O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

O‘rdak go‘shti. Tanalari va qismlari

O‘zMSt UNECE Duck Meat:2026 (UNECE Standard Duck Meat:2010, IDT)

Rasmiy nashr

O‘zbekiston standartlar instituti
Toshkent

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

So‘zboshi

1 O‘zbekiston standartlar instituti tomonidan ISHLAB CHIQILDI.

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

3 Ushbu standart BMT Yevropa iqtisodiy komissiyasining (UNECE) “Duck Meat — Carcases and Parts” (O‘rdak go‘shti — tanalar va bo‘laklar) xalqaro standartining ingliz tilidagi rasmiy nashriga aynan o‘xshash (IDT) hisoblanadi.

4 DASTLABKI AMALGA KIRITILISHI

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

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

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

MUNDARIJA

Muqqadima V
MINNATDORCHILIK BILDIRISH VI
1. KIRISH 1
1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun BMT YEIK standartlari 1
1.2 Qo‘llanish doirasi 2
1.3 Tatbiq etilishi 2
1.4 Qabul qilish va nashr etish tarixi 3
2. MINIMAL TALABLAR 3
3. XARIDOR TOMONIDAN BELGILANADIGAN TALABLAR 3
3.1 Qo‘shimcha talablar 3
3.2 Tur 4
3.3 Mahsulot/qism 4
3.3.1 Mahsulot/qism kodi 4
3.3.2 Suyak 4
3.3.3 Teri 4
3.4 Sovutish 5
3.5 Ishlab chiqarish tarixi 6
3.5.1 Kuzatuvchanlik 6
3.5.2 O‘rdak toifasi 6
3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi 7
3.5.4 Boqish tizimi 8
3.5.5 So‘yish tizimi 9
3.5.6 Sovitish tizimi 10
3.5.7 Antimikrob ishlov berish 11
3.6 Sifat darajasi 11
3.6.1 Kodlarning ta’rifi 11
3.7 O‘rdak tanalari va qismlarining savdo birliklarida ko‘rsatilishi yoki ularga biriktirilishi lozim bo‘lgan markirovka ma’lumotlari 12
3.7.1 Majburiy ma’lumotlar 12
3.7.2 Mahsulot haqidagi boshqa bayonotlar 12
3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar 12
3.9 Qadoqlash, saqlash va tashishga oid qoidalar 13
3.9.1 Birlik (dona) og‘irligi 13
3.9.2 Birlamchi qadoqlash 14
3.9.3 Iste’molchi uchun markirovka 15
3.9.4 Birlamchi qadoqning og‘irligi 15
3.9.5 Ikkilamchi qadoqlash 15
3.9.6 Ikkilamchi qadoq og‘irligi 16
3.9.7 O‘rdak go‘shtini qadoqlash va o‘rashning kodlash formati 16
4. O‘RDAK GO‘SHTIGA XARIDOR TALABLARI UCHUN BMT YEIK KODI 17
4.1 Kodning ta’rifi 17
4.2 Misol 17
5. TANA VA QISMLARNING TA’RIFLARI 18
5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi 18
5.2 O‘rdak skeleti diagrammasining izohi 27
5.3 O‘rdak go‘shti qismlari 29
I ILOVA 51

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

1. GS1 tizimining maqsadi 51
2. BMT YEIK kodini GS1 tizimida qo‘llash 51
3. Tizimni ta’minot zanjirida qo‘llash 52
4. GDSNda BMT YEIK go‘sht kesimi ta’riflaridan foydalanish 53
II ILOVA 55

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Muqaddima

Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi (BMT YEIK)ning asosiy maqsadlaridan biri — uning a’zolari o‘rtasidagi iqtisodiy integratsiyani kuchaytirishga ko‘maklashishdir. Ushbu maqsadga erishish yo‘llaridan biri sifatida BMT YEIK hukumatlarga quyidagilarni amalga oshiruvchi xalqaro miqyosda uyg‘unlashtirilgan standartlarni ishlab chiqish uchun forum taqdim etadi:

– Halol xalqaro savdoni yengillashtiradi va savdodagi texnik to‘siqlarning oldini oladi.
– Sotuvchilar va xaridorlar uchun umumiy savdo tilini belgilaydi.
– Yuqori sifatli, barqaror ishlab chiqarishni rag‘batlantiradi.
– Xaridorlar va iste’molchilar uchun bozor shaffofligini yaratadi.

BMT YEIK tez buziluvchan mahsulotlar bo‘yicha standartlar ustida ishlashni 1949-yilda boshlagan. Bugungi kunda turli qishloq xo‘jaligi mahsulotlari — yangi meva-sabzavotlar, quruq va quritilgan mahsulotlar, kartoshka (erta, oshxona va urug‘lik), tuxum va tuxum mahsulotlari, go‘sht va kesilgan gullar — uchun deyarli 100 ta xalqaro miqyosda uyg‘unlashtirilgan tijorat sifat standarti ishlab chiqilgan.

Xalqaro savdoga ta’sir ko‘rsatadigan tijorat sifati masalalari turli ixtisoslashtirilgan guruhlarda muhokama qilinishi mumkin, shuningdek BMT YEIK standartlarini joriy etishga qiziqqan davlatlarga ko‘mak (masalan, o‘quv seminarlari va treninglar) taklif etiladi.

Har bir standart bo‘yicha barcha manfaatdor tomonlarni (BMT YEIKning a’zo va a’zo bo‘lmagan davlatlari, xalqaro hukumat va nohukumat tashkilotlari) ishga jalb qilish va hammaga maqbul bo‘lgan kelishuvga erishish ko‘zda tutilgan. BMT YEIK standartlari sifatining belgisi shundaki, ular ko‘plab Yevropa Ittifoqi, Kodeks Alimentarius va OECD standartlari uchun asos bo‘lib xizmat qilgan.

Go‘sht bo‘yicha BMT YEIK standartlari mavzuning murakkabligi tufayli alohida o‘rin tutadi: xaridor tomonidan ko‘plab mahsulot variantlari belgilanishi mumkin, va yakuniy mahsulot sifati ko‘p jihatdan go‘shtning qanday kesilishiga bog‘liq bo‘ladi.

Standartlar birinchi marta kesish chiziqlarini aniqlash uchun anatomik nomlardan foydalangan holda izchil, batafsil va aniq tarzda yozilgan, xalqaro miqyosda kelishilgan spetsifikatsiyalarni taqdim etadi. Standartlarni amaliyotda qo‘llashni yengillashtirish uchun rangli fotosuratlar va diagrammalar ham kiritilgan. Standartlar shuningdek barcha tegishli ma’lumotlarni 20 raqamda birlashtirishga imkon beruvchi mahsulot kodini belgilaydi. Ushbu kodni ishlab chiqishda BMT YEIK GS1 International — yetkazib berish zanjiri tizimlarini global yagona identifikatsiya kodlari va elektron aloqa vositalari (masalan, shtrix-kodlar) bilan ta’minlovchi notijorat xususiy sektor tashkiloti — bilan yaqindan hamkorlik qildi.

Savdo tilini standartlashtirish — go‘sht sanoatiga zamonaviy ma’lumot uzatish usullarini joriy etish va ma’lumot va mahsulot oqimini yetkazib berish zanjiri bo‘ylab soddalashtirishga imkon beruvchi asosdir.

Men «O‘rdak go‘shti – Tanalar va qismlar» bo‘yicha BMT YEIK standartining ushbu nashri halol xalqaro savdoni yengillashtirishga sezilarli hissa qo‘shishiga umid qilaman.

Yan Kubish
Bosh kotib
Birlashgan Millatlar Tashkilotining Yevropa iqtisodiy komissiyasi

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

MINNATDORCHILIK BILDIRISH

BMT YEIK ushbu nashrni ishlab chiqish jarayonida quyidagi delegatsiyalarning hissasini minnatdorchilik bilan qayd etadi: Avstraliya, Boliviya, Braziliya, Xitoy, GS1 International, Yevropa Ittifoqi, Fransiya, Germaniya, Italiya, Litva, Niderlandiya, Yangi Zelandiya, Polsha, Rossiya Federatsiyasi, Slovakiya, Shveytsariya, Buyuk Britaniya va Amerika Qo‘shma Shtatlari.

BMT YEIK shuningdek ushbu standartning birinchi loyihasini tayyorlagan va fotosuratlarni taqdim etgan Xitoy delegatsiyasining alohida hissasi uchun o‘z minnatdorchiligini bildiradi.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

O‘ZBEKISTON MILLIY STANDARTI

O‘RDAK GO‘SHTI. TANALARI VA QISMLARI

МЯСО УТКИ ТУШКИ И ЧАСТИ ТУШЕК

DUCK MEAT CARCASES AND PARTS

Amalga kiritish sanasi- 2026 yil 1 avgustdan

1. KIRISH

1.1 Go‘sht mahsulotlari uchun BMT YEIK standartlari

Go‘sht mahsulotlari bo‘yicha BMT YEIK standartlarining maqsadi — xaridor va sotuvchi o‘rtasida foydalanish uchun xalqaro tilni tavsiya etish orqali savdoni yengillashtirishdir. Ushbu til xalqaro miqyosda odatda savdo qilinadigan go‘sht mahsulotlarini tasvirlaydi va aloqa va elektron savdo uchun kodlash tizimini belgilaydi. Matnlar muntazam ravishda yangilanib boriladi, shu sababli qo‘shimcha bandlar zarur deb hisoblagan yoki mavjud bandlarning noto‘g‘ri yoxud endi savdo qilinmasligini ta’kidlaydigan go‘sht sanoati a’zolari BMT YEIK kotibiyati bilan bog‘lanishi tavsiya etiladi.

Ushbu nashr matni BMT YEIKning Go‘shtni standartlashtirish bo‘yicha ixtisoslashtirilgan bo‘limi homiyligida ishlab chiqilgan. U BMT YEIK ishlab chiqqan yoki ishlab chiqishni rejalashtirgan standartlar turkumining bir qismidir.

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

Qo‘shimcha ma’lumot uchun BMT YEIKning <http://www.unece.org/trade/agr> veb-saytiga tashrif buyurish tavsiya etiladi.

I ilovada kodlashtirish tizimining tasviri berilgan, unga BMT YEIK kodini amalga oshirish uchun maxsus qo‘llanma identifikatori kiritilgan.

1-Jadval. Hayvon turlari va ularning kodlari

Tur	Tur kodi (1-ma’lumot maydoni)
Yirik shoxli mol go‘shti (mol)	10
Yirik shoxli mol go‘shti (buzoq)	11
Cho‘chqa go‘shti	30
Qo‘y go‘shti	40
Echki go‘shti	50

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

Lama	60
Alpaka	61
Tovuq	70
Kurka (kurka go‘shti)	71
O‘rdak	72
G‘oz	73
Iste’mol qilinadigan go‘sht subproduktlari	90

1.2 Qo‘llanish doirasi

Ushbu standart inson iste’moli uchun yaroqli sifatida sotuvga chiqariladigan xom (qayta ishlanmagan) o‘rdak (Anas Platyrhyncos va Cairina moschata) tanalari va qismlari (yoki kesimlari) uchun xalqaro tilni tavsiya etadi. Qo‘shimcha tarkibiy qismlar qo‘shilgan mahsulotlar yoki «o‘rdak tayyor mahsulotlari» ushbu standartga kiritilmagan. U xaridorlarga go‘sht va go‘sht mahsulotlarini xalqaro savdoda sotish uchun mo‘ljallangan yaxshi tijorat amaliyotiga mos keladigan go‘shtga ishlov berish, qadoqlash va muvofiqlikni baholash bo‘yicha turli xil variantlarni taqdim etadi.

O‘rdak go‘shti tanalari va qismlarini xalqaro chegaralar bo‘ylab sotish uchun oziq-ovqat mahsulotlarini standartlashtirish va veterinariya nazoratiga oid tegishli qonun hujjatlari talablariga rioya qilinishi shart. Ushbu standart boshqa joyda ko‘rib chiqilgan ushbu jihatlarni belgilashga urinmaydi. Standart davomida bunday qoidalar milliy yoki xalqaro qonunchilik, yoxud import qiluvchi mamlakat talablariga havola etiladi.

Standart, jo‘natilgandan keyin sifatni saqlab qolish maqsadiga ega bo‘lgan va shuningdek hukumatlarga ushbu standart qo‘llanish doirasidan tashqarida qoladigan oziq-ovqat gigienasi, markirovka va boshqa masalalarning ayrim jihatlari bo‘yicha yo‘riqnoma beruvchi boshqa xalqaro kelishuvlar, standartlar va amaliyot kodekslariga havolalarni o‘z ichiga oladi. Kodeks Alimentarius Komissiyasining standartlari, yo‘riqnomalari va amaliyot kodekslari <www.co-dexalimentarius.net> sog‘liqni saqlash va sanitariya talablari bo‘yicha xalqaro manba sifatida tavsiya etiladi.

1.3 Tatbiq etilishi

Yetkazib beruvchilar barcha shartnoma va spetsifikatsiya talablariga javob beradigan mahsulotlarni yetkazib berish uchun mas’ul bo‘lib, muvofiqlikni ta’minlashga mo‘ljallangan si-fat nazorat tizimini o‘rnatish tavsiya etiladi.

Mahsulotlarning ushbu batafsil talablarga muvofiqligini ta’minlash uchun xaridorlar mahsulotning xaridor tomonidan belgilangan variantlarga muvofiqligini ta’minlash maqsadida mustaqil, xolis uchinchi tomon xizmatlaridan foydalanishni tanlashi mumkin. Standart qoidalarni tushunishni osonlashtirish maqsadida standartga go‘sht tanalari hamda tanlab olingan tijorat qismlari (bo‘laklari)ning tasviriy fotosuratlari kiritilgan.

1.4 Qabul qilish va nashr etish tarixi

Ixtisoslashtirilgan bo‘limning tavsiyasiga ko‘ra, Qishloq xo‘jaligi sifat standartlari bo‘yicha ishchi guruh ushbu matnni o‘zining 64-sessiyasida qabul qildi (manba: ECE/TRADE/C/WP.7/2008/22).

Go‘sht bo‘yicha BMT YEIK standartlari nashr etilgandan uch yil o‘tgach to‘liq qayta ko‘rib chiqishdan o‘tadi. Qayta ko‘rib chiqish natijasida zarur bo‘lganda yangi nashrlar chop etiladi. Zudlik bilan e’tibor talab qiladigan o‘zgarishlar BMT YEIK veb-saytida e’lon qilinadi: <http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. MINIMAL TALABLAR

Barcha go‘sht mahsulotlari oziq-ovqat xavfsizligi va nazoratiga oid amaldagi qoidalarga muvofiq doimiy faoliyat yurituvch ko‘rsatuvchi korxonalarda so‘yilgan hayvonlardan olingan bo‘lishi shart.

Go‘sht tanalari va qismlar quyidagi talablarga javob berishi shart:

– Taqdimotni hisobga olgan holda butun bo‘lishi;

– Har qanday ko‘rinadigan yot moddalardan (masalan, shisha, kauchuk, plastmassa, metall zarrachalari[1]) xoli bo‘lishi;

– Begona hidlardan xoli bo‘lishi;

– Najas bilan ifloslanishdan xoli bo‘lishi;

– Noto‘g‘ri qon oqizishdan xoli bo‘lishi;

– Ichki organlar, traxeya, qizilo‘ngach, yetilgan ko‘payish organlari va o‘pkadan xoli bo‘lishi[2];

– Amalda patlardan va qon quyilishlardan xoli bo‘lishi[3];

– Muzlatgichda kuyishdan xoli bo‘lishi[4];

– O‘t pufagi tufayli rang o‘zgarishidan xoli bo‘lishi[3].

---

[1] Xaridor tomonidan belgilangan bo‘lsa, go‘sht buyumlari metall zarrachalarini aniqlash tekshiruvidan o‘tkaziladi.

[2] Bu organlar belgilangan buyumga xos bo‘lmasa.

[3] Bu faqat sotuvchi tomonidan oshkor qilingan va milliy qonunchilik hamda tanlangan sifat yoki sort tomonidan ruxsat etilgan taqdirda yo‘l qo‘yiladi.

[4] Muzlatgichda kuyish — asl rangdan (odatda och tusga) va/yoki teginish xususiyatlaridan (quruq, g‘ovaksimon) o‘zgarishlar bilan qisman yoki to‘liq ko‘rinadigan, mahalliy yoki keng tarqalgan, qaytarib bo‘lmaydigan yuza degidratatsiyasi (suvsizlanishi) hududlaridir.

3. XARIDOR TOMONIDAN BELGILANADIGAN TALABLAR

Quyidagi kichik bo‘limlarda xaridor tomonidan belgilanishi mumkin bo‘lgan talablar, shuningdek BMT YEIK o‘rdak kodida (4-bo‘limga qarang) qo‘llaniladigan kodlar bilan birga ta’riflanadi. O‘rdak go‘shtini qadoqlash uchun BMT YEIK kodi 3.9-bo‘limda tasvirlangan.

3.1 Qo‘shimcha talablar

Kodda hisobga olinmagan (masalan, 9-»boshqa» kodi qo‘llanilgan bo‘lsa) yoki mahsulot yoxud qadoqlash tasviri bo‘yicha qo‘shimcha aniqlik beruvchi xaridor tomonidan belgilangan

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

qo‘shimcha talablar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi va tegishli tarzda hujjatlashtirilishi shart.

3.2 Tur

1.1-bo‘limda belgilangan 1-ma’lumot maydonidagi o‘rdak uchun tur kodi — 72.

3.3 Mahsulot/qism

Ushbu hujjatda sanab o‘tilgan o‘rdak qismlari faqat tavsiya xarakteriga ega. Ushbu hujjatning yangilanishlari rivojlanib borishi bilan go‘shtning turli qismlari zarurat bo‘yicha qo‘shiladi yoki olib tashlanadi. Ushbu qismlarning ko‘pchiligi bir nechta savdo nomi homiyligida xalqaro miqyosda sotiladi. Uyg‘unlashtirilgan kodlashtirish tizimidan (I ilovaga qarang) foydalanish maqsadi ushbu hujjatdan foydalanishni yengillashtirishdir.

3.3.1 Mahsulot/qism kodi

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

3.3.2 Suyak

O‘rdak tanalari va qismlari suyak bo‘yicha taqdimotda quyidagicha farqlanadi:

2-Jadval. Suyak kodi

Suyak kodi (3a-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tasvir
0	Belgilanmagan	Hech qanday toifa belgilanmagan
1	Suyakli	Mahsulotdan suyaklar olib tashlanmagan
2	Qisman suyaksizlangan	Mahsulotdan ba’zi, biroq barcha suyaklar emas, olib tashlangan
3	Suyaksiz	Mahsulotdan barcha suyaklar olib tashlangan
4–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	—

3.3.3 Teri

O‘rdak tanalari va qismlari teri bo‘yicha taqdimotda quyidagicha farqlanadi:

3-Jadval. Teri kodi

Teri kodi (3b-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tasvir
0	Belgilanmagan	Hech qanday toifa belgilanmagan
1	Terili	Terisi bilan mahsulot (1-rasm)
2	Terisiz	Barcha terisi olib tashlangan mahsulot (2-rasm)
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	—

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	
1-Rasm. Terili butun tana	2-Rasm. Suyaksiz va terisiz ko‘krak go‘shti

3.4 Sovutish

Ushbu standartda qo‘llaniladigan «sovutish» atamasi oziq-ovqat mahsulotining ichki haroratini saqlash va mikrobiologik nazorat maqsadlarida pasaytirish uchun foydalaniladigan usullarni bildiradi. O‘rdak tanalari va qismlari sovutilgan, idishga muz solingan holda sovutilgan, idishga quruq muz solingan holda sovutilgan, yengil sovutilgan, muzlatilgan, chuqur muzlatilgan, muzlash qatlamisiz individual (tezkor) chuqur muzlatilgan yoki muzlash qatlami bilan individual (tezkor) chuqur muzlatilgan holatda taqdim etilishi mumkin. Barcha toifalar barcha mintaqalarda qo‘llanilmasligi mumkin. Qo‘llaniladigan sovutish usuliga qarab, mahsulot og‘irligi bo‘yicha ruxsat etilgan chetlanishlar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi lozim. Yetkazib berish zanjiri bo‘ylab atrof-muhit haroratining mahsulotning barcha qismlarida quyida ko‘rsatilgan bir xil ichki haroratni ta’minlaydigan darajada bo‘lishini ta’minlash operatorning mas’uliyatidir:

4-Jadval. Sovutish kodi

Sovutish kodi (4-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tasvir
0	Belgilanmagan	Hech qanday toifa belgilanmagan
1	Sovutilgan	So‘yishdan keyingi sovutish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo −2,0 °C dan past yoki +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan holda saqlanadi
2	Muz qo‘shilgan holda sovutilgan	So‘yishdan keyingi sovutish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo −2,0 °C dan past yoki +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan holda saqlanadi va muz (qotgan suv, quruq muz emas) bilan idishga qadoqlanadi
3	Quruq muz (CO_2) qo‘shilgan holda sovutilgan[5]	So‘yishdan keyingi sovutish jarayonidan so‘ng mahsulotning ichki harorati doimo −2,0 °C dan past yoki +4,0 °C dan yuqori bo‘lmagan holda saqlanadi va quruq muz (CO_2) bilan idishga qadoqlanadi

4	Yengil sovutilgan[6]	Muzlatilgandan keyin mahsulotning ichki harorati doimo −12,0 °C dan past yoki −2,0 °C dan yuqori bo‘lmagan holda saqlanadi
5	Muzlatilgan	Muzlatilgandan keyin mahsulotning ichki harorati doimo −12 °C yoki undan past darajada saqlanadi
6	Chuqur muzlatilgan	Muzlatilgandan keyin mahsulotning ichki harorati doimo −18 °C yoki undan past darajada saqlanadi
7	Muzlash qatlamisiz individual (tezkor) chuqur muzlatilgan	Mahsulot qadoqlashdan oldin alohida-alohida muzlatiladi va muzlatilgandan keyin ichki harorati doimo −18 °C yoki undan past darajada saqlanadi
8	Muzlash qatlami bilan individual (tezkor) chuqur muzlatilgan	Mahsulot qadoqlashdan oldin alohida-alohida muzlatiladi va muzlatilgandan keyin ichki harorati doimo −18 °C yoki undan past darajada saqlanadi. Muzlash qatlami metodologiyasi va markirovka terminologiyasi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday sovutish usulini tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

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

---

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

[6] Ushbu sovutish usuli faqat chakana savdo uchun qisqa muddatli saqlashda qo‘llanilishi shart.

3.5 Ishlab chiqarish tarixi

3.5.1 Kuzatuvchanlik

Xaridor tomonidan belgilangan ishlab chiqarish tarixiga oid talablar kuzatuvchanlik tizimlarining joriy etilishini talab qiladi. Kuzatuvchanlik ishlab chiqarishning barcha tegishli bosqichlarida mahsulotlarni yoki mahsulot partiyalarini identifikatsiya qilishning tekshirilishi mumkin bo‘lgan usulini talab qiladi. Kuzatuvchanlik yozuvlari ilgari surilgan da’volarni asoslab berishga qodir bo‘lishi shart, shuningdek tartib-qoidalarning muvofiqligi 3.8-bo‘limdagi muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalarga muvofiq tasdiqlangan bo‘lishi shart.

3.5.2 O‘rdak toifasi

Xaridor jinsi, og‘irlik diapazoni yoki yoshini ko‘rsatadigan o‘rdak toifasini belgilashi mumkin.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

5-Jadval. O‘rdak toifasi kodi

O‘rdak toifasi kodi (5-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tasvir
0	Belgilanmagan	Hech qanday toifa belgilanmagan
1	Juda yosh o‘rdaklar	4 haftadan kichik yosh
2	Yosh o‘rdaklar	8 haftadan (56 kun) kichik yosh. Muskat o‘rdagi uchun — 12 haftadan kichik. Tovonsimon suyak uchi egiluvchan
3	Saqlangan o‘rdaklar	10 dan 17 haftagacha yosh. Muskat o‘rdagi uchun — 13 dan 23 haftagacha
4	Yetuk o‘rdaklar	18 haftadan katta yosh. Muskat o‘rdagi uchun — 24 haftadan katta yosh
5	Tuxum quvuvchi o‘rdaklar	21 haftadan katta yosh
6	Urchitish uchun erkak va urgochi o‘rdaklar	26 haftadan katta yosh
7–8	Kod qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday o‘rdak toifasini tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

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

3.5.3 Ishlab chiqarish tizimi

Xaridor ishlab chiqarish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda ishlab chiqarish import qiluvchi mamlakatda amal qiladigan qoidalarga muvofiq bo‘lishi shart. Agar bunday qoida mavjud bo‘lmasa, eksport qiluvchi mamlakat qoidasi qo‘llaniladi.

6-Jadval. Ishlab chiqarish tizimi kodi

Ishlab chiqarish tizimi kodi (6-ma’lumot maydoni)	Toifa[7]	Tasvir
0	Belgilanmagan	Tizim belgilanmagan

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

1	Yopiq binoda	O‘rdaklar tashqi muhitga chiqish imkoniyatisiz isitiladigan, shamollatiladigan o‘stirish binolarida boqiladi
2	Ochiq maydonli	O‘rdaklar tashqi muhitga chiqish imkoniyatiga ega isitiladigan va shamollatiladigan yoki ochiq yon tomonli o‘stirish binolarida boqiladi
3	Yaylovda boqiladigan	O‘rdaklar 3 haftadan keyin o‘tloqda joylashtirilgan ko‘chma to‘siqlardan foydalangan holda tashqarida boqiladi
4	Organik[8]	Import qiluvchi mamlakatning organik ishlab chiqarishga oid qonunchiligiga muvofiq keluvchi ishlab chiqarish usullari
5	Yuqori sifatli	Aniqlanishi lozim
6–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday ishlab chiqarish tizimini tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

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

---

[7] Yorliqda fermerlik turlarini ko‘rsatish maqsadida, bu import qiluvchi mamlakatning tegishli qonunchiligiga moslashtirilishi tavsiya etiladi.

[8] Organik ishlab chiqarish tizimlari maxsus boqish tizimlarini o‘z ichiga oladi. Shu sababli «organik» varianti boqish tizimida takrorlanmaydi.

3.5.4 Boqish tizimi

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

7-Jadval. Boqish tizimi kodi

Boqish tizimi kodi (7-ma’lumot maydoni)	Tavsif
00	Belgilanmagan
01	An’anaviy
02–09	Kodlar qo‘llanilmaydi
10	FM-siz
11	FM va HKK-siz
12	FM, HKK va O‘T-siz

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

13	FM, HKK, O‘T va GMOsiz
14	FM va O‘T-siz
15	FM, O‘T va GMOsiz
16	FM va GMOsiz
17–29	Kodlar qo‘llanilmaydi
30	HKK-siz
31	HKK va O‘T-siz
32	HKK va GMOsiz
33	HKK, O‘T va GMOsiz
34–49	Kodlar qo‘llanilmaydi
50	O‘T-siz
51	O‘T va GMOsiz
52–59	Kodlar qo‘llanilmaydi
60	GMOsiz
61–98	Kodlar qo‘llanilmaydi
99	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday boqish tizimini tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

Bu yerda:

FM-siz — Baliq uni qo‘shilmagan.

HKK-siz — Hayvon kelib chiqishidagi tarkibiy qismlardan xoli.

O‘T-siz — O‘sishni tezlashtiruvchi vositalar* dan xoli.

GMOsiz — Genetik modifikatsiyalangan organizmlardan olingan mahsulotlardan xoli.

* O‘sishni tezlashtiruvchi vositalarga veterinar tomonidan tavsiya etilgan dozalardan ortiq miqdordagi gormonlar yoki antibiotiklar kiradi.

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

3.5.5 So‘yish tizimi

Xaridor so‘yish tizimini belgilashi mumkin. Har qanday holatda so‘yish import qiluvchi mamlakatda amalda bo‘lgan normativ-huquqiy hujjatlar talablari muvofiq bo‘lishi shart. Agar bunday qoida mavjud bo‘lmasa, so‘yish tizimi xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishib olinadi.

8-Jadval. So‘yish tizimi kodi

So‘yish tizimi kodi (8-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

0	Belgilanmagan	—
1	An’anaviy	Qon oqizishdan oldin gioh holatiga keltirilgan
2–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Boshqa har qanday ruxsat etilgan so‘yish usuli xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart

3.5.6 Sovitish tizimi

Xaridor quyidagi jadvalda ko‘rsatilgan sovitish tizimlarini belgilashi mumkin.

Quyidagi sovitish tizimlari texnologik jihatdan oldini olib bo‘lmaydigan suv saqlanib qolishi tufayli og‘irlikning oshishiga olib kelishi mumkin. Agar mahsulotdagi suv miqdori import qiluvchi mamlakat qonunchiligida belgilangan texnologik chegaralardan oshib ketsa, mahsulot tasviri/yorlig‘ida bu foiz miqdori ko‘rsatilishi shart. Agar bunday qonunchilik mavjud bo‘lmasa, ushbu chegaralar xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart. Suv miqdorini aniqlash usullari xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart.

9-Jadval. Sovitish tizimi kodi

Sovitish tizimi kodi (9-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	—
1	Botirib sovitilgan (qo‘shimchasiz)	Mahsulot teskari oqimdagi sovuq suv orqali harakatlanib sovitiladi
2	Botirib sovitilgan (qo‘shimchali)	Mahsulot antimikrob vositalarni o‘z ichiga olgan teskari oqimdagi sovuq suv orqali harakatlanib sovitiladi
3	Havoda sovitilgan (qo‘shimchasiz)	Mahsulot sovuq havo bilan sovitiladi
4	Havoda sovitilgan (qo‘shimchali)	Mahsulot antimikrob vositalarni o‘z ichiga olgan sovuq havo bilan sovitiladi
5	Havo-purkash bilan sovitilgan (qo‘shimchasiz)	Mahsulot mayda suv purkagichi bilan aralashtirilgan sovuq havo bilan sovitiladi
6	Havo-purkash bilan sovitilgan (qo‘shimchali)	Mahsulot antimikrob vositalarni o‘z ichiga olgan mayda suv purkagichi bilan aralashtirilgan sovuq havo bilan sovitiladi
7–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday sovitish tizimini tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

3.5.7 Antimikrob ishlov berish

Quyidagi ishlovlar sovitishdan oldin yoki keyin amalga oshirilishi mumkin. Bularga jismoniy, kimyoviy yoki biologik ishlov berish, alohida yoki birgalikda, import qiluvchi mamlakatdagi tegishli qonunchilikka muvofiq kiritilishi mumkin.

10-Jadval. Ishlov berish kodi

Ishlov berish kodi (10-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	—
1	Hech qanday antimikrob ishlov berishsiz	Antimikrob ishlov berish qo‘llanilmagan
2	Belgilangan antimikrob ishlov(lar) bilan	Aniq ishlov(lar) xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi	—

3.6 Sifat darajasi

3.6.1 Kodlarning ta’rifi

Tanalar yoki qismlar uchun sifat darajasi quyidagicha belgilanishi mumkin:

11-Jadval. Sifat kodi

Sifat kodi (11-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	2-bo‘limdagi minimal shartlarga rioya qilinishi shart
1	1-sifat darajasi	Mahsulot eng yuqori sifat darajasiga javob beradi[9]
2	2-sifat darajasi	Mahsulot ikkinchi sifat darajasiga javob beradi[9]
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa sifat darajasi yoki tizimi

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

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

3.7 O‘rdak tanalari va qismlarining savdo birliklarida ko‘rsatilishi yoki ularga biriktirilishi lozim bo‘lgan markirovka ma’lumotlari

Barcha markirovka ma’lumotlari tekshirilishi mumkin bo‘lishi kerak (shuningdek 3.5.1-bo‘limga qarang).

3.7.1 Majburiy ma’lumotlar

Import qiluvchi mamlakatlarning milliy talablariga ziyon yetkazmasdan, quyidagi ro‘yxat qadoqlangan o‘rdak tanalari va qismlarining mahsulot yorliqlarida ko‘rsatilishi shart bo‘lgan ma’lumotlarni o‘z ichiga oladi:

– Mahsulotning nomi;
– Sog‘liqni saqlash bo‘yicha tamg‘a / tekshiruv tamg‘asi;
– Har bir mamlakat talab qilgan «sotish muddati» / «iste’mol muddati» sanasi;
– Saqlash shartlari: masalan, «XX °C da yoki undan past haroratda saqlansin»;
– Qadoqlovchi, distributor yoki jo‘natuvchining tegishli identifikatsiyasi;
– Sof og‘irlik kilogrammlarda (kg) va ixtiyoriy ravishda funtlarda (lb);
– 3.5.6-bandga muvofiq qo‘shimcha suv foizi.

3.7.2 Mahsulot haqidagi boshqa bayonotlar

Import qiluvchi mamlakat qonunchiligi talab qilgan, xaridorning iltimosiga ko‘ra yoki qayta ishlovchi tomonidan tanlangan boshqa bayonotlar mahsulot yorliqlarida ko‘rsatilishi mumkin. Agar ko‘rsatilsa, bunday bayonotlar tekshirilishi mumkin bo‘lishi shart (shuningdek 3.5.1-bo‘limga qarang).

Bunday bayonotlarning misollari quyidagilarni o‘z ichiga oladi:

– Tug‘ilgan mamlakat;
– O‘stirilgan mamlakat(lar);
– So‘yilgan mamlakat;
– Qayta ishlangan/kesilgan mamlakat(lar);
– Qadoqlangan mamlakat(lar);
– Kelib chiqish mamlakati. Ushbu standartda «kelib chiqish mamlakati» atamasi tug‘ilish, o‘stirish, so‘yish, qayta ishlash/kesish va qadoqlash bir xil mamlakatda amalga oshirilganligini bildirish uchun ishlatiladi;
– Ishlab chiqarish va boqish tizimlari;
– Qayta ishlash/qadoqlash sanasi;
– Sifat/sort/tasniflash;
– So‘yish jarayonlari;
– Sovitish tizimi;
– O‘rdak zoti.

3.8 Muvofiqlikni baholash talablariga oid qoidalar

Xaridor mahsulotning sifat/sort/tasnifi, savdo standartining xaridor tomonidan belgilangan variantlari va/yoki hayvon identifikatsiyasi bo‘yicha uchinchi tomon muvofiqligini baholashni talab qilishi mumkin. Alohida muvofiqlikni baholashlar yoki ularning kombinatsiyalari quyidagicha tanlanishi mumkin:

Sifat/sort/tasnifi muvofiqligini baholash (sifat): uchinchi tomon mahsulotni tekshiradi va uning talab qilingan sifat darajasiga javob berishini tasdiqlaydi. Uchinchi tomon

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

sertifikatlashtirish organning nomi va qo‘llaniladigan sifat-sort standarti 3.1-bandda ko‘rsatilganidek belgilanishi shart.

Savdo standarti muvofiqligini baholash (savdo standarti): uchinchi tomon mahsulotni tekshiradi va uning sifat darajasidan tashqari ushbu savdo standartida belgilangan xaridor tomonidan belgilangan variantlarga javob berishini tasdiqlaydi.

O‘rdak yoki partiya identifikatsiyasi muvofiqligini baholash (o‘rdak/partiya identifikatori): uchinchi tomon mahsulotning belgilangan talablarga javob berishini tasdiqlaydi.

12-Jadval. Muvofiqlikni baholash kodi

Muvofiqlikni baholash kodi (14-ma’lumot maydoni)	Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Sifat/sort/tasniflash (sifat) muvofiqligini baholash
2	Savdo standarti muvofiqligini baholash
3	O‘rdak/partiya identifikatsiyasi (o‘rdak/partiya identifikatori) muvofiqligini baholash
4	Sifat va savdo standarti muvofiqligini baholash
5	Sifat va o‘rdak/partiya identifikatori muvofiqligini baholash
6	Savdo standarti va o‘rdak/partiya identifikatori muvofiqligini baholash
7	Sifat, savdo standarti va o‘rdak/partiya identifikatori muvofiqligini baholash
8	Kod qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9 Qadoqlash, saqlash va tashishga oid qoidalar

Jo‘natishdan oldingi saqlash shartlari va tashish uchun foydalaniladigan jihozlar o‘rdak tanalari va qismlarining jismoniy, xususan termik holatiga (sovutilgan yoki muzlatilgan) mos kelishi va import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi shart. Tez buziluvchan oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro tashish va bunday tashish uchun foydalaniladigan maxsus jihozlar to‘g‘risidagi BMT YEIK Bitimi (ATP) (ECE/TRANS/165) qoidalariga e’tiborga olinishi kerak.

3.9.1 Birlik (dona) og‘irligi

«Birlik» — bu butun qush, qismlarga bo‘lingan qush yoki mahsulot tasvirida belgilangan qushning bir qismi. Birlik og‘irligiga qadoqlash materiallarining og‘irligi kiritilmaydi. Og‘irlik shuningdek og‘irlik diapazoni shaklida ko‘rsatilishi mumkin. Bunday holda, og‘irlik diapazonlarining ta’rifi, ularni qo‘llash va tekshirish xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilishi shart.

13-Jadval. Birlik og‘irligi kodi

Birlik og‘irligi kodi (P1-ma’lumot maydoni)	Toifa
0	Belgilanmagan
1	Og‘irlik diapazoni belgilangan
2	Og‘irlik belgilangan
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9.2 Birlamchi qadoqlash

Birlamchi qadoqlash mahsulot bilan bevosita aloqada bo‘ladi va mahsulotni iste’molchi yoki muassasa hajmidagi birliklarga ajratish uchun ishlatiladi, va tashish vaqtida yuk konteyneri ichiga joylashtiriladi. Bir yoki bir nechta birlik bitta birlamchi qadoqqa joylanishi mumkin.

14-Jadval. Birlamchi qadoqlash kodi

Birlamchi qadoqlash kodi (P2-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
00	Belgilanmagan	—
01	Plastik xalta	Tijorat usullari bilan yopiladigan, mahsulotni o‘rab turuvchi moslashuvchan plastik plyonkadan tayyor-langan qadoqlash
02	Plastik xalta, vakuumli qadoqlangan	Havoni vakuum yo‘li bilan chiqarib tashlash va issiqlik bilan yopish orqali mahsulotga yopishadigan plastik xalta yoki shunga o‘xshash material
03	Plastik xalta, qayta yopiladigan	Bir necha marta ochilishi va yopilishi mumkin bo‘lgan o‘zaro tutashgan yopilish vositasiga ega plas-tik xalta
04	Modifikatsiyalangan atmosferali plastik xalta	Mahsulot sifatini saqlashga yordam berish uchun gaz bilan to‘ldirilgan va yopilgan plastik xalta
05	Bubble pack, porsiya nazorati	Mahsulotning alohida porsiyalarini o‘rab turish uchun ishlatiladigan plastik xalta
06	Patnis qadoqlash (tray pack)	Polistirol yoki shunga o‘xshash plastik materialdan tayyorlangan tekis tubli, patnis shaklidagi idish
07	Modifikatsiyalangan atmosferali patnis qadoqlash	Past, tekis tubli idish; mahsulot namlik so‘ruvchi yostiqcha ustiga joylashtiriladi, so‘ngra gaz qo‘shiladi va qadoq yopiladi
08	Stakan/idishcha (cup/tub)	Qog‘oz, plastik yoki boshqa qattiq, suv o‘tkazmaydigan materialdan tayyorlangan, tekis tubli va qopqoqli idish

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

09	Karton	Mahsulotni saqlab turuvchi va yuk konteyneri ichiga joylashtirilgan qog‘oz idish
10–97	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
98	Qadoqlanmagan	Mahsulot iste’molchi yoki muassasa hajmidagi birliklarga qadoqlanmaydi
99	Boshqa	—

3.9.3 Iste’molchi uchun markirovka

Birlamchi qadoqning iste’molchi uchun markirovkasi quyidagicha belgilanishi mumkin:

15-Jadval. Iste’molchi uchun markirovka kodi

Iste’molchi uchun markirovka kodi (P3-ma’lumot maydoni)	Toifa/Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Yorliqlangan: qadoqlarda iste’molchi uchun yorliqlar mavjud bo‘lishi shart. Ular boriladigan mamlakat talablariga muvofiq bo‘lishi shart
2	Yorliqlanmagan
3–9	Kodlar qo‘llanilmaydi

3.9.4 Birlamchi qadoqning og‘irligi

Birlamchi qadoq tarkibining og‘irligi 3.9.1-bo‘limda belgilanganidek, tarkibidagi birliklarning og‘irliklari yig‘indisidir.

16-Jadval. Birlamchi qadoq og‘irligi kodi

Birlamchi qadoq og‘irligi kodi (P4-ma’lumot maydoni)	Toifa/Tavsif
0	Belgilanmagan
1	Og‘irlik diapazoni belgilangan
2	Og‘irlik belgilangan
3–8	Kodlar qo‘llanilmaydi
9	Boshqa

3.9.5 Ikkilamchi qadoqlash

Ikkilamchi qadoqlash mahsulotni tashish vaqtida himoya qilish va identifikatsiya qilish uchun qo‘llaniladi. Ikkilamchi qadoqlar bir yoki bir nechta birlamchi qadoqdan iborat bo‘ladi. Ular import qiluvchi mamlakat talablariga muvofiq markirovka bo‘lishi kerak.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

17-Jadval. Ikkilamchi qadoqlash kodi

Ikkilamchi qadoqlash kodi (P5-ma’lumot maydoni)	Toifa	Tavsif
0	Belgilanmagan	—
1	Quti, astarsiz va mumlanmagan	Gofrirovka qog‘ozidan tayyorlangan idish. Lenta, qoplar yoki boshqa tijorat jihatdan qabul qilingan usullar yordamida yopiladi
2	Quti, astarli va mumlanmagan	Idish ichini astarlab turuvchi plastik plyonka xaltali gofrirovka qog‘oz idishi
3	Quti, astarsiz va mumlangan	Idishni suv o‘tkazmaydigan qilish uchun mum bilan singdirilgan va/yoki qoplangan gofrirovka qog‘oz qutisi
4	Idish, qaytariladigan	Yetkazib berishdan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinadigan plastmassa yoki boshqa ruxsat etilgan materialdan tayyorlangan idish
5	Yirik to‘plamli idish, qaytarilmaydigan	Yetkazib berishdan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinmaydigan yirik gofrirovka qog‘oz idishi
6	Yirik to‘plamli idish, qaytariladigan	Yetkazib berishdan keyin qayta ishlovchi tomonidan qaytarib olinadigan yirik idish
7–8	Kodlar qo‘llanilmaydi	—
9	Boshqa	Xaridor va sotuvchi o‘rtasida kelishilgan boshqa har qanday ikkilamchi qadoqlashni tasvirlash uchun foydalanilishi mumkin

3.9.6 Ikkilamchi qadoq og‘irligi

Ikkilamchi qadoq og‘irligi kilogrammlarda, bir kasr xona bilan beshta raqamdan iborat holda (0000,0 kg) ko‘rsatiladi.

18-Jadval. Ikkilamchi qadoq og‘irligi kodi

Ikkilamchi qadoq og‘irligi kodi (P6-ma’lumot maydoni)	Toifa/Tavsif
00000	Belgilanmagan
00001–99999	Besh xonali birlik og‘irligini ko‘rsating (0000,0)

3.9.7 O‘rdak go‘shtini qadoqlash va o‘rashning kodlash formati

Quyidagi jadvalda o‘rdak uchun qadoqlash va o‘rashni tasvirlash bo‘yicha kodlash formatining umumiy qo‘llanilishi ko‘rsatilgan:

19-Jadval. Qadoqlash va o‘rash ma’lumot maydonlari

Ma’lumot maydoni	Tavsif	Bo‘lim	Kod diapazoni
P1	Birlik og‘irligi	3.9.1	0–9
P2	Birlamchi qadoqlash	3.9.2	00–99
P3	Birlamchi qadoq iste’molchi uchun markirovkasi	3.9.3	0–9
P4	Birlamchi qadoq og‘irligi	3.9.4	0–9
P5	Ikkilamchi qadoqlash	3.9.5	0–9
P6	Ikkilamchi qadoq og‘irligi	3.9.6	00000–99999

4. O‘RDAK GO‘SHTIGA XARIDOR TALABLARI UCHUN BMT YEIK KODI

4.1 Kodning ta’rifi

O‘rdak go‘shtiga xaridor talablari uchun BMT YEIK kodi 14 ta maydon va 20 raqamdan iborat (2 raqam ishlatilmaydi) va 3- va 5-bo‘limlarda belgilangan kodlarning kombinatsiyasidir.

20-Jadval. Maydonlar ro‘yxati

Maydon №	Nomi	Bo‘lim	Kod diapazoni
1	Tur	3.2	00–99
2	Mahsulot/qism	5	0000–9999
3a	Suyak	3.3.2	0–9
3b	Teri	3.3.3	0–9
4	Sovutish	3.4	0–9
5	Toifa	3.5.2	0–9
6	Ishlab chiqarish tizimi	3.5.3	0–9
7	Boqish tizimi	3.5.4	00–99
8	So‘yish tizimi	3.5.5	0–9
9	Sovitish tizimi	3.5.6	0–9
10	Antimikrob ishlov berish	3.5.7	0–9
11	Sifat darajasi	3.6	0–9
12	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0–9
13	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0–9
14	Muvofiqlikni baholash	3.8	0–9

4.2 Misol

Quyidagi misolda organik usulda yetishtirilgan va boqilgan, boqishda baliq uni ishlatilmagan, qo‘shimchasiz havoda sovitilgan va antimikrob ishlov berilmagan, ichki organlari

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

bilan birga chuqur muzlatilgan butun yosh o‘rdak tasvirlangan. O‘rdak eng yuqori sifatga ega va sifat hamda savdo standarti xaridor tomonidan belgilangan kompaniya tomonidan sertifikatlanishi lozim.

Ushbu buyum quyidagi BMT YEIK O‘rdak go‘shti kodiga ega: 72010111624100311004

21-Jadval. Kod tarkibining misoli

Maydon №	Nomi	Talab	Qiymat
1	Tur	O‘rdak	72
2	Mahsulot/qism	Butun qush	0101
3a	Suyak	Suyakli	1
3b	Teri	Terili	1
4	Sovutish	Chuqur muzlatilgan	6
5	Toifa	Yosh o‘rdaklar	2
6	Ishlab chiqarish tizimi	Organik	4
7	Boqish tizimi	Baliq unisiz	10
8	So‘yish tizimi	Belgilanmagan	0
9	Sovitish tizimi	Havoda sovitilgan (qo‘shimchasiz)	3
10	Antimikrob ishlov berish	Hech qanday antimikrob ishlov berishsiz	1
11	Sifat darajasi	1-sifat darajasi	1
12	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0
13	Maydon qo‘llanilmaydi	–	0
14	Muvofiqlikni baholash	Sifat va savdo standarti muvofiqligini baholash	4

5. TANA VA QISMLARNING TA’RIFLARI

5.1 Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi

22-Jadval. Mahsulotlarning ko‘p tilli ko‘rsatkichi

Kod	English	Français	Русский	中文	O‘zbekcha
0101	Whole bird (with giblet pack)	Volaille entière (avec abats)	Тушка потрошеная (с комплектом потрохов и шеи)	白条鸭（带内脏）	Butun qush (ichki a’zolar to‘plami bilan)
0102	Whole bird without giblets	Volaille entière sans abats	Тушка потрошеная	白条鸭（不带内脏）	Butun qush (ichki a’zolarsiz)

0103	Boneless whole bird without giblets and wings	Volaille entière désossée sans abats ni ailes	Тушка потрошеная обваленная без крыльев	去翅无骨白条鸭	Suyaksiz butun qush (ichki a’zolarsiz va qanotlarsiz)
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks	Volaille entière sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошеная с низким срезом голеней	去爪白条鸭	Butun qush (ichki a’zolarsiz, uzun kesimli boldirlar bilan)
0105	Whole bird without giblets, with half neck	Volaille entière sans abats avec demi-cou	Тушка потрошеная с половиной шеи	半脖白条鸭	Butun qush (ichki a’zolarsiz, yarim bo‘yin bilan)
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Volaille entière sans abats avec cou entier	Тушка потрошеная с целой шеей	全脖白条鸭	Butun qush (ichki a’zolarsiz, butun bo‘yin bilan)
0107	Whole bird without giblets, with head	Volaille entière sans abats avec tête	Тушка потрошеная с головой	带头白条鸭	Butun qush (ichki a’zolarsiz, bosh bilan)
0108	Whole bird without giblets, with head and feet	Volaille entière sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошеная с головой и плюснами ног	带头带爪白条鸭	Butun qush (ichki a’zolarsiz, bosh va oyoqlar bilan)
0109	Partially eviscerated duck	Canard partiellement effilé	Частично потрошеная тушка	—	Qisman ichki a’zolari olingan o‘rdak
0201	Two-piece cut-up (split bird)	Volaille découpée en deux (demi-volaille)	Тушка, разделанная на две части (полу-тушки)	半片鸭	Ikki bo‘lakli kesim (yorilgan qush)
0202	Four-piece cut-up (quartered bird)	Volaille découpée en quatre (quart de volaille)	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)	四分体	To‘rt bo‘lakli kesim (choraklangan qush)
0203	Six-piece cut-up	Volaille découpée en six	Тушка, разделанная на шесть частей	六分体	Olti bo‘lakli kesim
0204	Eight-piece cut-up	Volaille découpée en huit	Тушка, разделанная на	八分体	Sakkiz bo‘lakli kesim

			восемь частей		
0301	Front half	Moitié antérieure	Передняя часть	前二分体	Old yarmi
0302	Front half without wings	Moitié antérieure sans ailes	Передняя часть без крыльев	去翅前二分体	Old yarmi, qanotlarsiz
0401	Back half (saddle)	Moitié postérieure	Задняя часть	后二分体	Orqa yarmi (sadl)
0402	Back half without tail (saddle)	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки	去尾后二分体	Orqa yarmi, dumsiz (sadl)
0501	Breast quarter	Quart antérieur	Передняя четвертина	前四分体	Ko‘krak choragi
0502	Split breast with back portion	Quart antérieur avec partie de dos	Половина грудки с прилегающей частью спинки	去翅前四分体	Yorilgan ko‘krak, orqa qismi bilan
0601	Whole breast without back, with ribs and tenderloins	Poitrine entière sans dos, avec côtes et filets	Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе	带肋鸭全胸	Butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va kichik filey bilan
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе	去背去肋鸭全胸	Butun ko‘krak, orqa va qovurg‘asiz, kichik filey bilan
0603	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями	去背带肋带翅鸭全胸	Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanotlar bilan
0604	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и	去背带肋带翅根鸭全胸	Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan

		segments d’aile	плечевой частью крыльев		
0605	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d’aile désossés	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев	去背带肋带翅根肉鸭全胸	Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im qanot go‘shti bilan
0606	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d’aile	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев	带背带肋带翅根鸭全胸	Suyakli butun ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan
0607	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d’aile désossés	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев	带背带肋带翅根肉鸭全胸	Suyakli butun ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im go‘shti bilan
0608	Boneless whole breast without back, ribs, or tenderloins	Poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets	Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе	去背鸭大胸肉	Suyaksiz butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘asiz va kichik fileysiz
0609	Whole breast	Poitrine entière	Грудка	全胸	Butun ko‘krak
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d’aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и	带背带肋带翅根鸭半胸	Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan

			плечевой частью крыла		
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d’aile désossé	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла	带背带肋带翅根肉鸭半胸	Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im go‘shti bilan
0703	Bone-in split breast with back and ribs	Demi-poitrine non désossée avec dos et côtes	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами	带背带肋骨鸭半胸	Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi va qovurg‘alar bilan
0704	Bone-in split breast without back, with ribs and wing	Demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile	Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом	去背带肋带翅鸭半胸	Suyakli yorilgan ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanot bilan
0705	Bone-in split breast with back, without ribs and wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла	带背去肋去翅鸭半胸	Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi bilan, qovurg‘asiz va qanotsiz
0706	Boneless split breast without back or rib meat	Demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes	Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер	去背去肋鸭半胸	Suyaksiz yorilgan ko‘krak, orqasiz va qovurg‘a go‘shtisiz
0707	Boneless split breast with skin and thigh	Demi-poitrine désossée avec	Обваленная половина грудки с	带大腿大胸肉	Suyaksiz yorilgan ko‘krak, teri va son bilan

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

		peau et haut de cuisse	кожей и бедром		
0801	Tenderloin with tendon	Filet avec tendon	Малое филе с сухожильем	小胸	Kichik filey, payi bilan
0802	Tenderloin with tendon tip off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилья	精修小胸	Kichik filey, payi qismi olib tashlangan
0901	Leg with back portion (leg quarter)	Quart cuisse	Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)	后四分体	Oyoq, orqa qismi bilan (oyoq choragi)
0902	Leg with back portion, without tail	Quart cuisse sans croupion	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки	去尾后四分体	Oyoq, orqa qismi bilan, dumsiz
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat	Quart cuisse avec partie de dos, sans croupion ni graisse abdominale	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира	去尾去腹脂后四分体	Oyoq, orqa qismi bilan, dumsiz va qorin yog‘isiz
0904	Long-cut drumstick and thigh portion with back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой	长切小腿和大腿	Uzun kesimli boldir va son qismi, orqa bilan
1001	Whole leg (short-cut leg)	Cuisse entière	Окорочок	全腿（短切腿）	Butun oyoq (qisqa kesimli oyoq)
1002	Whole leg with abdominal fat	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок с абдоминальным жиром	带腹脂全腿	Butun oyoq, qorin yog‘i bilan
1003	Whole leg, long-cut	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени	长切全腿	Butun oyoq, uzun kesimli

1004	Semi-boneless duckling leg	Cuisse semi-désossée de jeune canard	Полуобва-ленный око-рочок утенка	—	Yarim suyaksiz o‘rdakcha oyog‘i
1101	Thigh	Haut de cuisse	Бедро	大腿	Son
1102	Bone-in thigh with back portion	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Необваленное бедро с прилегающей частью спинки	带背大腿	Suyakli son, orqa qismi bilan
1103	Trimmed thigh	Haut de cuisse paré	Бедро обрезанное	精修大腿	Tozalangan son
1104	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	方切无骨大腿肉	Suyaksiz son, kvadrat shaklida
1201	Drumstick (drum)	Pilon	Голень	小腿（琵琶腿）	Boldir
1202	Slant-cut drumstick	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	斜切琵琶腿	Qiyshiq kesimli boldir
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло	全翅	Butun qanot
1302	First and second segment wing (v-wing)	Premier et deuxième segments d’aile	Плечевая и локтевая части крыла	V形翅（第1和2节）	Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanot (V-qanot)
1303	Second and third segment wing	Deuxième et troisième segments d’aile	Локтевая часть крыла с кистью	二节翅（第2和3节）	Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘im qanot
1304	First segment wing (wing drummette)	Premier segment d’aile	Плечевая часть крыла	翅根（第一节）	Birinchi bo‘g‘im qanot (qanot ildizi)
1305	Second segment wing (wing flat)	Deuxième segment d’aile	Локтевая часть крыла	翅中（第2节）	Ikkinchi bo‘g‘im qanot (qanot o‘rtasi)
1306	Third segment wing (wing tip)	Troisième segment d’aile	Кисть крыла	翅尖（第3节）	Uchinchi bo‘g‘im qanot (qanot uchi)

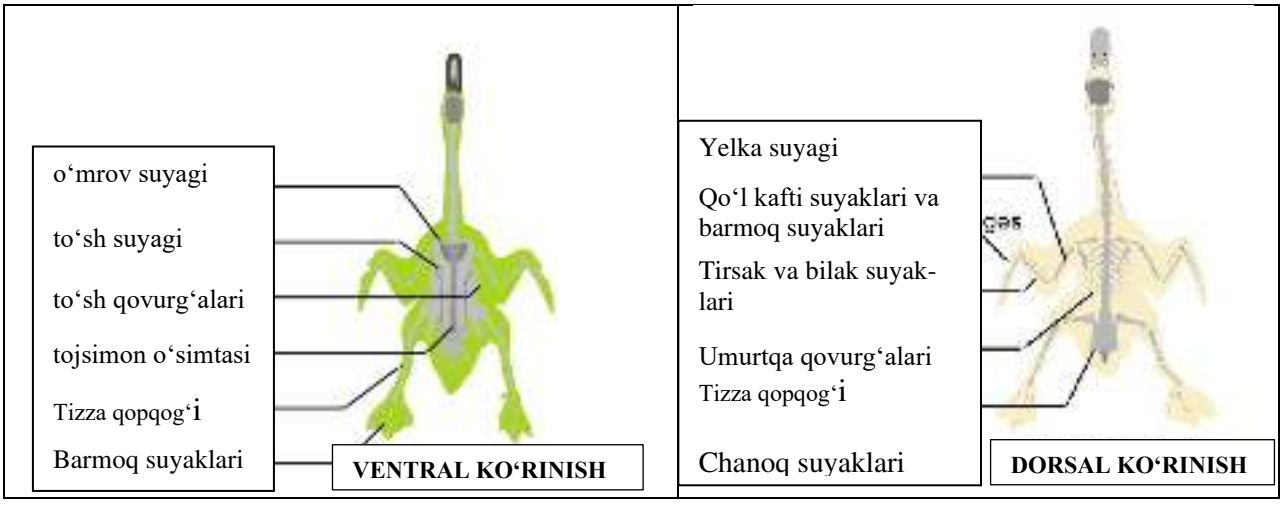
1307	First and second segment wings (disjointed)	Premier et deuxième segments d’aile (aile déjointée)	Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)	二节翅（第1和2节分开）	Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanotlar (ajratilgan)
1401	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после обвалки	背骨架	Tozalangan orqaning quyi qismi
1402	Lower back	Bas de dos	Нижняя часть спинки	后背	Orqaning quyi qismi
1403	Upper back	Haut de dos	Верхняя часть спинки	前背	Orqaning yuqori qismi
1404	Whole back	Dos entier	Спинка	全背	Butun orqa
1501	Tail	Croupion	Гузка	鸭尾	Dum
1601	Neck	Cou	Шея	鸭脖	Bo‘yin
1701	Head	Tête	Голова	鸭头	Bosh
1702	Head without tongue	Tête sans langue	Голова без языка	去舌鸭头	Tilsiz bosh
1703	Head with half-neck	Tête avec demi-cou	Голова с половиной шеи	半脖鸭头	Bosh, yarim bo‘yin bilan
1704	Tongue	Langue	Язык	鸭舌	Til
1801	Processed paws	Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног	去皮鸭掌	Ishlov berilgan tovonlar
1802	Processed feet	Pattes préparées	Обработанные ноги	去皮鸭爪	Ishlov berilgan oyoqchalar
1803	Unprocessed paws	Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног	未去皮鸭掌	Ishlov berilmagan tovonlar
1804	Unprocessed feet	Pattes non préparées	Необработанные ноги	未去皮鸭爪	Ishlov berilmagan oyoqchalar
1901	Gizzards, processed	Gésiers préparés	Обработанный мышечный желудок	鸭肫	Ishlov berilgan jig‘ildon

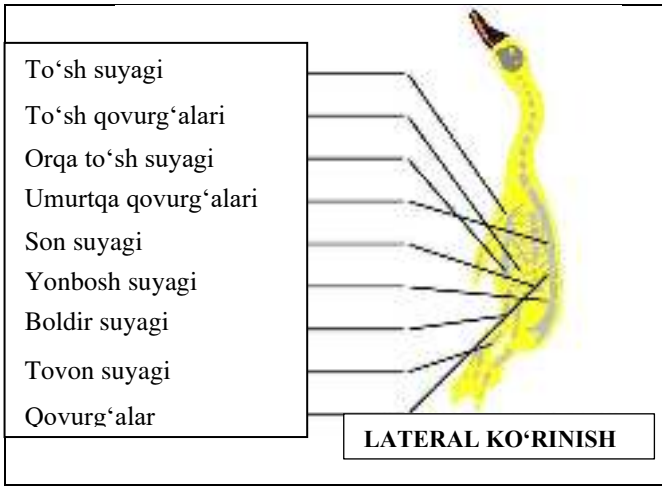
1902	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers coupe en papillon	Мышечный желудок, разрезан-ный в виде бабочки	蝴蝶形鸭肫	Kapalaksimon kesilgan jig‘ildon
1903	Gizzards, V-style cut	Gésiers coupe en V	Мышечный желудок, разрезан-ный v-об-разно	V形鸭肫	V-shaklida kesilgan jig‘ildon
2001	Liver	Foie	Печень	鸭肝	Jigar
2101	Hearts, cap-off	Cœur sans «coiffe»	Сердце без верхушки аортального клапана	去冠鸭心	Yurak, aorta klapani uchisiz
2102	Hearts, cap-on	Cœur avec «coiffe»	Сердце с верхушкой аортального клапана	鸭心	Yurak, aorta klapani uchi bilan
2201	Testes	Testicules	Семенники	睾丸	Urug‘donlar
2301	Breast skin	Peau de poitrine	Кожа грудки	胸皮	Ko‘krak terisi
2302	Thigh/leg skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/око-рочка	腿皮	Son/oyoq terisi
2303	Body skin	Peau de corps	Кожа тушки	鸭皮	Tana terisi
2304	Neck skin	Peau de cou	Кожа шеи	颈皮	Bo‘yin terisi
2401	Abdominal fat (leaf fat)	Graisse abdominale	Абдоми-нальный жир	腹脂	Qorin (varaqsimon) yog‘i
2501	Cartilages	Cartilages	Хрящи	软骨	Tog‘aylar
3001	Two-product combinations	Combinaison de deux produits	Набор из двух видов продуктов	2件套	Ikki mahsulotli to‘plam
3002	Three-product combinations	Combinaison de trois produits	Набор из трех видов продуктов	3件套	Uch mahsulotli to‘plam
3003	Four-product combinations	Combinaison de quatre produits	Набор из че-тырех видов продуктов	4件套	To‘rt mahsulotli to‘plam
4001	Trimmings	Parures	Обрезь	碎肉	Kesik go‘sht qoldiqlari

4002	Breast trimmings	Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки	胸碎肉	Ko‘krak go‘shti qoldiqlari
4003	Wing trimmings	Parures d’aile	Обрезь мяса крыльев	翅碎肉	Qanot go‘shti qoldiqlari
4004	Thigh trimmings	Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедра	大腿碎肉	Son go‘shti qoldiqlari
4005	Drumstick trimmings	Parures de pilon	Обрезь мяса голени	小腿碎肉	Boldir go‘shti qoldiqlari
4006	Ilium meat (oyster)	Sot-l’y-laisse	Мясо под-вздошной кости	牡蛎肉	Yonbosh suyagi go‘shti (ustritsa go‘shti)
4007	Intestines (chitterlings)	Intestins (boyaux)	Кишки (тре-буха)	鸭肠	Ichaklar (qorin-ichak)
4008	Unprocessed blood	Sang non traité	Необрабо-танная кровь	未处理的鸭血	Ishlov berilmagan qon
4009	Processed blood	Sang traité	Обработан-ная кровь	经过处理的鸭血	Ishlov berilgan qon

5.2 O‘rdak skeleti diagrammasining izohi

Quyida keltirilgan butun o‘rdakning uchta diagrammasidan ikkitasi har bir o‘rdak mahsulotining tarkibini ko‘rsatish uchun foydalaniladi.. Ushbu uch diagramma o‘rdakning asosiy suyaklarini orqa (dorsal) ko‘rinishda (qizil rangda), qorin (ventral) yoki ko‘krak ko‘rinishida (yashil rangda) va yon (lateral) ko‘rinishida (sariq rangda) ko‘rsatadi. Har bir mahsulot uchun tegishli ko‘rinishlarning soyalangan hududlari ushbu mahsulot tarkibiga kiritilgan o‘rdak qismi va mushaklarini ifodalaydi.





3-Rasm. O‘rdak skeletining anatomik ko‘rinishlari (ventral, dorsal, lateral)

Bu yerda (VENTRAL KO‘RINISH — qorin tomondan):

1 – Klyuchitsa (o‘mrov suyagi)

2 – To‘sh suyagi (sternum)

3 – To‘sh qovurg‘alari (sternal ribs)

4 – To‘sh tojsimon o‘simtasi (sternal crest)

5 – Tizza qopqog‘i (patella)

6 – Barmoq suyaklari (phalanges)

Bu yerda (DORSAL KO‘RINISH — orqa tomondan):

1 – Yelka suyagi (humerus)

2 – Qo‘l kafti suyaklari va barmoq suyaklari (metacarpals and phalanges)

3 – Tirsak va bilak suyaklari (ulna and radius)

4 – Umurtqa qovurg‘alari (vertebral ribs)

5 – Chanoq suyaklari (pelvic bones)

Bu yerda (LATERAL KO‘RINISH — yon tomondan):

1 – To‘sh suyagi (sternum)

2 – To‘sh qovurg‘alari (sternal ribs)

3 – Orqa to‘sh suyagi (metasternum)

4 – Umurtqa pog‘onasi (backbone)

5 – Son suyagi (femur)

6 – Yonbosh suyagi (ilium)

7 – Boldir suyagi (tibia)

8 – Tovon suyagi (metatarsus)

9 – Qovurg‘alar (vertebral ribs)

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

5.3 O‘rdak go‘shti qismlari

	0101 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLAR TO‘PLAMI BILAN) «Butun qush (ichki a’zolar to‘plami bilan)» — barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Bosh va oyoqchalar olib tashlangan, dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Jig‘ildon, yurak, jigar va teri bilan yoki terisiz bo‘yin (ichki a’zolar to‘plami) alohida qismlar sifatida kiritilgan.	
	0102 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ) «Butun qush (ichki a’zolarsiz)» — barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Bosh va teri bilan bo‘yin, oyoqchalar, jig‘ildon, yurak va jigar olib tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0103 SUYAKSIZ BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ VA QANOTLARSIZ) «Suyaksiz butun qush (ichki a’zolarsiz va qanotlarsiz)» — ko‘krak, son va boldir go‘shti butun saqlangan tanadir. Teri bilan bosh va bo‘yin, qanotlar, oyoqchalar, jig‘ildon, yurak va jigar, yog‘ bezi va dum olib tashlangan.	
	0104 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ, UZUN KESIMLI BOLDIRLAR BILAN) «Butun qush (ichki a’zolarsiz, uzun kesimli boldirlar bilan)» — barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, uzun kesimli boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Teri bilan bosh va bo‘yin, tovonlar, jig‘ildon, yurak va jigar olib tashlangan. Dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	

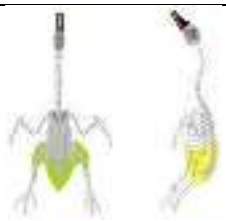
STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	0105 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ, YARIM BO‘YIN BILAN) «Butun qush (ichki a’zolarsiz, yarim bo‘yin bilan)» — bo‘yinning yarmi biriktirilgan holda barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Bosh, bo‘yinning ikkinchi yarmi, oyoqchalar, jig‘ildon, yurak va jigar olib tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0106 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ, BUTUN BO‘YIN BILAN) «Butun qush (ichki a’zolarsiz, butun bo‘yin bilan)» — bo‘yin biriktirilgan holda barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Bosh, oyoqchalar, jig‘ildon, yurak va jigar olib tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0107 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ, BOSH BILAN) «Butun qush (ichki a’zolarsiz, bosh bilan)» — bosh biriktirilgan holda barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i bilan birga butun tanadir. Oyoqchalar, jig‘ildon, yurak va jigar olib tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0108 BUTUN QUSH (ICHKI A’ZOLARSIZ, BOSH VA OYOQCHALAR BILAN) «Butun qush (ichki a’zolarsiz, bosh va oyoqchalar bilan)» — bosh va oyoqchalar biriktirilgan holda butun tanadir. Barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa va qorin yog‘i ham biriktirilgan. Jig‘ildon, yurak va jigar olib	

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0109 QISMAN ICHKI A’ZOLARI OLINGAN O‘RDAK «Qisman ichki a’zolari olingan o‘rdak» — bosh va oyoqchalar biriktirilgan holda o‘rdakning butun tanasidan iborat. Barcha qismlari, jumladan ko‘krak, sonlar, boldirlar, qanotlar, orqa, qorin yog‘i, jigar, o‘pkalar va yurak butunligicha qoldirilgan. Ichaklar olib tashlangan. Yog‘ bezi va dum bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0201 IKKI BO‘LAKLI KESIM (YORILGAN QUSH) «Ikki bo‘lakli kesimdagi o‘rdak» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) orqa va ko‘krak orqali, taqriban teng chap va o‘ng tana yarmlarini hosil qiladigan tarzda, bir uchidan ikkinchi uchigacha yorish orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida qismlar bir xil qushdan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0202 TO‘RT BO‘LAKLI KESIM (CHORAKLANGAN QUSH) «To‘rt bo‘lakli kesimdagi o‘rdak» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) qanotlari biriktirilgan 2 ko‘krak choragiga va 2 oyoq choragiga kesish orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida qismlar bir xil qushdan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	

	0203 OLTI BO‘LAKLI KESIM «Olti bo‘lakli kesimdagi o‘rdak» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) orqa va qovurg‘a qismlari bilan 2 yorilgan ko‘krak, 2 boldir va orqa qismi bilan 2 songa kesish orqali tayyorlanadi. Qanotlar olib tashlanadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida qismlar bir xil qushdan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0204 SAKKIZ BO‘LAKLI KESIM «Sakkiz bo‘lakli kesimdagi o‘rdak» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) orqa va qovurg‘a qismlari bilan 2 yorilgan ko‘krak, 2 boldir, orqa qismi bilan 2 son va 2 qanotga kesish orqali tayyorlanadi. Yog‘ bezi, dum va qorin yog‘i bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Alohida qismlar bir xil qushdan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0301 OLD YARMI «Old yarmi» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda, yonbosh suyagi joyida son suyagidan biroz yuqorida va pastga qarab orqa to‘sh suyagi (metasternum) uchigacha kesish orqali tayyorlanadi. Old yarmi qo‘shni orqa qismi va ikkala qanot biriktirilgan holda butun ko‘krakdan iborat.	
	0302 OLD YARMI, QANOTLARSIZ (ORQA QISMI BILAN BUTUN KO‘KRAK) «Old yarmi, qanotlarsiz» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda, yonbosh suyagi joyida son suyagidan biroz yuqorida va pastga qarab orqa to‘sh suyagi uchigacha kesish va qanotlarni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Qanotlarsiz old yarmi qo‘shni orqa qismi bilan butun ko‘krakdan iborat.	

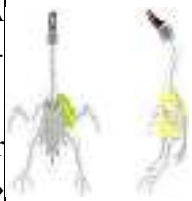
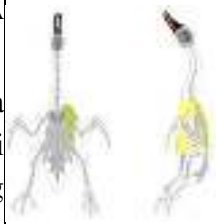
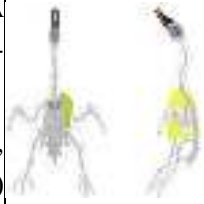
	0401 ORQA YARMI (SADL) «Orqa yarmi» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda, yonbosh suyagi joyida son suyagidan biroz yuqorida va pastga qarab orqa to‘sh suyagi uchigacha kesish orqali tayyorlanadi. Orqa yarmi qo‘shni orqa qismi, qo‘shni qorin yog‘i va dum bilan ikkala oyoqdan iborat. Yog‘ bezi olib tashlangan yoki tashlanmagan bo‘lishi mumkin.	
	0402 ORQA YARMI, DUMSIZ (SADL) «Orqa yarmi, dumsiz» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda, yonbosh suyagi joyida son suyagidan biroz yuqorida va pastga qarab orqa to‘sh suyagi uchigacha kesish orqali tayyorlanadi. Dumsiz orqa yarmi qo‘shni orqa qismi va qo‘shni qorin yog‘i bilan ikkala oyoqdan iborat.	
	0501 KO‘KRAK CHORAGI «Ko‘krak choragi» — old yarmini (0301) to‘sh suyagi va orqa bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Ko‘krak choragi biriktirilgan qanot va orqa qismi bilan ko‘krakning yarmidan iborat.	
	0502 YORILGAN KO‘KRAK, ORQA QISMI BILAN «Yorilgan ko‘krak, orqa qismi bilan» — qanotlarsiz old yarmini (0302) to‘sh suyagi va orqa bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Orqa qismi bilan yorilgan ko‘krak biriktirilgan orqa qismi bilan ko‘krakning yarmidan iborat.	

	0601 BUTUN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ALAR VA KICHIK FILEY BILAN «Butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va kichik filey bilan» — qanotlarsiz old yarmidan (0302) butun ko‘krakni umurtqa va to‘sh qovurg‘alari birikuvi bo‘ylab kesish orqali orqadan ajratib tayyorlanadi. Bo‘yin terisi va orqa olib tashlanadi. Qovurg‘alar va kichik filey bilan butun ko‘krak qovurg‘a go‘shti va kichik filey bilan butun ko‘krakdan iborat.	
	0602 BUTUN KO‘KRAK, ORQA VA QOVURG‘ALARSIZ, KICHIK FILEY BILAN «Butun ko‘krak, orqa va qovurg‘alarsiz, kichik filey bilan» — qanotlarsiz old yarmidan (0302) butun ko‘krakni umurtqa va to‘sh qovurg‘alari birikuvi bo‘ylab kesish orqali orqadan ajratib tayyorlanadi. Orqa, qovurg‘alar va bo‘yin terisi olib tashlanadi. Orqa yoki qovurg‘alarsiz, kichik filey bilan butun ko‘krak orqasiz, qovurg‘alarsiz yoki qanotsiz butun ko‘krakdan iborat, biroq kichik filey (pectoralis minor) biriktirilgan.	
	0603 SUYAKLI BUTUN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ALAR VA QANOTLAR BILAN «Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanotlar bilan» — old yarmidan (0301) butun ko‘krakni umurtqa va to‘sh qovurg‘alari birikuvi bo‘ylab kesish orqali orqadan ajratib tayyorlanadi. Bo‘yin terisi va orqa olib tashlanadi. Qovurg‘alar va qanotlar bilan butun ko‘krak qovurg‘alar, kichik filey va qanotlar bilan butun ko‘krakdan iborat.	

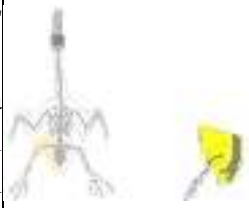
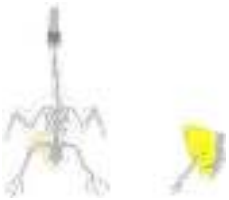
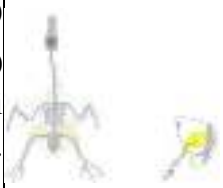
	0604 SUYAKLI BUTUN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ALAR VA QANOTNING BIRINCHI BO‘G‘IMI BILAN «Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan» — suyakli butun ko‘krakni, orqasiz, qovurg‘alar va qanotlar bilan (0603) qanotlarni birinchi va ikkinchi bo‘g‘im o‘rtasida kesib, birinchi qanot bo‘g‘imini biriktirilgan holda qoldirib tayyorlanadi. Ikkinchi bo‘g‘im qanot, uchinchi bo‘g‘im qanot va bo‘yin terisi olib tashlanadi.	
	0605 SUYAKLI BUTUN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ALAR VA SUYAKSIZ BIRINCHI BO‘G‘IM QANOT GO‘SHTI BILAN «Suyakli butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im qanot go‘shti bilan» — suyakli butun ko‘krakni, orqasiz, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan (0604) birinchi qanot bo‘g‘imidan suyakni (yelka suyagi) olib tashlash orqali tayyorlanadi. Bo‘yin terisi olib tashlanadi.	
	0606 SUYAKLI BUTUN KO‘KRAK, ORQA QISMI, QOVURG‘ALAR VA QANOTNING BIRINCHI BO‘G‘IMI BILAN «Suyakli butun ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan» — old yarmidan (0301) qanotlarni birinchi va ikkinchi bo‘g‘im o‘rtasida kesib, birinchi bo‘g‘im qanotlarni biriktirilgan holda qoldirish orqali tayyorlanadi. Ikkinchi bo‘g‘im qanot, uchinchi bo‘g‘im qanot va bo‘yin terisi olib tashlanadi.	

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	0607 SUYAKLI BUTUN KO‘KRAK, ORQA QISMI, QOVURG‘ALAR VA SUYAKSIZ BIRINCHI BO‘G‘IM QANOT GO‘SHTI BILAN «Suyakli butun ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im qanot go‘shti bilan» — suyakli butun ko‘krakni, orqa qismi, qovurg‘alar va birinchi bo‘g‘im qanotlar bilan (0606) birinchi bo‘g‘im qanotlardan suyaklarni (yelka suyaklari) olib tashlash orqali tayyorlanadi. Bo‘yin terisi olib tashlanadi.	
	0608 SUYAKSIZ BUTUN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ASIZ VA KICHIK FILEYSIZ «Suyaksiz butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘asiz va kichik fileysiz» — suyakli butun ko‘krakdan, orqasiz, qovurg‘alar va qanotlar bilan (0603), qanotlarni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar, kichik filey (pectoralis minor) va bo‘yin terisi olib tashlanadi. Suyaksiz butun ko‘krak, orqasiz, qovurg‘asiz va kichik fileysiz butun saqlangan suyaksiz ko‘krak go‘shtidan iborat.	
	0609 BUTUN KO‘KRAK «Butun ko‘krak» — suyak bilan birga, jumladan o‘mrov suyagi (vilkasimon suyak) va qovurg‘alar hamda teri bilan birga ko‘krak fileylariga to‘g‘ri keladi. Butun yoki ikkiga bo‘lingan holda taqdim etilishi mumkin.	
	0701 SUYAKLI YORILGAN KO‘KRAK, ORQA QISMI, QOVURG‘ALAR VA QANOTNING BIRINCHI BO‘G‘IMI BILAN «Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va qanotning birinchi bo‘g‘imi bilan» — ko‘krak choragidan (0501) qanotlarni birinchi va ikkinchi bo‘g‘im o‘rtasida kesib, birinchi bo‘g‘im qanotlarni biriktirilgan holda qoldirish orqali tayyorlanadi. Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va birinchi bo‘g‘im qanot suyakli butun ko‘krakning yarmidan iborat bo‘lib, orqa qismi	

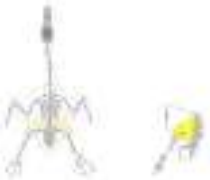
	biriktirilgan, qovurg‘alar va birinchi bo‘g‘im qanot biriktirilgan.	
	0702 SUYAKLI YORILGAN KO‘KRAK, ORQA QISMI, QOVURG‘ALAR VA SUYAKSIZ BIRINCHI BO‘G‘IM QANOT GO‘SHTI BILAN «Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi, qovurg‘alar va suyaksiz birinchi bo‘g‘im qanot go‘shti bilan» — suyakli yorilgan ko‘krakdan, orqa qismi, qovurg‘alar va birinchi bo‘g‘im qanot bilan (0701) birinchi bo‘g‘im qanotdan suyakni (yelka suyagi) olib tashlash orqali tayyorlanadi.	
	0703 SUYAKLI YORILGAN KO‘KRAK, ORQA QISMI VA QOVURG‘ALAR BILAN «Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi va qovurg‘alar bilan» — qanotlarsiz old yarmini (0302) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi va qovurg‘alar orqa bilan butun ko‘krakning yarmidan iborat bo‘lib, qovurg‘alar, kichik filey va suyaklar biriktirilgan.	
	0704 SUYAKLI YORILGAN KO‘KRAK, ORQASIZ, QOVURG‘ALAR VA QANOT BILAN «Suyakli yorilgan ko‘krak, orqasiz, qovurg‘alar va qanot bilan» — suyakli butun ko‘krakni, orqasiz, qovurg‘alar va qanotlar bilan (0604) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘alar va qanot bilan yorilgan ko‘krak biriktirilgan qovurg‘a go‘shti, qanot, kichik filey va suyaklar bilan butun ko‘krakning yarmidan iborat.	
	0705 SUYAKLI YORILGAN KO‘KRAK, ORQA QISMI BILAN, QOVURG‘ASIZ VA QANOTSIZ «Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi bilan, qovurg‘asiz va qanotsiz» — old yarmini (0301) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘alar va	

	qanotlar olib tashlanadi. Suyakli yorilgan ko‘krak, orqa qismi bilan, qovurg‘asiz suyakli butun ko‘krakning yarmidan iborat bo‘lib, orqa biriktirilgan, qovurg‘alar olib tashlangan.	
	0706 SUYAKSIZ YORILGAN KO‘KRAK, ORQASIZ VA QOVURG‘A GO‘SHTISIZ «Suyaksiz yorilgan ko‘krak, orqasiz va qovurg‘a go‘shtisiz» — suyakli butun ko‘krakni, orqasiz, qovurg‘alar va kichik filey bilan (0601) to‘sh suyagi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Qovurg‘a go‘shti va suyaklar olib tashlanadi. Kichik filey bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	0707 SUYAKSIZ YORILGAN KO‘KRAK, TERI VA SON BILAN «Suyaksiz yorilgan ko‘krak, teri va son bilan» — yarim tanadan ko‘krak suyaklari va qovurg‘alarni qo‘shni etlikli to‘qima bilan olib tashlagandan keyin, son suyagi va chanoq suyagi bo‘g‘imida sonni ajratish orqali tayyorlanadi.	
	0801 KICHIK FILEY, PAYI BILAN (ICHKI FILE, MO‘RT FILE, KICHIK FILE) «Kichik filey, payi bilan» — ichki ko‘krak mushagini ko‘krak va to‘sh suyagidan ajratish orqali tayyorlanadi. Kichik filey ichiga botgan pay bilan birgalikda alohida butun mushakdan iborat.	
	0802 KICHIK FILEY (ICHKI FILE, MO‘RT FILE, KICHIK FILE), PAYI QISMI OLIB TASHLANGAN «Kichik filey, payi qismi olib tashlangan» — ichki ko‘krak mushagini ko‘krak va to‘sh suyagidan ajratish orqali tayyorlanadi. Payning chiqib turgan qismi olib tashlanadi. Payi qismi olib tashlangan ichki filey alohida butun mushakdan iborat.	

	0901 OYOQ, ORQA QISMI BILAN (OYOQ CHORAGI) «Oyoq, orqa qismi bilan» — orqa yarmini (0401) umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Oyoq, orqa qismi bilan biriktirilgan qo‘shni orqa qismi, qorin yog‘i va dum bilan boldir va sonni o‘z ichiga olgan butun qismdan iborat.	
	0902 OYOQ, ORQA QISMI BILAN, DUMSIZ (OYOQ CHORAGI, DUMSIZ) «Oyoq, orqa qismi bilan, dumsiz» — dumsiz orqa yarmini (0402) umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish orqali tayyorlanadi. Oyoq, orqa qismi bilan, dumsiz biriktirilgan qo‘shni orqa qismi va qorin yog‘i bilan boldir va sonni o‘z ichiga olgan butun qismdan iborat.	
	0903 OYOQ, ORQA QISMI BILAN, DUMSIZ VA QORIN YOG‘ISIZ «Oyoq choragi, dumsiz va qorin yog‘isiz» — dumsiz orqa yarmini (0402) umurtqa pog‘onasi markazi bo‘ylab taqriban teng ikki qismga kesish va qorin yog‘ini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Oyoq choragi, dumsiz va qorin yog‘isiz qo‘shni orqa qismi bilan boldir va sonni o‘z ichiga olgan butun qismdan iborat.	
	0904 UZUN KESIMLI BOLDIR VA SON QISMI, ORQA BILAN «Uzun kesimli boldir va son qismi, orqa bilan» — dumsiz oyoq choragini (0902) son orqali umurtqa pog‘onasi tekisligiga deyarli parallel, mosga biroz yuqorida kesish orqali tayyorlanadi. Uzun kesimli boldir va son qismi, orqa bilan ikki qismdan iborat: biriktirilgan son qismi bilan boldir va qolgan son qismi orqa qismi va qorin yog‘i biriktirilgan holda.	
	1001 BUTUN OYOQ (QISQA KESIMLI OYOQ) «Butun oyoq» — oyoqni orqa yarmidan (0401) son va chanoq suyagi birikuvi joyida ajratish orqali tayyorlanadi. Qorin yog‘i va orqa olib tashlanadi.	

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	Teri tozalangan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin. Butun oyoq son va boldirdan iborat.	
	1002 BUTUN OYOQ, QORIN YOG‘I BILAN (ORQASIZ YARIM SADL) «Butun oyoq, qorin yog‘i bilan» — oyoqni orqa yarmidan (0401) son va chanoq suyagi birikuvi joyida ajratish va orqani olib tashlash orqali tayyorlanadi. Butun oyoq, qorin yog‘i bilan tegishli teri va qorin yog‘i bilan boldir va sondan iborat.	
	1003 BUTUN OYOQ, UZUN KESIMLI (UZUN KESIMLI OYOQ) «Butun uzun kesimli oyoq» — uzun kesimli boldirlar bilan ichki a’zolarsiz butun qushni (0104) umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda, yonbosh suyagi joyida son suyagidan biroz yuqorida va pastga qarab orqa to‘sh suyagi uchigacha kesish, so‘ngra son va chanoq suyagi birikuvi joyida oyoqni ajratish orqali tayyorlanadi. Orqa va tovonning uzun chiqindi tagidagi qismi olib tashlanadi. Uzun kesimli oyoq son, boldir va tovonning bir qismidan iborat.	
	1004 YARIM SUYAKSIZ O‘RDAKCHA OYOG‘I «Yarim suyaksiz o‘rdakcha oyog‘i» — orqa va chanoq suyagisiz bir bo‘lakda biriktirilgan boldir va sondan iborat. Suyaksiz son go‘shtini o‘rdakcha boldiriga mahkam biriktirilgan holda qoldirish uchun son suyagi olib tashlanadi. (Manbada bu mahsulot uchun rasm berilmagan.)	
	1101 SON «Son» — butun oyoqni (1001) boldir va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Boldir va tizza qopqog‘i olib tashlanadi. Son tegishli yog‘ bilan sondan iborat. Yonbosh	

	suyagiga yondosh go‘sht (ustritsa go‘shti) bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1102 SUYAKLI SON, ORQA QISMI BILAN (SON CHORAGI) «Suyakli son, orqa qismi bilan» — oyoq choragini (0901) boldir va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i va qorin yog‘i olib tashlanadi. Suyakli son, orqa qismi bilan biriktirilgan orqa qismi va tegishli yog‘ bilan sondan iborat. Dum va yonbosh suyagiga yondosh go‘sht (ustritsa go‘shti) bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1103 TOZALANGAN (KESILGAN) SON «Tozalangan son» — butun oyoqni (1001) boldir va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i va deyarli barcha ko‘rinadigan yog‘ olib tashlanadi. Tozalangan son sondan iborat. Yonbosh suyagiga yondosh go‘sht (ustritsa go‘shti) bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1104 SUYAKSIZ SON, KVADRAT SHAKLIDA KESILGAN «Suyaksiz son, kvadrat shaklida kesilgan» — butun oyoqni (1001) boldir va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Boldir, tizza qopqog‘i, son suyagi va yonbosh suyagiga yondosh go‘sht (ustritsa go‘shti) olib tashlanadi. Suyaksiz son, kvadrat shaklida kesilgan kvadrat ko‘rinishga ega bo‘lgan son go‘shtidan iborat.	
	1201 BOLDIR (DRUM) «Boldir» — butun oyoqni (1001) boldir va son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish orqali tayyorlanadi. Son olib tashlanadi. Boldir boldir va tizza qopqog‘idan iborat.	

	1202 QIYSHIQ KESIMLI BOLDIR (BOLDIR QISMI) «Qiyshiq kesimli boldir» — butun oyoqni (1001) boldirning boldir suyagi bo‘ylab va boldir hamda son suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesish orqali tayyorlanadi. Son va boldirning bir tomonidagi go‘shtning bir qismi olib tashlanadi. Qiyshiq kesimli boldir boldir suyagi, kichik boldir suyagi (fibula), tizza qopqog‘i va tegishli mushaklarning bir qismidan iborat.	
	1301 BUTUN QANOT «Butun qanot» — qanotni ichki a’zolarsiz butun qushdan (0102) yelka suyagi va umurtqa pog‘onasi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Butun qanot qanotni tanaga biriktiruvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi bo‘g‘im (qanot ildizi), tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi bo‘g‘im, hamda qo‘l kafti va barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan uchinchi bo‘g‘im (uch)dan iborat.	
	1302 BIRINCHI VA IKKINCHI BO‘G‘IM QANOT (V-QANOT) «Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanot» — butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi qanot bo‘g‘imi o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Uchinchi bo‘g‘im (uch) olib tashlanadi. Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanot qanotni tanaga biriktiruvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan bo‘g‘im (qanot ildizi) va tirsak hamda bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘im (yassi qism)dan iborat.	
	1303 IKKINCHI VA UCHINCHI BO‘G‘IM QANOT (2-BO‘G‘IMLI QANOT, QANOT QISMI) «Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘im qanot» — butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi qanot bo‘g‘imi o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi bo‘g‘im (qanot ildizi) olib tashlanadi. Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘im qanot tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘im (yassi qism) va qo‘l kafti	

	hamda barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan bo‘g‘im (uch)dan iborat.	
	1304 BIRINCHI BO‘G‘IM QANOT (QANOT ILDIZI) «Birinchi bo‘g‘im qanot» — butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi bo‘g‘im o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Ikkinchi va uchinchi bo‘g‘imlar olib tashlanadi. Birinchi bo‘g‘im qanot qanotni tanaga biriktiruvchi yelka suyagini o‘z ichiga olgan birinchi bo‘g‘imdan iborat.	
	1305 IKKINCHI BO‘G‘IM QANOT (QANOT O‘RTASI, O‘RTA BO‘G‘IM) «Ikkinchi bo‘g‘im qanot» — butun qanotni (1301) birinchi va ikkinchi bo‘g‘imlar hamda ikkinchi va uchinchi bo‘g‘imlar o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi va uchinchi bo‘g‘imlar (qanot ildizi va uch) olib tashlanadi. Ikkinchi bo‘g‘im qanot tirsak va bilak suyaklarini o‘z ichiga olgan ikkinchi bo‘g‘imdan iborat.	
	1306 UCHINCHI BO‘G‘IM QANOT (QANOT UCHI, QANOT YASSISI) «Uchinchi bo‘g‘im qanot» — butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi bo‘g‘imlar o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Birinchi va ikkinchi bo‘g‘imlar (qanot ildizi va yassi qism) olib tashlanadi. Uchinchi bo‘g‘im qanot qo‘l kafti va barmoq suyaklarini o‘z ichiga olgan uchinchi bo‘g‘imdan iborat.	
	1307 BIRINCHI VA IKKINCHI BO‘G‘IM QANOTLAR (AJRATILGAN QANOTLAR) «Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanotlar» — butun qanotni (1301) ikkinchi va uchinchi bo‘g‘imlar o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Uchinchi bo‘g‘im (uch) olib tashlanadi. So‘ngra birinchi va ikkinchi bo‘g‘imlar o‘rtasidagi bo‘g‘im kesilib, birinchi va ikkinchi bo‘g‘imlar ajratiladi. Birinchi va ikkinchi bo‘g‘im qanotlar taqriban teng	

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	miqdordagi birinchi va ikkinchi bo‘g‘imlarning birgalikda qadoqlanganidan iborat.	
	1401 TOZALANGAN (GO‘SHTSIZLANGAN) ORQANING QUYI QISMI «Tozalangan orqaning quyi qismi» — chanoq suyaklari bo‘ylab kesib, oyoqlarni orqa yarmidan (0401) ajratish orqali tayyorlanadi. Tozalangan orqaning quyi qismi orqaning pastki suyagi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat bo‘lib, go‘sht va terining ko‘pi, agar barchasi bo‘lmasa, olib tashlangan. Dum, qorin yog‘i, hamda buyrak va urug‘donlarning bir qismi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1402 ORQANING QUYI QISMI «Orqaning quyi qismi» — orqa yarmini (0401) son va chanoq suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘im orqali kesib, har bir oyoqni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Orqaning quyi qismi biriktirilgan go‘sht va teri bilan orqaning pastki suyagi, yonbosh suyagi va chanoq suyaklaridan iborat. Dum, qorin yog‘i, hamda buyrak va urug‘donlarning bir qismi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1403 ORQANING YUQORI QISMI «Orqaning yuqori qismi» — qanotlarsiz old yarmini (0302) umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab kesib, ko‘krak va umurtqa qovurg‘alarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Orqaning yuqori qismi biriktirilgan go‘sht va teri bilan orqaning yuqori suyagidan (taxminan 1,6 sm (5/8 dyuym) kenglikda) iborat.	
	1404 BUTUN ORQA «Butun orqa» — ichki a’zolarsiz butun qushni (0102) bo‘yin birikuvi joyida umurtqa pog‘onasiga perpendikulyar ravishda kesish orqali tayyorlanadi. So‘ngra umurtqa qovurg‘alari orqali yonbosh suyagi asosigacha va chanoq suyaklarining tashqi chetiga qadar umurtqa pog‘onasining har ikki tomoni bo‘ylab parallel kesim qilinadi. Butun orqa biriktirilgan go‘sht va teri bilan butun orqa suyagi, yonbosh suyagi va chanoq	

	suyaklaridan iborat. Dum, qorin yog‘i, hamda buyrak va urug‘donlarning bir qismi bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1501 DUM «Yog‘ bezisiz dum» — tanani umurtqalarni (orqa suyaklari) va dum umurtqalarini (dum suyaklari) birlashtiruvchi bo‘g‘im o‘rtasida kesish orqali tayyorlanadi. Tana va yog‘ bezi olib tashlanadi. Yog‘ bezisiz dum biriktirilgan go‘sht va teri bilan dum suyaklaridan iborat.	
	1601 BO‘YIN «Bo‘yin» — bo‘yinni yelka bo‘g‘imida tanadan kesib, boshni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Bo‘yin biriktirilgan go‘sht va/yoki teri bilan bo‘yin suyaklaridan iborat.	
	1701 BOSH «Bosh» — tanani bo‘yinning yuqori qismida kesib, tanani olib tashlash orqali tayyorlanadi. Bosh biriktirilgan tumshuq, go‘sht va teri bilan bosh suyaklari va ularning ichidagilardan iborat.	
	1702 TILSIZ BOSH «Tilsiz bosh» — boshdan (1701) tilni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Tilsiz bosh biriktirilgan tumshuq, go‘sht va teri bilan bosh suyaklari va ularning ichidagilardan iborat. Til biriktirilmagan.	
	1703 BOSH, YARIM BO‘YIN BILAN «Bosh, yarim bo‘yin bilan» — ichki a’zolarsiz butun qushdan (0102) bo‘yinning yarmida kesish orqali tayyorlanadi. Yarim bo‘yin bilan ichki a’zolarsiz butun qush (0105) olib tashlanadi. Bosh, yarim bo‘yin bilan bosh suyaklari, tumshuq va go‘sht hamda teri bilan bo‘yinning bir qismidan iborat. Til biriktirilgan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.	
	1704 TIL «Til» — til pichog‘i (tilning mushak qismi) va til osti suyaklaridan iborat (stilogioid suyagidan tashqari). Hiqildoq, uchta traxeya halqasi, limfa tugunlari, so‘lak bezlari, yog‘ va tilning yon hamda qorin yuzasidagi tegishli yog‘ tozalanishi shart.	

	1801 ISHLOV BERILGAN TOVONLAR «Ishlov berilgan tovon» — tana oyog‘ini tovon suyagi bo‘ylab, tovon o‘simtasi (metatarsal spur) yaqinida kesish orqali tayyorlanadi. Tirnoq qinlari, tovonni qoplab turuvchi ingichka sariq epidermal teri va tana olib tashlanadi. Ishlov berilgan tovon biriktirilgan go‘sht va teri bilan tovon suyagining bir qismi va to‘rtta barmoq (falangalar)dan iborat.
	1802 ISHLOV BERILGAN OYOQCHALAR «Ishlov berilgan oyoqcha» — tana oyog‘ini tovon va boldir suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Tana olib tashlanadi. Tirnoq qinlari va oyoqni qoplab turuvchi ingichka sariq epidermal teri olib tashlanadi. Ishlov berilgan oyoqcha biriktirilgan go‘sht va teri bilan tovon suyagi va to‘rtta barmoq (falangalar)dan iborat.
	1803 ISHLOV BERILMAGAN TOVONLAR «Ishlov berilmagan tovon» — tana oyog‘ini tovon suyagi bo‘ylab, tovon o‘simtasi yaqinida bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Tana olib tashlanadi. Tovon biriktirilgan go‘sht va teri bilan tovon suyagining bir qismi va to‘rtta barmoq (falangalar)dan iborat. Tirnoq qinlari va oyoqni qoplab turuvchi ingichka sariq epidermal teri olib tashlanmaydi.
	1804 ISHLOV BERILMAGAN OYOQCHALAR «Ishlov berilmagan oyoqcha» — tana oyog‘ini tovon va boldir suyagi o‘rtasidagi bo‘g‘imda kesish orqali tayyorlanadi. Tana olib tashlanadi. Oyoqcha biriktirilgan go‘sht va teri bilan tovon suyagi va to‘rtta barmoq (falangalar)dan iborat. Tirnoq qinlari va oyoqni qoplab turuvchi ingichka sariq epidermal teri olib tashlanmaydi.
	1901 ISHLOV BERILGAN JIG‘ILDON (MUSHAK OSHQOZONI) «Ishlov berilgan jig‘ildon» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Jig‘ildon ichki qobig‘i va tarkibini olib tashlash orqali kesiladi va qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishib turgan organlar olib tashlanadi. Jig‘ildon hazm kanalining kengaygan mushak qismining bir yoki bir nechta notekis shakldagi bo‘laklaridan iborat.
	1902 KAPALAKSIMON KESILGAN JIG‘ILDON «Kapalaksimon kesilgan jig‘ildon» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Jig‘ildon gorizontal ravishda ochib kesiladi va ichki qobig‘i hamda tarkibi olib tashlash orqali qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishib turgan organlar olib tashlanadi. Kapalaksimon kesilgan jig‘ildon hazm kanalining biroz notekis shakldagi, mushakli bir bo‘lagidan iborat.
	1903 V-SHAKLIDA KESILGAN JIG‘ILDON

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	«V-shaklida kesilgan jig‘ildon» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Jig‘ildon vertikal ravishda ochib kesiladi va ichki qobig‘i hamda tarkibi olib tashlash orqali qayta ishlanadi. Yog‘ va boshqa yopishib turgan organlar olib tashlanadi. Jig‘ildon hazm kanalining biroz notekis shakldagi, mushakli bir bo‘lagidan iborat.
	2001 JIGAR «Jigar» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. O‘t qopi (o‘t pufagi) olib tashlanadi. Jigar shakli va o‘lchami jihatidan notekis bo‘lgan bir yoki bir nechta bo‘lakli silliq jigarrang-qizg‘ish rangli organdir.
	2101 YURAK, AORTA KLAPANI UCHISIZ «Aorta klapani uchisiz yurak» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Yurakka yopishib turgan yog‘, perikardial qop va aorta klapani uchi olib tashlanadi. Aorta klapani uchisiz yurak qonni haydovchi mushakli organdir.
	2102 YURAK, AORTA KLAPANI UCHI BILAN «Aorta klapani uchi bilan yurak» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Yurakka yopishib turgan yog‘ va perikardial qop olib tashlanmaydi. Aorta klapani uchi bilan yurak tegishli yurak to‘qimasi bilan birga qonni haydovchi yagona mushakli bo‘lakdan iborat.
	2201 URUG‘DONLAR «Urug‘donlar» — tana tana bo‘shlig‘idan olib tashlanadi. Urug‘donlar erkak o‘rdakning ko‘payish organlari bo‘lgan, pardali, loviyasimon tanachalardan iborat.
	2301 KO‘KRAK TERISI «Ko‘krak terisi» — tanadan, butun ko‘krakdan yoki yorilgan ko‘krakdan ko‘krak sohasini o‘rab turuvchi tashqi to‘qima qavatidan iborat. Bo‘yin terisi kiritilmaydi.
	2302 SON/OYOQ TERISI «Son/oyoq terisi» — tananing, orqa yarmining yoki oyoqning son yoki oyoq sohasini o‘rab turuvchi tashqi to‘qima qavatidan iborat.
	2303 TANA TERISI «Tana terisi» — bo‘yin sohasidan tashqari, butun tanani o‘rab turuvchi tashqi to‘qima qavatidan iborat.
	2304 BO‘YIN TERISI «Bo‘yin terisi» — tananing bo‘yin sohasini o‘rab turuvchi tashqi to‘qima qavatidan iborat.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

	2401 QORIN (VARAQSIMON) YOG‘I «Qorin (varaqsimon) yog‘i» — chanoq suyaklari yonida qorin bo‘shlig‘ida joylashgan yog‘ to‘qimasi massasidan iborat.
	2501 TOG‘AYLAR «Tog‘aylar» — ko‘krak tog‘ayi va tizza qopqog‘i tog‘ayini o‘z ichiga oladi.
	3001 IKKI MAHSULOTLI TO‘PLAM (2-MAHSULOTLI TO‘PLAM) «Ikki mahsulotli to‘plam» — birgalikda yoki bir xil qadoq yoxud yuk konteyneriga joylashtirilgan ikki turdagi o‘rdak qismi (masalan, boldirlar va sonlar) yoki mahsulotdan (masalan, jig‘ildonlar va jigarlar) iborat. Buyurtma berishda har bir yetkazib beriladigan mahsulot uchun mahsulot/qism kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi va mahsulot nisbati kiritilishi kerak (masalan, har 1 ta songa 2 ta boldir yoki jig‘ildonlar va jigarlarning teng ulushi (1:1)).
	3002 UCH MAHSULOTLI TO‘PLAM (3-MAHSULOTLI TO‘PLAM) «Uch mahsulotli to‘plam» — birgalikda yoki bir xil qadoq yoxud yuk konteyneriga joylashtirilgan uch turdagi o‘rdak qismi (masalan, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotdan (masalan, bo‘yinlar, jig‘ildonlar va jigarlar) iborat. Buyurtma berishda har bir yetkazib beriladigan mahsulot uchun mahsulot/qism kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi va mahsulot nisbati kiritilishi kerak (masalan, har 1 ta songa 2 ta boldir va 2 ta qanot yoki bo‘yinlar, jig‘ildonlar va jigarlarning teng ulushi (1:1:1)).
	3003 TO‘RT MAHSULOTLI TO‘PLAM (4-MAHSULOTLI TO‘PLAM) «To‘rt mahsulotli to‘plam» — birgalikda yoki bir xil qadoq yoxud yuk konteyneriga joylashtirilgan to‘rt turdagi o‘rdak qismi (masalan, ko‘kraklar, boldirlar, sonlar va qanotlar) yoki mahsulotdan (masalan, bo‘yinlar, jig‘ildonlar, jigarlar va yuraklar) iborat. Buyurtma berishda har bir yetkazib beriladigan mahsulot uchun mahsulot/qism kodi yozma ravishda ko‘rsatilishi va mahsulot nisbati kiritilishi kerak (masalan, ko‘kraklar, boldirlar, sonlar va qanotlarning teng ulushi (1:1:1:1)).
	4001 KESIK GO‘SHT QOLDIQLARI «Kesik go‘sht qoldiqlari» — tanalar yoki qismlardan barcha mayda go‘sht bo‘laklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar olib tashlanadi. Kesik go‘sht qoldiqlari tasodifiy o‘lchamdagi suyaksiz go‘sht bo‘laklaridan iborat. Barcha kesik go‘sht qoldiqlari qamrab olinadi.

	4002 KO‘KRAK GO‘SHTI QOLDIQLARI «Ko‘krak go‘shti qoldiqlari» — tanalar yoki qismlardan ko‘krakdan ko‘krak go‘shtining mayda bo‘laklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar olib tashlanadi. Ko‘krak go‘shti qoldiqlari tasodifiy o‘lchamdagi suyaksiz ko‘krak go‘shti bo‘laklaridan iborat.
	4003 QANOT GO‘SHTI QOLDIQLARI «Qanot go‘shti qoldiqlari» — tanalar yoki qismlardan qanotlardan qanot go‘shtining mayda bo‘laklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar olib tashlanadi. Qanot go‘shti qoldiqlari tasodifiy o‘lchamdagi suyaksiz qanot go‘shti bo‘laklaridan iborat.
	4004 SON GO‘SHTI QOLDIQLARI «Son go‘shti qoldiqlari» — tanalar yoki qismlardan sonlardan son go‘shtining mayda bo‘laklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar olib tashlanadi. Son go‘shti qoldiqlari tasodifiy o‘lchamdagi suyaksiz son go‘shti bo‘laklaridan iborat.
	4005 BOLDIR GO‘SHTI QOLDIQLARI «Boldir go‘shti qoldiqlari» — tanalar yoki qismlardan boldirlardan boldir go‘shtining mayda bo‘laklarini olib tashlash orqali tayyorlanadi. Suyaklar olib tashlanadi. Boldir go‘shti qoldiqlari tasodifiy o‘lchamdagi suyaksiz boldir go‘shti bo‘laklaridan iborat.
	4006 YONBOSH SUYAGI GO‘SHTI (USTRITSA GO‘SHTI) «Yonbosh suyagi go‘shti» — yonbosh suyagiga yondosh suyaksiz go‘shtdan iborat.
	4007 ICHAKLAR (QORIN-ICHAK) «Ichaklar» — hazm nayini tanadan olib tashlash orqali tayyorlanadi. Ichaklar me’dadan to‘g‘ri ichakkacha cho‘zilgan, tarkibidan tozalangan va qayta ishlangan ovqat hazm qilish kanalidan iborat.
	4008 ISHLOV BERILMAGAN QON «Ishlov berilmagan qon» — qon oqizish vaqtida tirik o‘rdakdan qonni olib tashlash orqali tayyorlanadi. Ishlov berilmagan o‘rdak qoni qon hujayralaridan, sarkoplazmadan va boshqa tarkibiy qismlardan iborat. Qon ivigan bo‘lishi yoki bo‘lmasligi mumkin.
	4009 ISHLOV BERILGAN QON «Ishlov berilgan qon» — qon oqizish vaqtida tirik o‘rdakdan qonni olib tashlash va qaynab turgan suv hammomida qizdirish orqali tayyorlanadi. Ishlov

	berilgan qon denaturatsiyalangan qon hujayralari, sarkoplazmadan va boshqa tarkibiy qismlardan iborat.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

I ILOVA
(ma’lumot uchun)

KODLASHTIRISH TIZIMI

1. GS1 tizimining maqsadi

GS1 tizimi xaridor va sotuvchi hamda uchinchi tomon muvofiqlikni baholash tashkilotlari o‘rtasidagi aloqani yaxshilash uchun xalqaro miqyosda keng qo‘llaniladi. Bu xalqaro chegaralar bo‘ylab standartlashtirilgan identifikatsiya va aloqa tizimidir. U GS1 Global Office va butun dunyo bo‘ylab milliy GS1 a’zo tashkilotlari tomonidan boshqariladi.

Tizim kompaniya, tarmoq yoki mamlakaga xos kodlash tizimlarini qo‘llashning cheklangan tomonlarini bartaraf etish va savdoni yanada samarali hamda savdo sheriklariga moslashuvchan qilish uchun mo‘ljallangan. GS1 standartlaridan foydalanish savdo buyumlari, xizmatlar, tomonlar va joylashuv o‘rinlarini aniq identifikatsiya qilish orqali xalqaro savdo va mahsulot tarqatishning samaradorligi hamda aniqligini oshiradi. GS1 identifikatsiya raqamlari savdo jarayonida zarur bo‘lganda elektron o‘qish imkonini beruvchi ma’lumot tashuvchilar (masalan, shtrix-kod belgilari) orqali ifodalanishi mumkin.

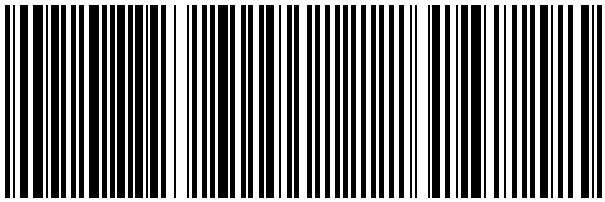
GS1 standartlari Elektron ma’lumotlar almashinuvida (EDI) va GS1 Global Ma’lumotlar Sinxronizatsiyasi Tarmog‘ida (GDSN) qo‘llanilishi mumkin. Savdo sheriklari mahsulot partiyalarini sotib olish va jo‘natish holati to‘g‘risidagi xabarlarni elektron tarzda almashish uchun EDIdan foydalanadi. Savdo sheriklari o‘zlarining ma’lumot tizimlari orqali savdo buyumi va tomon ma’lumotlarini sinxronlashtirish uchun GDSNdan foydalanadi. Ushbu sinxronizatsiya izchil global mahsulot identifikatsiyasi va tasniflashni ta’minlaydi — bu samarali global elektron tijoratga qarab muhim qadam hisoblanadi.

2. BMT YEIK kodini GS1 tizimida qo‘llash

GS1 uning kelib chiqishidan qat’i nazar, xalqaro ta’minot zanjirida barcha kompaniyalar tomonidan tushunilishi va qo‘llanilishi mumkin bo‘lgan ochiq standart bo‘lgan ma’lumot identifikatorlarini (application identifiers) ma’lumotning ma’nosini va formatini aniqlash uchun prefiks sifatida ishlatadi.

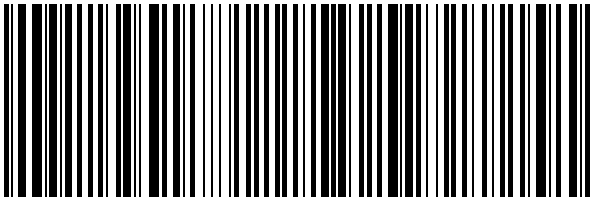
4.1-bo‘limda belgilangan BMT YEIK xarid spetsifikatsiyasi kodi GS1 qo‘llanma identifikatoriga (7002) ega bo‘lib, Global Savdo Buyumi Raqami (GTIN) bilan birga ishlatilish va GS1-128 shtrix-kod belgilar tizimida ifodalanish uchun tayinlangan. Bu BMT YEIK kodi ma’lumotlarini boshqa mahsulot ma’lumotlari bilan birga jo‘natma konteynerlaridagi GS1-128 shtrix-kod belgilariga kiritish imkonini beradi (1 va 2-misolga qarang).

BMT YEIK go‘sht kesimi ta’riflari shuningdek yetkazib beruvchilar tomonidan GDSNning global mahsulot tasniflash tizimining atributi sifatida foydalanish uchun taklif etilmoqda. Shu tarzda, yetkazib beruvchilar har bir mahsulot GTINining aniq BMT YEIK kesimini GDSNda global miqyosda belgilash uchun BMT YEIK go‘sht kesimi kodidan foydalanishi mumkin.



1-misol:

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



(7002) 449322113400000145100(10) 000831

Bunda:

— (01) — Global savdo buyumi raqami (GTIN);

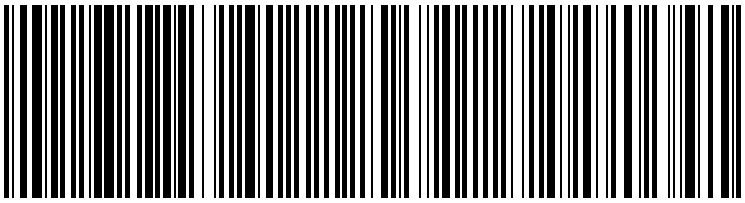
— (3102) — Sof og‘irlik, kilogramm;

— (15) — Yaroqlilik muddati sanasi;

— (7002) — BMT YEIK standart kodi;

— (10) — Partiya raqami.

2-misol:



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

Bunda:

— (01) — Global savdo buyumi raqami (GTIN);

— (3102) — Sof og‘irlik, kilogramm;

— (13) — So‘yish/qadoqlash sanasi;

— (21) — Seriya raqami.

BMT YEIK kodi, sovutish, sort va yog‘ qalinligi kabi boshqa ma’lumotlar EDI xabarlari orqali GTIN bilan bog‘lanishi mumkin.

3. Tizimni ta’minot zanjirida qo‘llash

(1) Xaridorlar BMT YEIK standarti va kodlash sxemasidan foydalanib buyurtma beradi.

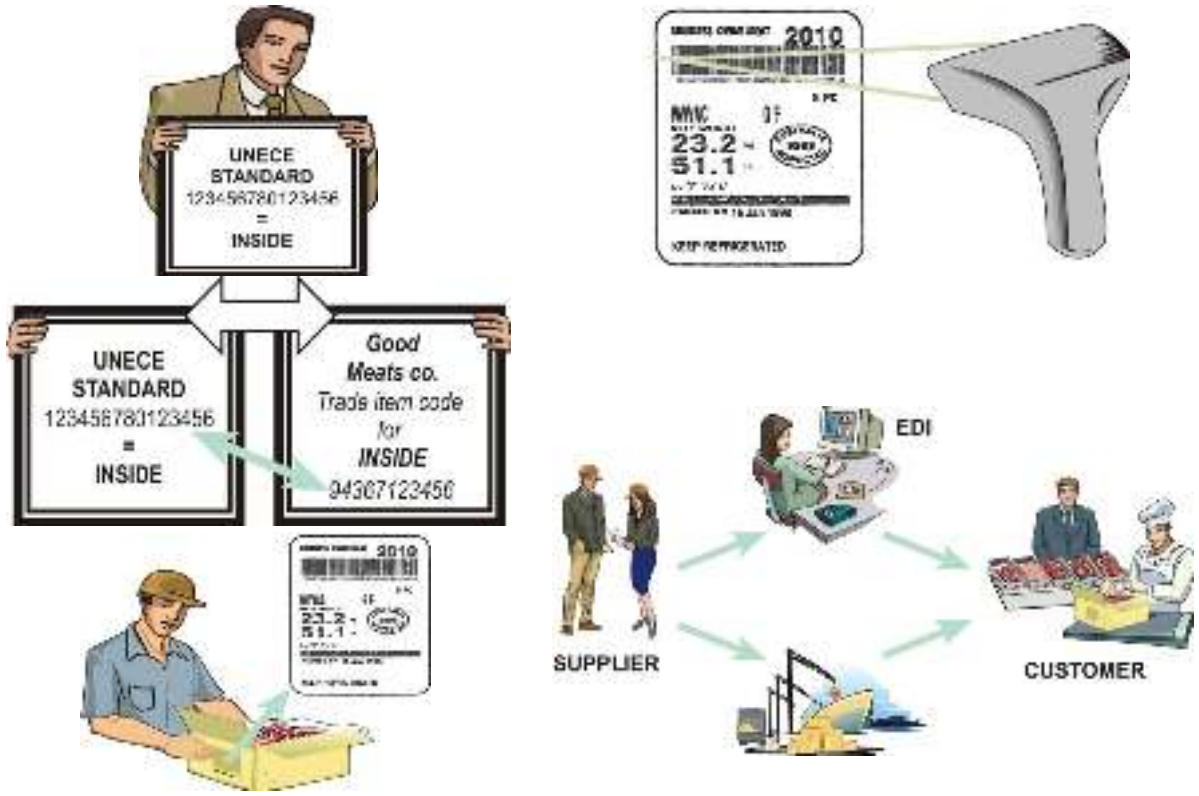
(2) Buyurtma qabul qilinganda yetkazib beruvchilar BMT YEIK kodlarini o‘zlarining savdo buyumi kodlariga (ya’ni Global savdo buyumi raqamiga) tarjima qiladi.

(3) Yetkazib beruvchilar buyurtmani xaridorlarga yetkazib beradi. Tovarlar GS1-128 shtrix-kod belgisi bilan belgilanadi.

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

(4) Xaridorlar buyurtmani qabul qiladi va GS1-128 shtrix-kodi skanerlanadi, bu tijorat, logistika va ma’muriy jarayonlarning avtomatik yangilanishiga imkon beradi.

(5) GS1 standartlari bilan belgilangan tovarlarning jismoniy oqimi Elektron ma’lumotlar almashinuvi (EDI) xabarlari yordamida ma’lumot oqimi bilan bog‘lanishi mumkin.



96-Rasm. GS1 tizimini ta’minot zanjirida qo‘llash

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

(1) Yetkazib beruvchilar GDSNda mahsulot haqidagi ma’lumotni e’lon qiladi yoki yangilaydi va GDSNning go‘sht kesimi atributidan foydalanib, mahsulotning go‘sht kesimini aniqlash uchun tegishli BMT YEIK go‘sht kesimi ta’rifidan foydalanadi.

(2) Manfaatdor xaridorlar o‘zlarining kompaniya ma’lumot tizimlaridagi savdo buyumi ma’lumotlarini sinxronlashtirish uchun GDSNda e’lon qilingan BMT YEIK go‘sht kesimi va boshqa mahsulot ma’lumotlaridan foydalanadi.

(3) Xaridorlar qaysi mahsulotlarni buyurtma bermoqchi ekanligini GTINga ko‘ra aniqlash uchun o‘z ma’lumot tizimlarida BMT YEIK go‘sht kesimi ma’lumotlaridan foydalanadi.

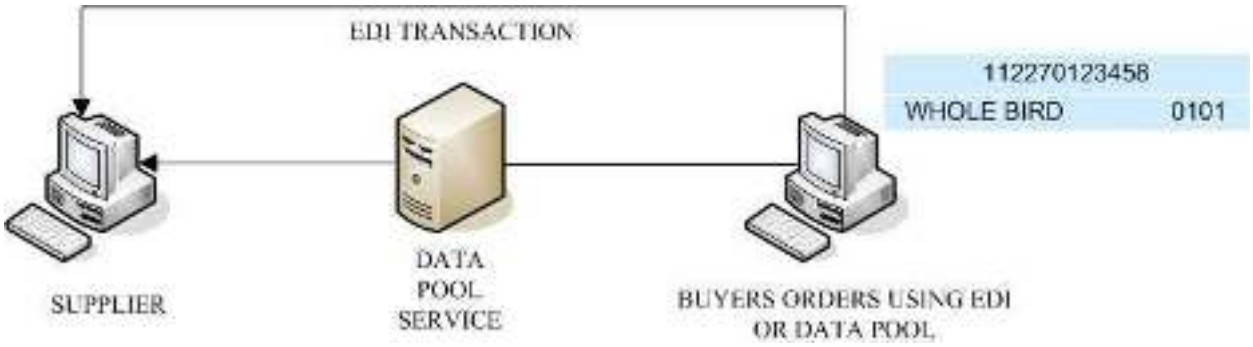
23-Jadval. GTIN va mahsulot ma’lumotlari misoli

GTIN	Mahsulot ma’lumoti	Kod
112270123456	ORQA YARMI	0401
112270123457	OYOQ CHORAGI	0901
998870123001	TOZALANGAN SON	1103

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

998870123017	BUTUN QUSH	0101
998870123560	KO‘KRAK CHORAGI	0501
776670678444	KO‘KRAK CHORAGI	0501
112270123458	BUTUN QUSH	0101
998870123334	ORQA YARMI	0401
776670678427	BUTUN QUSH	0101

(4) Xaridorlar mahsulotni EDI yoki GDSN bilan mos ma’lumotlar havzasi xizmat ko‘rsatuvchilaridan foydalanib GTIN va tegishli ma’lumotlarga asoslanib yetkazib beruvchidan buyurtma beradi.



97-Rasm. EDI tranzaksiyasi orqali buyurtma berish

II ILOVA

(ma’lumot uchun)

MANZILLAR

Birlashgan Millatlar Tashkilotining
Yevropa iqtisodiy komissiyasi (BMT YEIK)
Qishloq xo‘jaligi standartlari bo‘limi
Savdo va yog‘ochchilik bo‘limi
Palais des Nations
CH — 1211 Jeneva 10
SHVEYTSARIYA
Tel: +41 22 917 13 66
Faks: +41 22 917 06 29
E-mail: agristandards@unece.org
http://www.unece.org/trade/agr/

Rossiyaning parranda go‘shti qayta ishlash sanoati bo‘yicha
butunrossiya ilmiy-tadqiqot instituti
VNII Ptitsepererabatyvayuschei Promychlennosti
P/o Rzhavki, Rzhavki qishlog‘i
141552, Solnechnogorsk tumani, Moskva viloyati
ROSSIYA
Tel: +7 (495) 944 6403
Faks: +7 (495) 944 6352
E-mail: vniipp@orc.ru

AUS-MEAT Ltd
1/333 Queensport Road North
Murarrie, Kvinslend 4172
AVSTRALIYA
Tel: +61 7 33 61 9200
Faks: +61 7 33 61 9222
E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
http://www.ausmeat.com.au/

Amerika Qo‘shma Shtatlari Qishloq xo‘jaligi vazirligi (USDA)
Qishloq xo‘jaligi marketing xizmati
Parranda qo‘shti dasturi
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
AMERIKA QO‘SHMA SHTATLARI
Tel: +1 202 690 3148
Faks: +1 202 690 0941
E-mail: David.Bowden@usda.gov

STANDARTLAR INSTITUTI #SC2SGI01W9 - 25.09.2026 O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ XO'JALIGI VAZIRLIGI

http://www.ams.usda.gov

GS1 International
Blue Tower, Avenue Louise, 326
BE 1050 Bryussel
BELGIYA
Tel: +32 2 788 7800
Faks: +32 2 788 7899
http://www.gs1.org/contact/