabiiy chuqurchalar va mushaklarning tutashish chiziqlari hisobga olinadi. Mushakda tabiiy chuqurcha mavjud bo‘lsa, faqat kengligi 19 mm dan ortiq bo‘lgan chuqurcha qismi ustida joylashgan yog‘ qatlami hisobga olinadi (“ko‘prikcha” deb ataladi). Qo‘shni mushaklar orasida yog‘ qatlami mavjud bo‘lsa, faqat mushaklar sathidan yuqoriga chiqib turgan yog‘ qismi o‘lchanadi (“tekislangan qism” deb ataladi).

Biroq, “Shilingan/Yog‘sizlantirilgan”[4] yoki “Shilingan/Yog‘sizlantirilgan yuzaki parda olib tashlangan”[5] kabi yog‘ cheklovlari belgilanganda, mushakdagi tabiiy chuqurcha ustidagi hamda qo‘shni mushaklar orasidagi yog‘ni baholash uchun faqat “ko‘prikcha” usulidan foydalaniladi.

### 3.7 Echki go‘shtining sifat tizimi

Kodlash tizimi xaridorlarga saralash/tasniflash tizimini belgilash imkoniyatini taqdim etadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

| Echki go‘shti sifatini tasniflash tizimi kodi (11-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsifi |
|---|---|---|
| 0 | Belgilanmagan | |
| 1 | Aniq belgilangan | Alohida (asniflash tizimlari haqida qo‘shimcha ma’lumot olish uchun tegishli standartlashtirish organiga murojaat qiling. |

### 3.8 Go‘sht va yog‘ rangi hamda pH ko‘rsatkichi

Odatda, go‘sht va yog‘, hayvonning turiga qarab, o‘ziga xos xarakterli rangga va pH ko‘rsatkichiga ega bo‘ladi. Rang va pH ko‘rsatkichiga qo‘yiladigan maxsus talablar, agar zarur bo‘lsa, xaridor va sotuvchi o‘rtasida o‘zaro kelishib olinishi kerak va ular kodlash tizimida ko‘zda tutilmagan bo‘ladi.

### 3.9 Tana go‘shtlari va bo‘laklarning massa oraliqlari

| Massa oralig‘i kodi (12-ma’lumot maydoni) | Toifa | Tavsifi |
|---|---|---|
| **0** | Belgilanmagan | |
| **1** | Aniq belgilangan | 9 kg dan kam |
| **2** | Aniq belgilangan | 9kg dan 19 kg gacha |
| **3** | Aniq belgilangan | 19 kg va undan yuqori |
| **4-9** | Kodlar ishlatilmaydi | |

---

- [4]Shilingan/Yog‘sizlantirilgan “Shilingan” atamasi tashqi yog‘ va mushakning tabiiy choklar orqali ajratilishini anglatadi, bunda hosil bo‘lgan kesimning chokli yuzasi (“kumushrang” yoki “ko‘kish parda”) ochiladi va qolgan “parcha” yog‘larning o‘lchami eng uzun qismida 1.0 dyuym (2.5 sm) dan va/yoki istalgan nuqtadagi chuqurligi 0.125 dyuym (3 mm) dan oshmasligi kerak. “Yog‘sizlantirilgan” atamasi barcha yuza yog‘lari olib tashlanishini anglatadi, bunda hosil bo‘lgan kesim yuzasi ochiladi va qolgan “parcha” yog‘larning o‘lchami har qanday o‘lchamda 1.0 dyuym (2.5 cm) dan va/yoki istalgan nuqtadagi chuqurligi 0.125 dyuym (3 mm) dan oshmasligi lozim.*

- [5]Shilingan/Yog‘sizlantirilgan, yuzaki parda olib tashlangan: agar yuza pardasini olib tashlash (shilish) talab etilsa, hosil bo‘lgan kesim yuzasida kamida 90 foiz bo‘lak go‘sht ko‘rinib turishi, qolgan “parcha” yog‘larning chuqurligi esa 0.125 dyuym (3 mm) dan oshmasligi shart.*

### 3.10 Qadoqlash, saqlash va tashish

#### 3.10.1 Tavsif va qoidalar

Birlamchi qadoq - mahsulotning bevosita ustki qoplamasi hisoblanadi va u oziq-ovqat mahsulotlariga mos keladigan materiallardan tayyorlangan bo‘lishi shart. Ikkilamchi qadoq esa birlamchi o‘ramdagi qadoqlangan mahsulotlarni o‘z ichiga oladi. Saqlash va tashish jarayonida go‘sht mahsulotlari quyidagi minimal talablarga muvofiq qadoqlanishi kerak:

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**Tana go‘shtlari va choraklar**

- Qadoqlangan yoki qadoqlanmagan holda sovutilgan
- Mahsulotni himoya qilish uchun qadoqlangan holda muzlatilgan / chuqur muzlatilgan
-

**Sovutilgan bo‘laklar**

- Alohida o‘ralgan (AO‘)
- Yaxlit qadoqlangan (plastik yoki ichki qavati parafinlangan karton konteyner)
- Vakuumda qadoqlangan (VQ)
- Modifikatsiyalangan muhitda qadoqlangan (MMQ)
- Boshqa

**Muzlatilgan / chuqur muzlatilgan bo‘laklar**

- Alohida o‘ralgan (AO‘)
- Yaxlit qadoqlangan (plastik yoki ichki qavati parafinlangan karton konteyner)
- Vakuumda qadoqlangan (VQ)
- Boshqa usulda qadoqlangan

Jo‘natishdan oldingi saqlash sharoitlari va tashish uchun foydalaniladigan transport vositalari go‘shtning jismoniy, xususan, issiqlik holatiga (sovutilgan, o‘zgargan muhitda sovutilgan, muzlatilgan yoki chuqur muzlatilgan) mos kelishi hamda import qiluvchi mamlakat talablariga javob berishi shart. BMTning Tez ayniydigan oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro tashish va ushbu tashishlar uchun maxsus uskunalar to‘g‘risidagi bitimi (ATP) (ECE/TRANS/165) qoidalariga alohida e’tibor qaratish tavsiya etiladi.

### 3.10.2 Kodlar ta’rifi

| Qadoqlash kodi (13-ma’lumotlar maydoni) | Toifa |
|---|---|
| **0** | Belgilanmagan |
| **1** | Tana go‘shtlari, yarim tana go‘shtlari va choraklar — qadoqlanmagan holda |
| **2** | Tana go‘shtlari, yarim tana go‘shtlari va choraklar — qadoqlangan holda |
| **3** | Bo‘laklar — alohida o‘ralgan (AO‘) |
| **4** | Bo‘laklar — yaxlit qadoqlangan (plastik yoki ichki qavati parafinlangan karton konteyner) |
| **5** | Bo‘laklar — vakuumda qadoqlangan (VQ) |
| **6** | Bo‘laklar — o‘zgargan muhitda qadoqlangan (O‘MQ) |
| **7 – 8** | Kodlar ishlatilmaydi |
| **9** | Boshqa usulda qadoqlangan |

## 3.11 Go‘shtning savdo birliklarida ko‘rsatiladigan yoki ularga mahkamlanadigan yorliqlar ma’lumotlari

Barcha yorliq ma’lumotlari tekshirilishi va isbotlanishi kerak (shuningdek, 3.5.1-bandga qarang).

### 3.11.1 Majburiy ma’lumotlar

Import qiluvchi mamlakatlarning milliy qonunchiligi talablariga zarar yetkazmagan holda, quyidagi jadvalda mahsulot yorliqlarida majburiy tartibda ko‘rsatilishi kerak bo‘lgan ma’lumotlar keltirilgan:

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Tana go‘shtlari, yarim tana go‘shtlari va choraklar uchun majburiy ma’lumotlar bevosita mahsulotga mahkamlanishi (muhr bosilishi va/yoki birka osilishi) kerak.
- Qadoqlangan bo‘laklar uchun majburiy ma’lumotlar yuk tashish konteynerida ko‘rsatilishi shart.

| Yorliqlash ma’lumotlari | Tana go‘shtlari va bo‘laklari | Qadoqlangan yoki o‘ralgan go‘sht |
|---|---|---|
| Sanitariya-gigiyena muhri | X | X |
| So‘yilgan raqami yoki partiya raqami | X | X |
| Qadoqlangan sanasi | | X |
| Mahsulot nomi | | X |
| Har bir mamlakat talabiga muvofiq yaroqlilik muddati | | X |
| Saqlash sharoitlari: 3.4-band sovitish va muzlatish, qarang | | X |
| Qadoqlovchi, qayta ishlovchi yoki chakana sotuvchining tegishli identifikatsiya ma’lumotlari | | X |
| Miqdori | | X |
| Sof vazni (netto) | | X |

### 3.11.2 Qo‘shimcha ma’lumotlar

Mahsulot yorliqlarida milliy qonunchilik yoki import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq, xaridorning xohishiga ko‘ra yoxud qayta ishlovchi korxonaning tanloviga ko‘ra qo‘shimcha ma’lumotlar ko‘rsatilishi mumkin. Agar bunday ma’lumotlar ko‘rsatilsa, mahsulotga doir ushbu da’volar tekshirilishi va isbotlanishi kerak (shuningdek, 3.5.1-bo‘limga qarang).

Bunday da’volarga quyidagilar misol bo‘lishi mumkin:

- Tug‘ilgan mamlakati
- Yetishtirilgan mamlakat(lar)i
- So‘yilgan mamlakati
- Qayta ishlangan/kesilgan mamlakat(lar)i
- Qadoqlangan mamlakat(lar)i
- Kelib chiqqan mamlakati: Ushbu standartda “kelib chiqqan mamlakati” atamasi hayvonning tug‘ilishi, boqilishi, so‘yilishi, qayta ishlanishi/kesilishi va qadoqlanishi aynan bitta mamlakatda amalga oshirilganligini ko‘rsatish uchun saqlab qo‘yilgan
- Yetishtirish va bo‘rdoqiga boqish tizimlari
- So‘yish va so‘yishdan keyingi tizimlar
- Qayta ishlash/qadoqlash sanasi
- Sifati/navdorligi/tasnifi
- pH ko‘rsatkichi, lahm va yog‘ rangi
- Miqdori (bo‘laklar soni)

### 3.12 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar

Xaridor mahsulotning sifati/navdorligi/tasnifi, standartning xaridor tomonidan belgilangan parametrlari va/yoki hayvonning identifikatsiyasi uchinchi tomon tomonidan muvofiqlikni baholashdan o‘tkazilishini talab qilishi mumkin. Alohida muvofiqlikni baholash turlari yoki ularning birikmalari quyidagicha tanlanishi mumkin:

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**Sifati/navdorligi/tasnifining muvofiqligini baholash (sifat):** Uchinchi tomon mahsulotning so‘ralgan sifat darajasiga muvofiqligini tekshiradi va sertifikatlaydi. Sertifikatlashtiruvchi uchinchi tomon tashkilotining nomi va qo‘llaniladigan sifat navi standarti 3.1-bandda ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak.

**Savdo standarti muvofiqligini baholash (savdo standarti):** Uchinchi tomon mahsulotning (sifat darajasidan tashqari) ushbu savdo standartida xaridor tomonidan ko‘rsatilgan ko‘rsatkichlarga muvofiqligini tekshiradi va sertifikatlaydi. Sertifikatlashtiruvchi uchinchi tomon tashkilotining nomi 3.1-bandda ko‘rsatilganidek belgilanishi kerak. Xaridor xohishiga ko‘ra, uchinchi tomon sertifikatlashtirish tashkiloti nomidan keyin sertifikatlanishi kerak bo‘lgan aynan qaysi ko‘rsatkichlar ekanligini alohida ko‘rsatishi mumkin.

**Echki go‘shti yoki turkumi identifikatsiyasi muvofiqligini baholash (echki go‘shti/turkumi identifikatsiyasi):** Uchinchi tomon mahsulotning belgilangan talablarga muvofiqligini sertifikatlaydi. Sertifikatlashtiruvchi uchinchi tomon tashkilotining nomi va qo‘yiladigan talablar 3.1-bandda ko‘rsatilganidek belgilanishi shart.

| Muvofiqlikni baholash kodi (14-ma’lumotlar maydoni) | Toifa |
|---|---|
| **0** | Belgilanmagan |
| **1** | Sifati/navdorligi/tasnifining muvofiqligini baholash (sifat) |
| **2** | Savdo standarti muvofiqligini baholash |
| **3** | Echki go‘shti/turkumining identifikatsiyasining muvofiqligini baholash (Echki go‘shti/turkumining identifikatsiyasi) |
| **4** | Sifat va savdo standarti muvofiqligini birgalikda baholash |
| **5** | Sifat va echki go‘shti/turkumining identifikatsiyasi muvofiqligini birgalikda baholash |
| **6** | Savdo standarti va Echki go‘shti yoki turkumining identifikatsiyasi muvofiqligini birgalikda baholash |
| **7** | Sifat, savdo standarti va echki go‘shti/turkumining identifikatsiyasi muvofiqligini birgalikda baholash |
| **8** | Kod ishlatilmaydi |
| **9** | Boshqa toifalar |

## 4. ECHKI GO‘SHTIGA XARIDOR TALABLARI UCHUN BMT YEIK KODI

### 4.1 Kodning ta’rifi

Echki go‘shti xaridor talablari uchun BMT YEIK kodi 14 ta maydon va 20 ta raqamdan (shundan 2 ta raqam ishlatilmaydi) iborat bo‘lib, u 3 va 5-boblarda belgilangan kodlarning kombinatsiyasidir. Quyidagi jadvalda turli ma’lumotlar maydonlari qanday birlashtirilishi hamda ularda qo‘llaniladigan kodlar diapazoni ko‘rsatilgan.

| Maydon raqami | Nomi | Bo‘lim | Qiymatlar oralig‘i |
|---|---|---|---|
| **1** | Hayvon turi | 3.2 | 00 – 99 |
| **2** | Mahsulot/bo'lak | 5 | 0000 – 9999 |
| **3** | Ishlatilmaydigan maydon | — | 00 – 99 |
| **4** | Sovitish va muzlatish | 3.4 | 0 – 9 |
| **5** | Toifa | 3.5.2 | 0 – 9 |
| **6** | Yetishtirish tizimi | 3.5.3 | 0 – 9 |
| **7** | Bo‘rdoqiga boqish tizimi | 3.5.4 | 0 – 9 |

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026,O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

| Jadval davomi | | | |
|---|---|---|---|
| **8** | So‘yish usuli | 3.5.5 | 0 – 9 |
| **9** | So‘yishdan keyingi tizim | 3.5.6 | 0 – 9 |
| **10** | Yog‘ qalinligi | 3.6.1 | 0 – 9 |
| **11** | Sifat tizimi | 3.7 | 0 – 9 |
| **12** | Vazn o‘lcha oralig‘i | 3.9 | 0 – 9 |
| **13** | Qadoqlash | 3.10.2 | 0 – 9 |
| **14** | Muvofiqlikni baholash | 3.12 | 0 – 9 |

### 4.2 Misol

Quyidagi misolda uchinchi tomon tomonidan sertifikatlangan, yog‘ qalinligi maksimal 3-6 mm gacha bo‘lgan, vazn diapazoni belgilangan, ochiq havoda yetishtirilgan va an’anaviy usulda boqilgan echkidan olingan hamda sovutilgan, vakuumda qadoqlangan yarim tana go‘shti tavsiflanadi.

Ushbu mahsulot quyidagi BMT YEIK Echki go‘shti kodiga (UNECE Caprine code) ega: **50508000122010140152**

| Maydon raqami | Nomi | Talab | Kod qiymati |
|---|---|---|---|
| **1** | Hayvon turi | Echki go‘shti (Caprine) | 50 |
| **2** | Mahsulot/Kesim | Lahm | 5080 |
| **3** | Ishlatilmaydigan maydon | — | 00 |
| **4** | Sovitish va muzlatish | Sovutilgan | 1 |
| **5** | Toifa | Uloq | 2 |
| **6** | Yetishtirish tizimi | Ochiq havoda boqilgan | 2 |
| **7** | Boqish tizimi | An’anaviy | 01 |
| **8** | So‘yish usuli | Belgilanmagan | 0 |
| **9** | So‘yishdan keyingi tizim | Belgilangan | 1 |
| **10** | Yog‘ qalinligi | 3-6 mm | 4 |
| **11** | Sifat tizimi | Belgilanmagan | 0 |
| **12** | Vazn diapazoni | Belgilangan | 1 |
| **13** | Qadoqlash | Vakuumda qadoqlangan bo‘laklar (VQ) | 5 |
| **14** | Muvofiqlikni baholash | Savdo standarti muvofiqligini baholash | 2 |

## 5. TANA GO‘SHTLARI VA BO‘LAKLARINING TAVSIFI

### 5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

| O‘zbekcha | Mahsulot | Fransuzcha | Ruscha |
|---|---|---|---|
| **Suyakli** | | **Avec os** | **С костями** |
| Bo‘laklar to‘plami (go‘sht blokini tayyorlash) – suyakli | 5036 | | |
| Tana go‘shti | | | |
| Bel qismining cheti – suyakli (Muqobil nomi: Biqin) | 4790 | | |
| Old chorak | 4969 – 4972 | | |
| Old boldir | 5030 | | |
| Orqa chorak | 4786 – 4789 | | |
| Orqa boldir | 5031 | | |
| Son (quymuchli) | 4800 | | |
| Son (quymuchsiz) | 4820 | | |
| Son (quymuchli, boldirsiz) | 4810 | | |
| Juft son va egarsimon qism | 4940 – 4946 | | |
| Juft son va bel-egarsimon qism | 4901 – 4907 | | |
| Son, boldir suyagi bilan (oson kesiladigan son) | 4821 | | |
| Bel qismi | 4859 – 4862 | | |
| Bel (quymuchli) | 4839 – 4842 | | |
| Bo‘yin | 5020 | | |
| Tashqi kurak (chig‘anoq kesimi) | 4980 | | |
| Qovurg‘alar | 4930 – 4933 | | |
| Qovurg‘alar qismi– ustki yog‘ qoplamasiz | 4746 – 4749 | | |
| Egarsimon qism (Orqa) | 4897 – 4900<br>4910 – 4912 | | |
| Kalta bel qismi | 4878 – 4881 | | |
| Juft kurak-qovurg‘a qismi | 4726 – 4727 | | |
| Yarim tana | 4650 | | |
| Yon qovurg‘alar | 5015 – 5018 | | |
| To‘rtburchak shaklda kesilgan kurak | 4990 – 4992 | | |
| Tana (bo‘yin, kurak va sonsiz qismi) | 4720 | | |
| Tana – dumba qismi bilan | 4721 | | |
| **Suyaksiz** | **Mahsulot** | | |
| Uzun bel mushagi (lahm) | 5101 | | |
| Tashqi kurak (chig‘anoq kesim) (suyaksiz) | 5055 | | |
| Son-chanqoq qismi– suyaksiz (Muqobil nomi: Bel-dumg‘aza go‘shti) | 5130 | | |
| Echki go‘shti saralangan bo‘laklari – maxsus kesilgan | 5199 | | |
| Ichki son (lahm) | 5073 | | |

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

| Jadval davomi | | | |
|---|---|---|---|
| Ichki son – ustki pardasiz | 5077 | | |
| Sonning old qismi (Muqobil nomi: Son uchi) | 5072 | | |
| Orqa son go‘shti – dumg‘aza qismi bilan (suyaksiz) | 5060 | | |
| Son kesimlari: 4 bo‘lakli | 5065 | | |
| Sonning pastki qismi | 5067 | | |
| Tashqi son (lahm) | 5075 | | |
| Tashqi son – lahmning orqa qismi (kumushrang parda) | 5071 | | |
| Lahm | 5080 | | |
| Sonning yonbosh lahm qismi | 5076 | | |

**5.2 Echki yarim tana go‘shtining suyak diagrammasi**

*[Tegishli rasmlar boshqa standartlardagi kabi yakuniy hujjatga kiritiladi]*

**5.3 Standart echkining birlamchi bo‘laklarining texnologik sxemasi**

*[Tegishli rasmlar boshqa standartlardagi kabi yakuniy hujjatga kiritiladi]*

**5.4 Echki go‘shti bo‘laklari**

**TANA GO‘SHTI *** Tana skeletining barcha mushaklari va suyaklarini o‘z ichiga oladi, bunda boldir-tuyoq bo‘g‘imi va bilak-tirsak bo‘g‘imi, barcha bo‘yin umurtqalari hamda beshtagacha dum umurtqalari gacha bo‘lgan qism qamrab olinadi. Yelin yoki urug‘donlar, jinsiy a’zo hamda yelin yoki chov yog‘lari olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Vazn diapazoni
- Lahm qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyraklar qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Talab qilinadigan bo‘laklar soni
- Navga muvofiqligini tasdiqlash
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasini belgilash
- Yog‘lilik ko‘rsatkichi (balli)
- Old boldirining pastki qismi (kaft suyagi) qoldirilganligi.

**Variantlar:**

- Tana go‘shti bo‘laklari — 2 tadan ko‘p bo‘lakka bo‘lingan tana go‘shti “Tana go‘shti bo‘laklari” deb tavsiflanadi. Lahm mustasno bo‘lishi mumkin bo‘lgan holatdan tashqari, barcha birlamchi bo‘laklar saqlab qolinishi shart.
- Tana go‘shtining 6 bo‘lakli kesimi — Tana go‘shti bo‘lakka kesiladi, bular: ikkita orqa oyoq (son), ikkita old oyoq (kurak) va ikkita bel/qovurg‘a kombinatsiyasi.
- Tana go‘shtining 5 bo‘lakli kesimi — Tana go‘shti 5 bo‘lakka kesiladi, bular: ikkita orqa oyoq (son), ikkita old oyoq (kurak) va bitta butun bel/qovurg‘a kombinatsiyasi.

STANDARTLAR INSTITUTI MILLIY STANDARTI O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI IQTISODIYOT VAZIRLIGI

- Tana go‘shtining 4 bo‘lakli kesimi — Tana go‘shti 4 bo‘lakka kesiladi, bular: ikkita old chorak va ikkita orqa chorak.
- Teri bilan — Terisi shilinmagan butun tana go‘shti.
- Terisiz — Terisi to‘liq shilingan butun tana go‘shti.

**YARIM TANA 4650** Butun tana go‘shtidan (4640) tayyorlanadi. Tana go‘shti dumg‘aza, bel, ko‘krak va bo‘yin umurtqalari markazi bo‘ylab bo‘ylama kesish orqali ikki yarim ajratiladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Lahm qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi
- Yog‘lilik ko‘rsatkichi (balli)

**TANA (bo‘yin, kurak va sonsiz qismi) 4720** Tana butun tana go‘shtidan (4640) 6-bel umurtqasi orqali yonbosh suyagi uchidan to‘g‘ri o‘tib, qorin go‘shtining pastki qismigacha to‘g‘ri chiziq bo‘ylab kesish orqali tayyorlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyraklar qoldirilgan yoki olib tashlanganligi

**Variant:** Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi.

**TANA – QUYMUCH QISMI BILAN 4721** Quymuch qismi bilan birga bo‘lgan tana chov birlashmasi uchidan bosh tomon yo‘nalishda, chanoq-son bo‘g‘imi orqali to‘g‘ri chiziq bo‘ylab kesish orqali butun tana go‘shtidan (4640) tayyorlanadi.

**JUFT SON VA EGARSIMON QISM 4946** *4940/8 ta qovurg‘ali – 4941/7 ta qovurg‘ali – 4942/9 ta qovurg‘ali – 4943/10 ta qovurg‘ali – 4944/11 ta qovurg‘ali – 4945/12 ta qovurg‘ali – 4946/13 ta qovurg‘ali*

Qo‘shaloq son va egarsimon qism tana go‘shtidan quyidagi qismlarni olib tashlash orqali tayyorlanadi: To‘sh va qorin go‘shti har ikki tomondan to‘g‘ri chiziqli parallel kesim bilan olib tashlanadi. Bu kesim orqa chekkadan o‘lchanib, 1-qovurg‘a tutashgan joydan (to‘sh suyagi) boshlanadi, 11-qovurg‘adagi diafragma burilishigacha davom etadi va qorin go‘shti orqali yuzaki chov limfa bezigacha boradi. Bo‘yin 1-qovurg‘aga parallel va bosh tomon yo‘nalishda, 7-bo‘yin hamda 1-ko‘krak umurtqalari tutashgan joyi orqali to‘g‘ri chiziq bo‘ylab kesib olinadi. Qovurg‘a uchlari pastki chekkadan boshlab belgilangan masofagacha go‘shtdan tozalanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Boldir uchining kesilganligi
- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Kurak qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Kurak tog‘ayining qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Go‘shtdan tozalanadigan qovurg‘alar tartib raqami va tozalanishi lozim bo‘lgan uzunlik
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

STANDARTLAR INSTITUTI O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**JUFT SON VA BEL-EGARSIMON QISM 4901** *4901/0 ta qovurg‘ali – 4902/1 ta qovurg‘ali – 4903/2 ta qovurg‘ali – 4904/3 ta qovurg‘ali – 4905/4 ta qovurg‘ali – 4906/5 ta qovurg‘ali – 4907/6 ta qovurg‘ali*

Juft son va bel-egarsimon qism tana go‘shtidan juft old chorakni ajratib olish orqali tayyorlanadi. Buning uchun belgilangan bel yoki ko‘krak umurtqalari tutashgan joydan, belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab qorin go‘shtining pastki qismigacha to‘g‘ri chiziqli kesim amalga oshiriladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Boldir uchining kesilganligi
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**ORQA CHORAK 4788** *4786/6 ta qovurg‘ali – 4787/7 ta qovurg‘ali – 4788/8 ta qovurg‘ali – 4789/9 ta qovurg‘ali*

Orqa chorak butun tana go‘shtidan (4640) dumg‘aza, bel va ko‘krak umurtqalari bo‘ylab, belgilangan qovurg‘agacha bitta bo‘ylama kesim bilan teng ikkiga ajratish orqali tayyorlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Boldir uchining kesilganligi
- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Kurak tog‘ayining qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi

**OLD CHORAK 4972** *4969/13 ta qovurg‘ali – 4970/5 ta qovurg‘ali – 4971/4 ta qovurg‘ali – 4972/6 ta qovurg‘ali*

Old chorak yarim tanadan (nimtadan) belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab pastki chetgacha va ko‘krak umurtqalari orqali to‘g‘ri burchak ostida kesish yordamida, ya’ni old va orqa choraklarni bir-biridan ajratish orqali tayyorlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Bo‘yin boylami qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Atlant suyagi (1-bo‘yin umurtqasi) qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Bilak-tirsak bo‘g‘imi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- To‘sh qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**SON – QUYMUCH QISMI BILAN 4800** Yarim tanadan 6-bel umurtqasi orqali yonbosh suyagi uchidan to‘g‘ri o‘tib, qorin go‘shtining pastki qismigacha to‘g‘ri chiziq bo‘ylab kesish orqali tayyorlanadi. Qorin go‘shtida joylashgan limfa bezlari va ortiqcha yog‘lar olib tashlanadi.

STANDARTLARNI TARJIMA QILISH BO‘YICHA EKSPERT GURUHI MAHSULOTI XOLOS YOG‘LARI OLIB

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Dumg‘aza suyagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Lahmning quymuch qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Boldir uchining kesilganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**SON – QUYMUCH QISMI BILAN, BOLDIRSIZ 4810** Quymuch qismi bo‘lgan, kishisiz son kesimi “Son – quymuch qismi bilan” (4800) mahsulotidan kishining (tibia – katta qamish suyagi) tizza bo‘g‘imidan ajratilishi hamda tashqi son lahmning orqa qismi tovon mushaklari bo‘ylab to‘g‘ri parallel kesish orqali tayyorlanadi. Qorin go‘shtida joylashgan limfa bezlari (subiliac) va bez yog‘lari olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Dumg‘aza suyagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Lahmning quymuch qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Tovon mushaklari qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**SON – QUYMUCH QISMISIZ 4820** “Son – quymuch qismisiz” mahsuloti “Son – quymuch qismi bilan” (4800) kesimidan quymuch (biqin) qismini ajratish orqali tayyorlanadi. Bunda son bo‘ylab, chanoq kosasidan belgilangan o‘lchov masofasida to‘g‘ri burchak ostida ko‘ndalang kesim hosil qilinadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Dumni kesib tashlash nuqtasi
- Dumg‘aza suyagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Boldir uchining kesilganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Quymuchning chanoq kosasiga nisbatan kesish chiziqlari (bosh tomon yo‘nalishida)
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**SON, BOLDIR SUYAGI BILAN (OSON KESILADIGAN SON) 4821**

**SON, BOLDIR SUYAGI BILAN (OSON KESILADIGAN SON) 4821** “Son, boldir suyagi bilan” kesimi “Son – quymuch qismi bilan” (4800) mahsulotidan quymuch suyagi (yonbosh- suyagi) va son suyagini tunnel usulida yoki choklar bo‘ylab suyaksizlantirish orqali tayyorlanadi. Ichki son lahm qismi tabiiy chok bo‘ylab olib tashlanadi va son qismi tekis qilib o‘raladi, bog‘lanadi va/yoki to‘rga joylashtiriladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Quymuch qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi

STANDARTLAR INSTITUTI RAQAMLI TEXNOLOGIYALAR MARKAZI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Boldir suyagi belgilangan masofagacha go‘shtdan tozalanib qiya kesilganligi
- Son go‘shti bog‘langanligi yoki to‘rga solinganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi
- Son suyagi qoldirilganligi (son suyagining bo‘g‘im boshi olib tashlangan holda).

**SON – QUYMUCH QISMI BILAN (SUYAKSIZ) 5060** “Son – quymuch qismi bilan (suyaksiz)” mahsuloti “Son – quymuch qismi bilan” (4800) kesimidan barcha suyaklar, tog‘aylar va paylarni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qorin go‘shtida joylashgan limfa bezlari va bez yog‘lari olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Limfa bezlari qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Chov yog‘i qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Suyaksizlantirish usuli: ichki son va sonning old lahm qismi o‘rtasidagi chok bo‘ylab yoki tunnel usulida
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi
- To‘rga solinganligi yoki bog‘langanligi.

**SON KESIMLARI – 4 BO‘LAKLI 5065** “4 bo‘lakli son kesimlari” mahsuloti “Son – quymuch qismi bilan (suyaksiz)” (5060) kesimidan tayyorlanadi va tabiiy choklar bo‘ylab to‘rtta alohida birlamchi bo‘lakka ajratiladi hamda belgilangan talabga muvofiq qirqib tozalanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Birlamchi bo‘laklar tarkibining o‘zgarishi (masalan, 3 bo‘lakli kesim)
- Tog‘aylarning olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**SONNING PASTKI QISMI 5067** “Sonning pastki qismi” suyaksiz sondan tayyorlanadi va u tashqi son lahm hamda sonning old lahm qismini bir bo‘lak holatida o‘z ichiga oladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Tovon qismining mavjudligi (ixtiyoriy).

**TASHQI SON LAHMNING ORQA QISMI 5071** “Kumushrang parda” kesimi “Son – quymuch qismi bilan (suyaksiz)” (5060) mahsulotidan ichki son va sonning yon-old lahm qismi o‘rtasidagi tabiiy chok bo‘ylab birlamchi bo‘lakni ajratib olish orqali tayyorlanadi.

**TASHQI SON LAHM QISMI 5075** Tashqi son lahm “ Kumushrang parda” kesimidan tovon mushagini tabiiy chok bo‘ylab olib tashlash orqali tayyorlanadi. Ushbu qism kumushrang parda (silverskin) va paylardan butunlay tozalanadi (denuded).

**SONNING YON-OLD LAHM QISMI 5076** Ushbu qism “Son – quymuch qismi bilan (suyaksiz)” (5060) mahsulotidan ichki son va tashqi son lahmning orqa qismi o‘rtasidagi tabiiy chok bo‘ylab ajratib olish orqali tayyorlanadi. Tizza qopqog‘i, bo‘g‘im kapsulasi va paylar olib tashlanadi.

**SONNING OLD LAHM QISMI 5072** Ushbu qism sonning yon-old lahm qismidan (Thick flank) ustki qoplovchi mushak va yog‘ qatlamini olib tashlash orqali tayyorlanadi. *Muqobil tavsifi: Son uchi*

**ICHKI SON 5073** Ichki son “Son – quymuch qismi bilan (suyaksiz)” (5060) mahsulotidan sonning yon-old lahm qismi va tashqi son lahmning orqa qismi o‘rtasidagi tabiiy chok bo‘ylab ajratib olish orqali tayyorlanadi. Jinsiy a’zo asosi, tolali to‘qimalar, limfa bezlari va ularning atrofidagi bez yog‘lari olib tashlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**ICHKI SON – USTKI QOPLAMASIZ 5077** Ushbu kesim “Ichki son” (5073) mahsulotidan nozik tasmasimon mushakni tabiiy chok bo‘ylab olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qolgan teri osti yog‘ qatlamlari to‘liq tozalanadi.

**QUYMUCH (BIQIN) – SUYAKLI 4790** Suyakli quymuch kesimi suyakli “Son – quymuch qismi bilan” (4800) mahsulotidan tayyorlanadi. Quymuch son bo‘ylab, chanoq kosasidan belgilangan o‘lchov masofasida to‘g‘ri burchak ostida ko‘ndalang kesish orqali ajratiladi. Qorin go‘shtida joylashgan limfa bezlari va bez yog‘lari olib tashlanadi. Quymuchni sondan ajratish chiziqlari o‘zaro parallel (bosh tomon va dum tomon) bo‘lishi kerak. *Muqobil tavsifi: Biqin*

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Lahmning quymuch qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Quymuchni chanoq-son bo‘g‘imidan kesib olish masofasi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

**QUYMUCH (BIQIN) – SUYAKSIZ 5130** Suyaksiz quymuch suyakli “Quymuch” (4790) kesimidan barcha suyaklar, tog‘aylar va lahmning quymuch qismini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qorin go‘shtida joylashgan limfa bezlari va bez yog‘lari olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Lahmning quymuch qismi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi

*Muqobil tavsifi: Biqin*

**OLD BOLDIR 5030** Old chorakdan (4972) tayyorlanadi va u bilak suyagi, tirsak suyagi, bilak-tirsak bo‘g‘imi va yelka suyagining pastki qismi hamda ularga birikkan mushaklardan iborat. Boldir old chorakdan to‘sh va qorin go‘shti hamda yelka suyagining uchi kesish chizig‘i bo‘ylab kesib ajratiladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Bilak-tirsak bo‘g‘imi qoldirilganligi
- Arra bilan kesib ajratilganligi yoki bo‘g‘imdan sindirib olinganligi.

**ORQA BOLDIR 5031** “Son – quymuch qismi bilan” (4800) kesimidan tayyorlanadi va u katta qamish suyagi, boldir-tovon bo‘g‘imi, tovon suyagi do‘mbog‘i hamda unga tegishli mushaklardan iborat. Orqa sondan quymuchni ajratish chizig‘iga parallel ravishda — tashqi son lahmning orqa qismi tovon mushagi orqali hamda katta qamish suyagi va son suyagini ajratib turuvchi tizza bo‘g‘imi orqali kesib olinadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Boldir-tovon bo‘g‘imi qoldirilganligi
- Tovon mushagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Son payi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Arra bilan kesib ajratilganligi yoki bo‘g‘imdan sindirib olinganligi.

**EGARSIMON QISM 4900** *4897/10 ta qovurg‘ali – 4898/11 ta qovurg‘ali – 4899/12 ta qovurg‘ali – 4900/13 ta qovurg‘ali – 4910/8 ta qovurg‘ali – 4911/7 ta qovurg‘ali – 4912/9 ta qovurg‘ali*

Egarsimon qism “Qo‘shaloq son va egarsimon qism” (4901) mahsulotidan qo‘shaloq sonni (4816) 6-bel umurtqasi orqali yonbosh suyagi uchigacha va u yerdan qorin go‘shtining pastki

STANDARTLAR INSTITUTI#BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI

qismigacha kesib olish orqali tayyorlanadi. Egarsimon qismning har ikki tomonidagi qovurg‘alar va qorin go‘shti kranial (bosh tomon) uchidan belgilangan masofada parallel ravishda kesiladi. Qovurg‘a uchlari ventral chetdan boshlab belgilangan masofagacha go‘shtdan tozalanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Qorin go‘shti qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Kurak qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Go‘shtdan tozalanadigan qovurg‘alar soni
- Tozalanishi lozim bo‘lgan uzunlik
- Buyraklar qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak atrofidagi chov yog‘i qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- Kurak tog‘ayining qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Qorin go‘shtini uzun bel mushagidan qanday masofada kesib tashlash zunligi
- Kurak suyagi (yoki tog‘ayi) qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

*Muqobil tavsifi: Bel*

**BEL QISMI – QUYMUCH BILAN 4840** *4839/6 ta qovurg‘ali – 4840/8 ta qovurg‘ali – 4841/7 ta qovurg‘ali – 4842/9 ta qovurg‘ali*

Quymuch qismi bo‘lgan - bel yarim tanadan old chorakni belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab va ko‘krak umurtqalarini kesuvchi to‘g‘ri burchakli kesim orqali ajratib olish bilan tayyorlanadi. Son esa old chorakni ajratish chizig‘iga parallel ravishda, chanoq kosasidan belgilangan masofada to‘g‘ri burchak ostida kesish orqali olib tashlanadi. To‘sh qorin go‘shti uzun bel mushagining pastki chetidan (kranial uchidan boshlab o‘lchangan) belgilangan masofada kesib olinadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Chanoq kosasidan boshlab hisoblanadigan kesish masofasi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- To‘sh va qorin go‘shtini kesib tashlash chizig‘i hamda uning uzun bel mushagidan bo‘lgan masofasi
- Kurak tog‘ayining qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**BEL QISMI 4860** *4859/6 ta qovurg‘ali – 4860/8 ta qovurg‘ali – 4861/7 ta qovurg‘ali – 4862/9 ta qovurg‘ali*

Bel qismi yarim tanadan old chorakni belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab va ko‘krak umurtqalarini ajratuvchi to‘g‘ri burchakli kesim orqali olish yordamida tayyorlanadi. Son qismi old chorakni ajratish chizig‘iga parallel ravishda hamda yonbosh suyagi uchidan o‘tib, bel-dumg‘aza umurtqalari tutashgan joy orqali o‘tuvchi kesim bilan olib tashlanadi. To‘sh va qorin go‘shti umurtqa pog‘onasiga parallel kesim bilan uzun bel mushagining pastki chetidan belgilangan masofada (bosh tomon uchidan boshlab o‘lchangan) olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni

STANDARTLAR INSTITUTI 2026 qilinadi QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- To‘sh va qorin go‘shtini kesib tashlash chizig‘i hamda uning uzun bel mushagidan bo‘lgan masofasi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**KALTA BEL QISMI 4880** *4878/3 ta qovurg‘ali – 4879/2 ta qovurg‘ali – 4880/1 ta qovurg‘ali – 4881/0 ta qovurg‘ali*

Kalta bel qismi “Bel qismi” (4860) mahsulotidan belgilangan qovurg‘alarni old chorakni kesish chizig‘iga parallel ravishda olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qovurg‘alarni olib tashlash uchun belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab va ko‘krak umurtqalarining orqa chetini kesuvchi chiziq bo‘ylab kesim hosil qilinadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi
- To‘sh va qorin go‘shtini kesib tashlash chizig‘i hamda uning uzun bel mushagidan bo‘lgan masofasi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**JUFT KURAK-QOVURG‘A QISMI 4727** *4762/4 ta qovurg‘ali – 4727/5 ta qovurg‘ali*

Juft kurak-qovurg‘a qismi “Qo‘shaloq old chorak” (4960, qorin go‘shti olib tashlangan) mahsulotidan kurak qismlarini ajratib olish orqali tayyorlanadi, bunda ostki mushaklar qovurg‘alarga birikkan holatda qoldiriladi. Bosh tomon kesish chizig‘i 1-qovurg‘a konturi bo‘ylab hamda 1-ko‘krak va 7-bo‘yin umurtqalari tutashgan joy orqali o‘tadi va u belgilangan kaudal (dum tomon) kesish chizig‘iga parallel bo‘ladi. Pastki kesish chizig‘i uchidagi ko‘krakning eng uzun mushagi (uzun bel mushagi) chetidan o‘lchash orqali belgilanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- To‘sh qismini kesib tashlash chizig‘i va uning uzun bel mushagidan bo‘lgan masofasi.

**QOVURG‘ALI BEL QISMI 4931**

*4930/7 ta qovurg‘ali – 4931/6 ta qovurg‘ali – 4932/8 ta qovurg‘ali – 4933/9 ta qovurg‘ali*

Qovurg‘ali yarim tanadan old chorakni (4972) belgilangan qovurg‘a konturi bo‘ylab to‘g‘ri chiziqli kesim orqali hamda ko‘krak umurtqalari bo‘ylab umurtqa pog‘onasini ajratuvchi to‘g‘ri burchakli kesim orqali olish yordamida tayyorlanadi. Dum tomon kesish chizig‘i belgilangan qovurg‘a bo‘ylab hamda uning chetiga parallel ravishda orqa tomondan o‘tadi. To‘sh va qorin go‘shtini kesish chizig‘i uzun bel mushagining pastki chekkadan belgilangan masofada joylashadi va bosh tomon uchidan boshlab o‘lchangan holda umurtqa pog‘onasiga parallel ravishda kesiladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- To‘sh qismini uzun bel mushagidan qanday masofada kesib tashlash uzunligi
- Kurak tog‘ayining qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Umurtqa pog‘onasining o‘tkir suyaklari va tanasi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**QOVURG‘ALAR – USTKI YOG‘ QOPLAMASIZ 4746**

*4746/6 ta qovurg‘ali – 4747/7 ta qovurg‘ali – 4748/8 ta qovurg‘ali – 4749/9 ta qovurg‘ali*

Ustki yog‘ qoplamasiz qovurg‘alar “Qovurg‘alar” (4931) mahsulotidan ustki qoplovchi mushak va kurak tog‘ayini qovurg‘a qafasi hamda uzun bel mushagi ustidan o‘tuvchi tabiiy chok bo‘ylab olib tashlash orqali tayyorlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- To‘sh qismini uzun bel mushagidan qanday masofada kesib tashlash uzunligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi
- Umurtqa pog‘onasining o‘tkir suyaklari va tanasi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi.

**UZUN BEL MUSHAGI / LAHM TASMA* 5101**

Lahm tasma uzun bel mushagidan (5109) tayyorlanadi va u 1-ko‘krak umurtqasidan boshlab bel-dumg‘aza tutashgan joyigacha bo‘lgan qismni qamrab oladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Kumushrang pardaning olib tashlanganligi yoki qoldirilganligi
- Umurtqa pog‘onasi bo‘ylab kesib olish nuqtasini ko‘rsatgan holda mushakning uzunligi.

**Savdo tavsifi quyidagicha ko‘rsatilishi mumkin: BACKSTRAP yoki BACKSTRIP*

**LAHM 5080**

Lahm yarim tanadan bel umurtqalarining pastki yuzasi va yonbosh suyagining yon tomonidan mushaklarni bir bo‘lak qilib ajratib olish orqali tayyorlanadi. Kichik bel mushagi birikkan holatda qoladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Kichik bel mushagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**SARALANGAN KESIMLAR – SUYAKLI 5036**

Suyakli saralangan kesimlar tana go‘shtidan tayyorlanadi va u tabiiy mutanosiblikda kamida 3 ta asosiy birlamchi bo‘lakning har qanday kombinatsiyasidan iborat bo‘lishi mumkin:

- Kod 4800: Son – quymuch qismi bilan
- Kod 4990: To‘rtburchak shaklda kesilgan kurak
- Kod 4972: Old chorak
- Kod 4860: Bel qismi
- Kod 4880: Kalta bel qismi
- Kod 4931: Qovurg‘alar
- Kod 5020: Bo‘yin
- Kod 5030: Old boldir
- Kod 5031: Orqa boldir

Agar qadoqqa “To‘rtburchak shaklda kesilgan kurak” joylansa, unga bo‘yin, boldirlar hamda to‘sh va qorin go‘shti ham qo‘shilishi mumkin.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Bitta qutiga qadoqlangan asosiy birlamchi kesimlarning har qanday kombinatsiyasi
- Buyrak va chov yog‘lari qoldirilgan, qisman yoki to‘liq olib tashlanganligi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**TO‘RTBURCHAK SHAKLDA KESILGAN KURAK 4990**

*4990/5 ta qovurg‘ali – 4991/4 ta qovurg‘ali – 4992/6 ta qovurg‘ali*

To‘rtburchak shaklda kesilgan kurak Old chorakdan (4972) bo‘yin qismini 3 va 4-bo‘yin umurtqalari oralig‘idan to‘g‘ri chiziqli kesim bilan olib tashlash orqali tayyorlanadi. To‘sh va old boldir 1-qovurg‘a va 1-to‘sh segmenti tutashgan joydan boshlanib, belgilangan qovurg‘agacha umurtqa pog‘onasiga parallel ravishda o‘tadigan kesim bilan olib tashlanadi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Bo‘yinni kesib ajratish nuqtasi
- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Qovurg‘a uzunligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**TASHQI KURAK (CHIG‘ANOQ KESIM) 4980**

Tashqi kurak Old chorakdan (4972) tayyorlanadi va u kurak suyagi, yelka suyagi va old boldir suyaklari hamda ularga birikkan mushaklardan iborat. Kurak qismi old chorakdan ustki mushaklar bilan ostki mushaklar hamda qovurg‘alar o‘rtasidagi tabiiy choklar bo‘ylab kesish orqali ajratiladi, bunda ostki kurak mushagi birikkan holatda qoldiriladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Bo‘yin boylami qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Boldir uchining kesilganligi
- Boldir bo‘g‘imining kesib ajratilganligi
- Boldir qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**TASHQI KURAK (CHIG‘ANOQ KESIM) – SUYAKSIZ 5055**

Suyaksiz tashqi kurak suyakli “Tashqi kurak (Chig‘anoq kesim)” (4980) mahsulotidan barcha suyaklar, tog‘aylar va paylarni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Old boldir ham qo‘shimcha ravishda olib tashlanishi mumkin.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Old kishi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi.

**YON QOVURG‘ALAR 5015**

*5015/6 ta qovurg‘ali – 5016/7 ta qovurg‘ali – 5017/8 ta qovurg‘ali – 5018/9 ta qovurg‘ali*

Yon qovurg‘alar yarim tanadan tayyorlanadi. Qovurg‘alar qafasi go‘shtning uzun bel mushagidan pastki tomonga qarab belgilangan kenglikda va umurtqa pog‘onasiga parallel ravishda kesiladi (bunda to‘sh va qorin go‘shtini kesish chizig‘iga asoslaniladi). Talab qilinadigan qovurg‘alar raqami belgilanishi lozim. Qovurg‘alar qafasi qovurg‘a suyaklari, qovurg‘alararo mushaklar hamda ularning ustidagi barcha yog‘ va mushak qatlamlaridan iborat bo‘ladi.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Talab qilinadigan qovurg‘alar soni
- Qovurg‘a uzunligi
- Teri osti keng mushagi qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Diafragma qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Belning eng keng mushagi olib tashlanganligi.

**BO‘YIN 5020**

Bo‘yin tana go‘shtidan 3 va 4-bo‘yin umurtqalari oralig‘idan to‘g‘ri chiziqli kesim orqali tayyorlanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Dum kesish chiziqlari
- Atlant bo‘yin bo‘g‘imi (1-bo‘yin umurtqasi bo‘g‘imi) qoldirilgan yoki olib tashlanganligi
- Bo‘yinni umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab teng ikkiga bo‘linganligi
- Guldasta shaklida belgilangan qalinlikda tilimlab kesilganligi
- Umurtqalar soni
- Yuza yog‘ini qirqib tozalash darajasi.

**ECHKI GO‘SHTI SARALANGAN BO‘LAKLARI – MAXSUS KESILGAN 5199**

Maxsus kesilgan echki go‘shti assorti bo‘laklari tarkibi suyaklari olib tashlangan “Juft son va egarsimon qism” (4901) hamda “Tashqi kurak” (5055) kesimlaridan iborat bo‘ladi. Mahsulotning butunlay suyaksiz yoki qisman suyakli ekanligi belgilanishi kerak.

**Belgilanishi lozim bo‘lgan jihatlar:**

- Tarkibga kiritiladigan birlamchi kesimlar
- Agar talab qilinsa, aralashma ulushi
- Suyaksiz yoki qisman suyakli ekanligi.

**5.5 Qayta ishlash uchun suyaksiz echki go‘shtining yirik hajmli qadog‘i tavsifi**

Sanoatbop qadoqlar, odatda, vizual baholash yoki kimyoviy sinovlar orqali aniqlanadigan toza lahm miqdori bo‘yicha belgilangan talablar asosida tayyorlanadi.

- Kimyoviy toza lahm — kimyoviy usulda aniqlangan umumiy go‘sht massasidan yog‘ miqdori chegirib tashlangan qism bo‘lib, odatda foizlarda ifodalanadi.
- Vizual toza lahm — umumiy go‘sht massasidan yog‘ miqdorini vizual baholash bo‘lib, foizlarda ifodalanadi.
- Kimyoviy toza lahm xususiyatlari bo‘yicha tayyorlangan barcha yirik hajmli sanoatbop go‘sht qadoqlari Kimyoviy toza lahm ko‘rsatkichlariga muvofiq bo‘lishi shart. Kimyoviy toza lahm ko‘rsatkichi aniq bo‘lishi hamda buni aniqlash uchun to‘g‘ri namuna olish, sinovdan o‘tkazish va qayd etish dasturi bilan asoslangan bo‘lishi lozim. Kimyoviy toza lahm odatda foizda ko‘rsatiladi, masalan: *(85% kimyoviy toza)*.

Sanoatbop go‘shtdagi Kimyoviy toza lahm miqdorini aniqlash usuli xaridor va sotuvchi o‘rtasida o‘zaro kelishilgan bo‘lishi kerak.

Yirik hajmli sanoatbop qadoqlar, odatda, quyidagi kombinatsiyalardan shakllantiriladi:

- Birlamchi kesimlar yoki birlamchi kesimlarning bo‘laklari
- Birlamchi kesimlarni tayyorlashdan qolgan go‘sht qirqindilari
- Suyaksiz butun tana go‘shti, tana yoki old chorak
- Go‘sht bo‘laklarining minimal o‘lchami belgilanishi mumkin.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

## I ILOVA. MANZILLAR

| | |
|---|---|
| **Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (UNECE)**<br>Qishloq xo‘jaligi standartlari bo‘limi<br>Savdo va o‘rmon xo‘jaligi divizioni<br>Palais des Nations<br>CH–1211 Jeneva 10<br>SHVEYTSARIYA<br>Tel: +41 22 917 1366<br>Faks: +41 22 917 0629<br>Elektron pochta: agristandards@unece.org<br>Veb-sayt: www.unece.org/trade/agr | **GS1 International**<br>Blue Tower<br>Avenue Louise, 326<br>BE 1050 Bryussel<br>BELGIYA<br>Tel: +32 2 788 7800<br>Faks: +32 2 788 7899<br>Veb-sayt: www.gs1.org/contact/ |
| **AUS-MEAT Ltd**<br>9 Buchanan Street<br>South Brisbane<br>4101 Kvinslend<br>AVSTRALIYA<br>Tel: +61 7 33 61 9200<br>Faks: +61 7 33 61 9222<br>Elektron pochta: ausmeat@ausmeat.com.au<br>Veb-sayt: www.ausmeat.com.au | **AQSH Qishloq xo‘jaligi vazirligi (USDA)**<br>Qishloq xo‘jaligi marketingi xizmati<br>Chorvachilik va urug‘chilik dasturi<br>1400 Independence Ave., S.W.<br>Vashington D.C. 20250 0249<br>AMERIKA QO‘SHMA SHTATLARI<br>Tel: +1 202 720 5705<br>Faks: +1 202 720 3499<br>Elektron pochta: justin.ransom@usda.gov<br>Veb-sayt:<br>www.ams.usda.gov |

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

## II ILOVA. KODLASH TIZIMI

### 1. GS1 tizimining maqsadi

GS1 tizimi xaridorlar va sotuvchilar hamda uchinchi tomon muvofiqlikni baholash organlari o‘rtasidagi aloqani yaxshilash uchun xalqaro miqyosda keng qo‘llaniladi. Bu xalqaro chegaralar o‘rtasida foydalanish uchun standartlashtirilgan identifikatsiya va aloqa tizimidir. U butun dunyodagi milliy GS1 a’zo tashkilotlari bilan birgalikda GS1 Global idorasi (GS1 Global Office) tomonidan boshqariladi.

Tizim kompaniya, tarmoq yoki mamlakatga xos bo‘lgan kodlash tizimlaridan foydalanish cheklovlarini bartaraf etish hamda savdoni samaraliroq va savdo hamkorlariga moslashuvchan qilish uchun ishlab chiqilgan. GS1 standartlaridan foydalanish savdo ob’yektlari, xizmatlar, tomonlar va joylashuv o‘rinlarini aniq identifikatsiyalash orqali xalqaro savdo hamda mahsulot taqsimotining samaradorligi va aniqligini oshiradi. Savdo jarayonida zarurat tug‘ilganda elektron o‘qishni ta’minlash uchun GS1 identifikatsiya raqamlari ma’lumot tashuvchilar (masalan, shtrix-kod belgilari) shaklida taqdim etilishi mumkin.

GS1 standartlaridan ma’lumotlarning elektron almashinuvi (EDI) va GS1 Global ma’lumotlarni sinxronlashtirish tarmog‘ida (GDSN) foydalanish mumkin. Savdo hamkorlari mahsulot partiyalarini sotib olish va jo‘natish holati to‘g‘risida elektron xabarlar almashish uchun EDIdan foydalanadilar. Savdo hamkorlari o‘zlarining ichki axborot tizimlarida savdo ob’yekti va tomonlar haqidagi ma’lumotlarni sinxronlashtirish uchun GDSNdan foydalanishadi. Ushbu sinxronlashtirish mahsulotni global miqyosda izchil identifikatsiyalash va tasniflashni qo‘llab-quvvatlaydi, bu esa samarali global elektron tijorat sari tashlangan muhim qadamdir.

### 2. GS1 tizimida BMT YEIK kodidan foydalanish

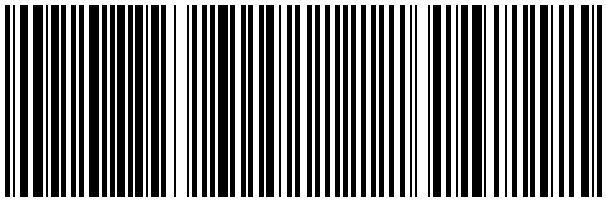
GS1 o‘zidan keyin keladigan ma’lumotlarning ma’nosi va formatini aniqlash uchun prefix sifatida Ilova identifikatorlaridan foydalanadi. Bu ochiq standart bo‘lib, kodlarni dastlab qaysi kompaniya berganidan qat’i nazar, xalqaro ta’minot zanjiridagi barcha kompaniyalar tomonidan qo‘llanilishi va tushunilishi mumkin.

4.1-bo‘limda belgilangan BMT YEIK xarid spetsifikatsiyasi kodiga Global savdo ob’yekti raqami (GTIN) bilan birgalikda foydalanish va GS1-128 shtrix-kod simvolikasida taqdim etilishi uchun GS1 Ilova identifikatori **(7002)** berilgan. Bu BMT YEIK kodi ma’lumotlarini yuk tashish konteynerlaridagi GS1-128 shtrix-kod belgilariga boshqa mahsulot ma’lumotlari bilan birga kiritish imkonini beradi (1-misolga qarang).

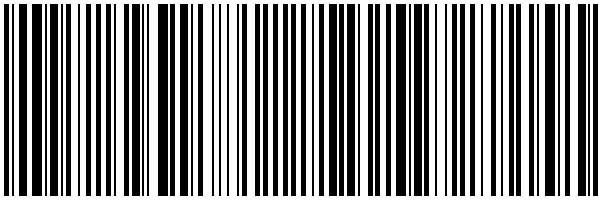
BMT YEIK go‘sht kesimi ta’riflarini etkazib beruvchilar tomonidan GDSN Global mahsulot tasnifi (Global Product Classification) tizimining atributi sifatida foydalanish ham taklif etilmoqda. Shu tariqa, yetkazib beruvchilar GDSNdagi har bir mahsulot GTINining kesimini global miqyosda belgilash uchun BMT YEIK go‘sht kesimi kodidan foydalanishlari mumkin. Yetkazib beruvchi tomonidan bir marta belgilangach, barcha manfaatdor xaridorlar GDSNda e’lon qilingan har bir mahsulotning aniq BMT YEIK kesimini bilib oladilar (3-misolga qarang).

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

1-misol:



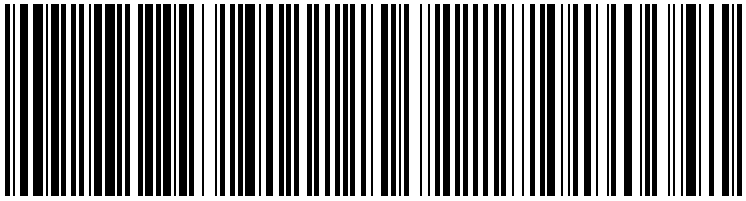
(01) 91234567890121( 3102) 000076( 15) 990801



(7002) 449322113400001451 00( 10) 000831

(01) Global savdo ob’yekti raqami (GTIN)
(3102) Net vazn, kilogrammda
(15) Yaroqlilik muddati
(7002) BMT YEIK xarid spetsifikatsiyasi kodi
(10) Partiya raqami

**2-misol:**



(01) 99312345678917 (3102) 004770 (13) 000105 (21) 12345678

(01) Global savdo ob’yekti raqami (GTIN)
(3102) Net vazn, kilogrammda
(13) So‘yilgan/qadoqlangan sana
(21) Seriya raqami

BMT YEIK kodi, sovutilganlik darajasi, navi va yog‘ qalinligi kabi boshqa ma’lumotlar Ma’lumotlarning elektron almashinuvi (EDI) xabarlari orqali GTIN raqamiga bog‘lanishi mumkin.

**3. Tizimning ta’minot zanjirida qo‘llanilishi**

*[Tegishli rasmlar qo‘y go‘shti standartidagi kabi yakuniy hujjatga kiritiladi]*

(1) Mijozlar BMT YEIK standarti va kodlash sxemasidan foydalangan holda buyurtma berishadi.

(2) Buyurtma olingandan so‘ng, yetkazib beruvchilar BMT YEIK kodlarini o‘zlarining savdo ob’yekti kodlariga (ya’ni Global savdo ob’yekti raqamiga — GTIN) o‘g‘iradilar (shifrlaydilar).

*[rasm]*

(3) Yetkazib beruvchilar buyurtmani mijozlarga yetkazib berishadi. Mahsulotlar (tovar) GS1-128 shtrix-kod belgisi bilan markalanadi.

*[rasm]*

(4) Mijozlar buyurtmani qabul qilib oladilar va GS1-128 shtrix-kod belgisi skanerlanadi, bu esa tijorat, logistika va ma’muriy jarayonlarni avtomatik ravishda yangilash imkonini beradi.

*[rasm]*

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

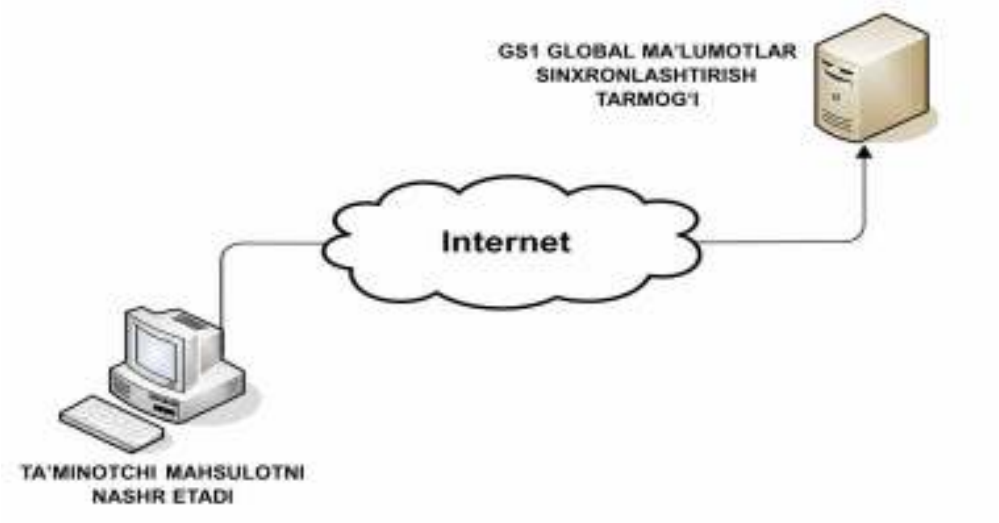
(5) GS1 standartlari bilan markalangan tovarlarning jismoniy oqimi Ma’lumotlarning elektron almashinuvi (EDI) xabarlaridan foydalangan holda axborot oqimi bilan bog‘lanishi mumkin.

*[rasm]*

**3-misol:**

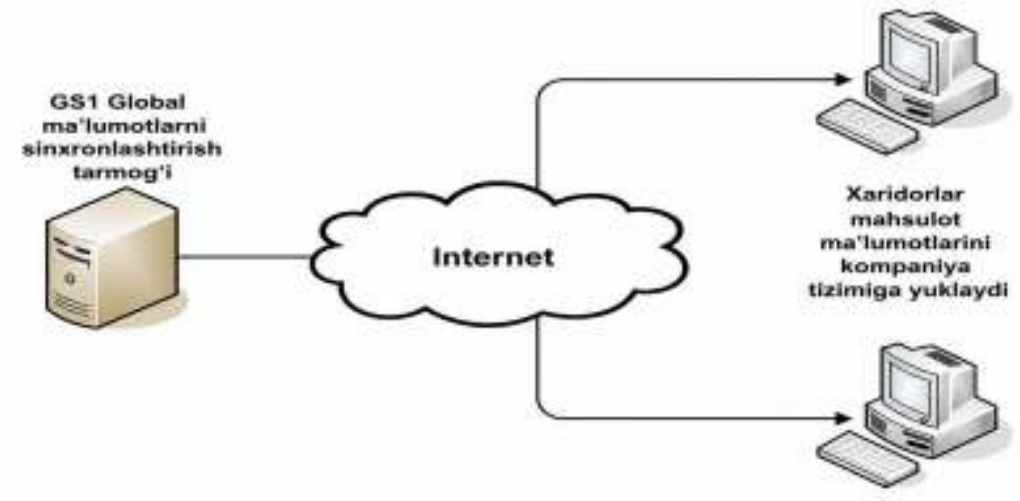
**1. GDSNda BMT YEIK go‘sht kesimi ta’riflaridan foydalanish**

(1) Yetkazib beruvchilar GDSNda mahsulot haqidagi ma’lumotlarni e’lon qiladilar yoki yangilaydilar hamda GDSN Go‘sht kesimi atributidan (GDSN Meat Cut attribute) foydalangan holda mahsulotning go‘sht kesimini belgilash uchun tegishli BMT YEIK go‘sht kesimi ta’rifini kiritadilar.



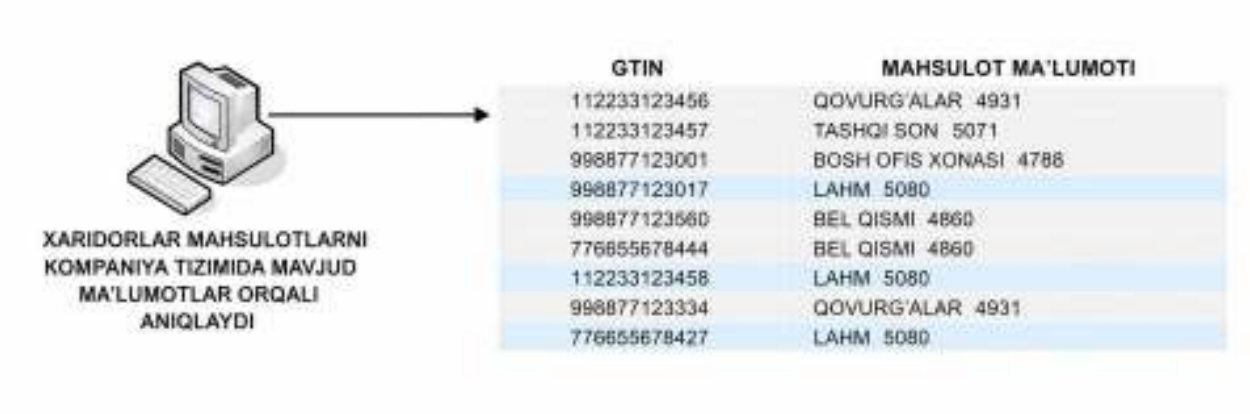

(2) Manfaatdor xaridorlar o‘zlarining axborot tizimlarida mahsulot ma’lumotlarini sinxronlashtirish uchun GDSNda e’lon qilingan BMT YEIK go‘sht kesimi va boshqa mahsulot ma’lumotlaridan foydalanadilar.

*[rasm]*

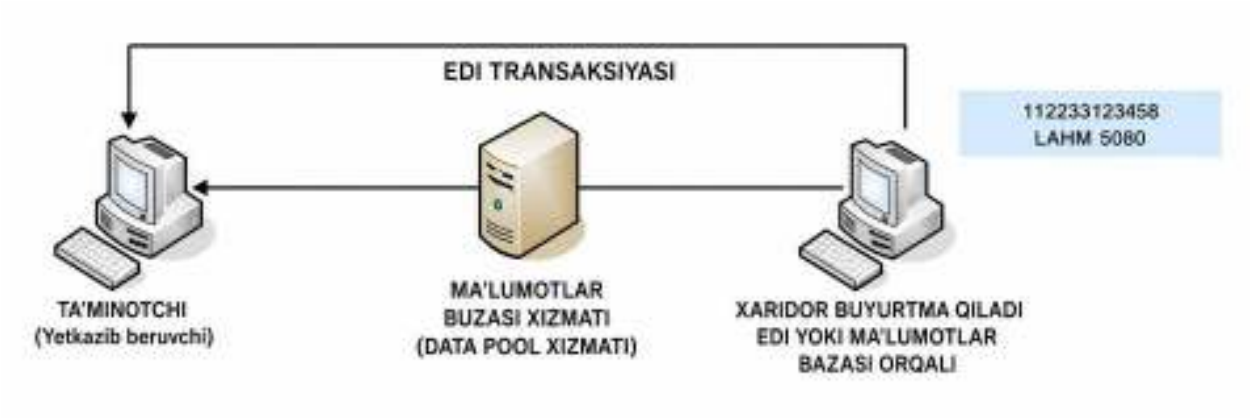



(3) Xaridorlar o‘zlarining axborot tizimlaridagi BMT YEIK go‘sht kesimi ma’lumotlaridan qaysi mahsulotlarga buyurtma berishni istashlarini GTIN raqami orqali aniqlash (identifikatsiya qilish) uchun foydalanadilar.

STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI




(4) Xaridorlar EDIdan yoki GDSN bilan mos keladigan ma’lumotlar hovuzi (data pool) xizmat ko‘rsatuvchi provayderlaridan foydalangan holda, yetkazib beruvchidan mahsulotga buyurtma berish uchun mahsulot GTIN raqami va unga tegishli ma’lumotlardan foydalanadilar.




STANDARTLAR INSTITUTI #BL2XIDDYRG - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI