

ГОСТ 21833—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ПЕРСИКИ СВЕЖИЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

## ПЕРСИКИ СВЕЖИЕ

## Технические условия

Fresh peaches. Specifications

ГОСТ  
21833—76

МКС 67.080.10

ОКП 97 6125

Дата введения 01.07.77

Настоящий стандарт распространяется на свежие персики культурных сортов (*Pesica vulgaris* Mill.), заготавливаемые (закупаемые), отгружаемые (поставляемые) и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки.

Требования к свежим персикам при экспортно-импортных поставках допускается применять по приложению 2.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 2.5.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

## 1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Свежие персики подразделяют на две помологические группы: I и II.

1.2. Свежие персики в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.

К высшему сорту относят персики только I помологической группы, перечень которых указан в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без излишней внешней влажности, зрелыми, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
1. Внешний вид	Отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта	Плоды типичные и нетипичные по форме и окраске для данного помологического сорта, но не уродливые
2. Зрелость	Наличие плодоножки не обязательно. При отсутствии плодоножки кожица плода у места прикрепления к плодоножке должна быть целой, не оторванной от мякоти		Допускаются плоды неоднородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие
	Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие		

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1976

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	второго
3. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее: для персиков опушенных, заготавливаемых и отгружаемых: до 1 августа после 1 августа для персиков неопушенных (нектарины)	50 55 50	45 50 45	45 50 40
Д о п у с к а е м ы е о т к л о н е н и я			
4. Механические повреждения: в местах заготовки (хозяйство, заготпункт и др.)	Не допускаются	До двух зарубцевавшихся градобойн, не уродующих форму плода. Не более двух легких нажимов, слабая потертость на кожице плода площадью до 2 см <sup>2</sup>	Зарубцевавшиеся градобойны, не уродующие форму плода. Нажимы и потертость общей площадью до 1/8 поверхности плода
в местах назначения (магазин, торговая база, завод и др.)	До двух легких нажимов	До двух зарубцевавшихся градобойн, не уродующих форму плода. До четырех легких нажимов. Слабая потертость на кожице плода общей площадью до 3 см <sup>2</sup>	Зарубцевавшиеся градобойны, не уродующие форму плода. Нажимы и потертость общей площадью до 1/4 по поверхности плода
5. Повреждения вредителями и болезнями	Не допускаются	Не более 15 % плодов с зажившими повреждениями в виде отдельных точек на кожице без повреждения мякоти, не уродующие форму плода, общей площадью до 1/8 поверхности плода. Не более 2 % плодов с одним зарубцевавшимся повреждением плодояркой	Зажившие повреждения в виде точек и пятен общей площадью до 1/4 поверхности плода  Не более 5 % плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодояркой
6. Загнившие и зеленые плоды	Н е д о п у с к а ю т с я		

## Примечания:

1. Плоды с излишней внешней влажностью — плоды мокрые от дождя, росы, поливки или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников и холодильных транспортных средств плодах, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.

2. Съемная зрелость — степень зрелости, при которой плоды являются вполне развившимися и оформившимися, способными после уборки дозреть и достигнуть потребительской зрелости.

3. Потребительская зрелость — степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти.

4. Перезревшие плоды — плоды размягченные, с разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью.

5. Зеленые плоды — плоды, которые не могут после съема, даже в самых оптимальных условиях, приобрести свойственные плодам данного помологического сорта внешний вид, консистенцию и вкус мякоти.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.2. Степень зрелости при заготовке должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортирование, а в местах назначения имели внешний вид и вкус, соответствующие потребительской зрелости.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. В персиках, предназначенных для промышленной переработки, содержание плодов с потемнением мякоти от легких нажимов в первом сорте не должно превышать 15 % от массы партии.

2.4. По соглашению с потребителем допускается персики, предназначенные для промышленной переработки, не рассортировывать на товарные сорта.

2.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в персиках не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.\*

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Приемку персиков производят партиями. Партией считают любое количество персиков, но не более одной транспортной единицы, одного помологического и товарного сорта, упакованное в однородную тару и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной Госагропромом СССР.

При наличии в одном вагоне, авторефрижераторе нескольких партий допускается их оформлять одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 4.5.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.2. Для проверки качества плодов, упаковки, маркировки на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают выборку:

от партии до 100 упаковок — не менее трех упаковочных единиц;

от партии свыше 100 упаковок — дополнительно на каждые полные и неполные 50 упаковок по одной упаковочной единице.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

3.3. Отобранные в выборку упакованные единицы анализируют полностью. В этом случае вся выборка является объединенной пробой.

При сдаче на перерабатывающие предприятия из каждой отобранной в выборку упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10 % плодов. Точечные пробы соединяют вместе и составляют объединенную пробу.

3.4. Внешний вид, зрелость плодов, повреждения вредителями и болезнями определяют органолептически.

3.5. Размер персиков, механические и другие повреждения определяют измерением.

3.6. Результаты анализа объединенной пробы выражают в процентах.

3.7. Результаты проверки распространяют на всю партию. Отобранную выборку присоединяют к исследуемой партии.

3.8. Качество персиков в поврежденных упаковках проверяют отдельно и результаты распространяют только на эти упаковки.

3.9. Смесь помологических сортов персиков в упаковочной единице относят ко II помологической группе.

3.10. При приемке партий допускается:

в партии персиков высшего сорта:

в местах заготовки — не более 10 % персиков, относящихся по качеству к первому сорту;

в местах назначения — не более 10 % персиков, относящихся по качеству к первому сорту; не более 5 % плодов, не соответствующих по зрелости требованиям высшего сорта (перезревших, но не зеленых).

Если в партии высшего сорта в местах заготовки или местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят в первый сорт.

Наличие в местах назначения в партии высшего сорта до 1 % плодов с одним зарубцевавшимся, не портящим внешний вид плода повреждением плодовой кожурой не служит основанием для перевода партии в первый сорт;

в партии персиков первого сорта:

в местах заготовки — не более 10 % персиков, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодовой кожурой;

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

в местах назначения — не более 10 % персиков, относящихся по качеству ко второму сорту, за исключением плодов, поврежденных плодовой гнилью, не более 5 % персиков, не соответствующих по зрелости требованиям первого сорта (перезревших, но не зеленых).

Если в партии первого сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию переводят во второй сорт;

в партии персиков второго сорта:

в местах заготовки — не более 10 % персиков, не отвечающих требованиям второго сорта, за исключением плодов, поврежденных плодовой гнилью, но транспортабельных и пригодных для потребления в свежем виде или для переработки;

в местах назначения — не более 15 % персиков, не отвечающих по качеству или зрелости требованиям второго сорта (в том числе перезревших, но не зеленых), за исключением плодов, поврежденных плодовой гнилью.

Если в партии второго сорта в местах заготовки или в местах назначения допускаемые отклонения превышают указанные нормы, всю партию считают не соответствующей требованиям стандарта.

3.11. Проверку качества не рассортированной на товарные сорта продукции, предназначенной для промышленной переработки, производят в соответствии с пп. 3.2—3.9. Результаты проверки распространяют на всю партию в процентах пропорционально по сортам.

Допуски, установленные на рассортированные по товарным сортам плоды (п. 3.10), на нерассортированные плоды не распространяются.

3.12. В местах назначения наличие отдельных загнивших и зеленых плодов, обнаруженных при приемке, не является основанием для перевода партии в низший сорт. При этом плоды, соответствующие требованиям стандарта, принимаются за 100 %, загнившие и зеленые плоды учитываются отдельно.

В реализацию загнившие и зеленые плоды не допускаются.

3.13. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

#### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. В хозяйстве или на заготовительных пунктах персики перед отгрузкой должны быть рассортированы на товарные сорта.

4.2. Персики должны быть упакованы в ящики по ГОСТ 10131 и ГОСТ 20463.

По договоренности сторон допускается упаковывание и в другие виды тары, однородные по размеру, обеспечивающие сохранность качества плодов при транспортировании.

Тара должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха.

4.3. В каждую упаковочную единицу укладывают персики одного помологического, товарного сорта и размера.

Плоды высшего сорта укладывают рядами в ячейки из картона или других материалов по соответствующей нормативно-технической документации.

Плоды первого и второго сортов укладывают рядами на слой древесной стружки по ГОСТ 5244, покрытой бумагой. Допускается по соглашению с потребителем упаковывание плодов второго сорта без рядового укладывания и упаковочного материала.

4.4. На каждую упаковочную единицу наклеивают этикетку для высшего сорта — с голубой, для первого сорта — с красной, для второго сорта — с зеленой окантовкой с указанием:

наименования отправителя;

помологического сорта;

товарного сорта;

даты упаковывания;

номера партии;

обозначения настоящего стандарта.

Внутри каждого ящика должен быть вложен талон с указанием номера укладчика.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.5. Каждая партия персиков сопровождается документом о качестве с указанием:

номера документа о качестве и даты его выдачи;

номера сертификата о содержании токсикантов и даты его выдачи;

номера партии;  
 наименования и адреса организации-отправителя;  
 наименования и адреса организации-получателя;  
 наименования продукта;  
 помологического сорта;  
 товарного сорта;  
 количества мест;  
 массы брутто и нетто в кг;  
 средней массы единицы тары с упаковочным материалом;  
 даты сбора и упаковывания;  
 номера транспортного средства;  
 срока транспортирования в сутках;  
 фамилии ответственного за качество;  
 обозначения настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4.6. Транспортируют персики всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

Персики перевозят в рефрижераторных вагонах. Высота укладывания ящиков с персиками в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1  
Справочное*

#### ПЕРЕЧЕНЬ

#### СОРТОВ ПЕРСИКОВ I ПОМОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

##### 1 зона — РСФСР, Украинская ССР, Молдавская ССР

##### Желтомясые сорта

Валерий Чкалов	Славутич
Вольянт	Советский
Ветеран	Сочный
Гальбеника	Старт
Золотой юбилей	Успех
Золотая Москва	Хадуссамаг желтый
Златогор	Эльберта
Красная горка	Коллинз
Кремлевский	Молдавский желтый
Кудесник	Молдавский поздний
Молдавский ранний	Урожайный желтый
Муза	Русский
Молодежный	Самаркандский 10
Никитский	Рот-фронт
Пушистый ранний	Ранний Кубани
Память Симиренко	Июльский, Ред Хавен
Стойкий	

##### Беломясые сорта

Антон Чехов	Пушистый ранний
Лебедев	Сочный
Подарок Крыма	Франт
Румяный	Киевский ранний
Турист	Красная девица
Чемпион	Отечественный
Краснощекий	Крымчак
Маяковский	Фламинго
Остряковский белый	

## II зона — Грузинская ССР, Армянская ССР, Азербайджанская ССР

**Желтомясые сорта**

Золотой юбилей	Успех
Лимони	Эльберта
Никитский	Златогор
Нарель	Лауреат
Наринджи ранний	Наринджи поздний
Наринджи средний	Зафрани средний
Советский	Зафрани поздний
Хидиставский желтый поздний	Золотая осень

**Беломясые сорта**

Беребис атами	Армине
Беставашвили	Крымчак
Лодз полосатый	Салами
Хидиставский розовый	Чугури
Хидиставский белый	Юбилейный
Чемпион	

## III зона — Узбекская ССР, Таджикская ССР, Туркменская ССР, Южный Казахстан, Киргизская ССР

**Желтомясые сорта**

Владимир	Старт
Золотой юбилей	Фархад
Никитский	Эльберта
Ровгани-гов	Гертвис 72
	Гвардейский красавец

**Беломясые сорта**

Инжирный красный	Прекрасный
Инжирный новый	Чемпион
Малиновый	

**I, II, III зоны****Нектарины**

Лола	Нектарин 51312
Обильный	Старк Сангло
Нектарин желтый	Краснодарец

Сорта персиков, не вошедшие в перечень сортов I помологической группы, относят ко II помологической группе.

При сдаче для промышленной переработки сорта персиков Молдавский ранний, Пушистый ранний, Сочный, Лодз полосатый, Чемпион, Ровгани-гов, Инжирный красный, Инжирный новый не относят к I помологической группе.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 6).**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
*Обязательное*

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПЕРСИКОВ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ПОСТАВКАХ****I. Определение продукта**

Положения настоящего стандарта распространяются на персики\* сортов (культурных сортов) *Prunus persica* Sieb. и Zucc., поставляемые в свежем виде потребителям и не предназначенные для переработки.

\* Термин «персики» относится к персикам, нектаринам, клинстоунам и другим разновидностям *Prunus persica* Sieb. и Zucc.

## II. Положения, касающиеся качества

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества персиков на стадии их отправки после подготовки и упаковки.

### А. Минимальные требования

Персики всех сортов с учетом особых положений, предусмотренных для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

- неповрежденными;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным к употреблению, во всех случаях не допускается;
- чистыми, практически без заметных следов посторонних веществ;
- с нормальной поверхностной влажностью;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Персики должны быть аккуратно собраны. Степень их развития и состояние должны быть такими, чтобы плоды могли выдерживать перевозку, погрузку и разгрузку и доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

### Б. Классификация

Персики подразделяют на три сорта:

#### 1) Высший сорт

Персики высшего сорта должны быть высшего качества и иметь форму, признаки развития и окраску, характерные для помологического сорта, к которому они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Они не должны иметь дефектов.

#### 2) Первый сорт

Персики первого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь признаки, характерные для помологического сорта, к которому они относятся, с учетом особенностей района, в котором они выращены. Однако допускаются незначительные дефекты формы, развития и окраски.

Мякоть должна быть доброкачественной

Допускаются дефекты кожицы при условии, что они не сказываются ни на внешнем виде плодов, ни на их сохранности.

Длина дефектов, имеющих продолговатую форму, не должна превышать 1 см. Исключаются персики с трещинами у основания черешка.

Общая поверхность всех других дефектов не должна превышать 0,5 см<sup>2</sup>.

#### 3) Второй сорт

Ко второму сорту относят персики, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям.

На мякоти не должно быть серьезных дефектов. Персики с трещинами у основания черешков допускаются только в пределах допусков по качеству.

Допускаются дефекты кожицы при условии, что они не отражаются ни на внешнем виде плодов, ни на их сохранности и что длина дефектов продолговатой формы не превышает 2 см, а общая поверхность всех других дефектов — 1,5 см<sup>2</sup>.

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка проводится по:  
длине линии окружности или  
наибольшему поперечному диаметру.

В зависимости от размеров персиков устанавливают категории, указанные в таблице.

Категория по размеру	Наибольший поперечный диаметр	Длина линии окружности
AAAA	90 мм и более	28 см и более
AAA	От 80 мм и более, но менее 90 мм	От 25 см и более, но менее 28 см
AA	От 73 мм и более, но менее 81 мм	От 23 см и более, но менее 25 см
A	От 67 мм и более, но менее 73 мм	От 21 см и более, но менее 23 см
B	От 61 мм и более, но менее 67 мм	От 19 см и более, но менее 21 см
C	От 56 мм и более, но менее 61 мм	От 17,5 см и более, но менее 19 см
D	От 51 мм и более, но менее 56 мм	От 16 см и более, но менее 17,5 см

Для высшего сорта допускаются минимальные размеры:

длина линии окружности — 17,5 см;

наибольший поперечный диаметр — 56 мм.

Кроме того, до 31 июля принимаются персики с длиной линии окружности 15—16 см и наибольшим поперечным диаметром 47/50 (E), за исключением персиков высшего сорта.

Калибровка обязательна для всех сортов.



#### IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой упаковочной единице разрешается наличие продукции, не отвечающей требованиям для данного сорта, в пределах допусков, установленных в отношении качества и размеров.

##### А. Допуски по качеству

**Высший сорт:** допускается наличие 5 % (по счету или массе) персиков, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но удовлетворяющих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

**Первый сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) персиков, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

**Второй сорт:** допускается наличие 10 % (по счету или массе) персиков, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, при этом не допускается наличие продукта с явными признаками гниения, сильно побитого или имеющего незарубцевавшиеся трещины.

##### Б. Допуски по размеру

Для всех сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10 % (по счету или массе) персиков, размеры которых в пределах 1 см больше или меньше размеров, указанных на упаковочной единице, в случае калибровки по длине линии окружности и в пределах 3 мм больше или меньше в случае калибровки по диаметру.

#### V. Положения, касающиеся товарного вида продукции

##### А. Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из персиков одного и того же происхождения, помологического сорта, качества, степени зрелости и размера; кроме того, окраска плодов высшего сорта должна быть в основном одинаковой.

Видимая часть упаковочной единицы должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы.

##### Б. Укладка

Персики могут быть уложены следующими способами:

**в небольших упаковочных единицах** для непосредственной продажи потребителю;

**фрукты высшего сорта — в один слой.**

Каждый отдельный плод данной категории должен быть обернут в целях обеспечения его сохранности;

**фрукты первого и второго сортов:**

в один или два слоя или

не более чем в четыре слоя, если плоды уложены в жесткие гнезда так, чтобы они не лежали на плодах нижнего слоя.

##### В. Упаковка

Персики должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась соответствующая сохранность плодов.

Материалы и особенно бумага, используемые внутри упаковочных единиц, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, и в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что для нанесения знаков или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила и клей.

В упаковочных единицах не должно содержаться никаких посторонних веществ.

#### VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковочной единице четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

##### А. Опознавательные обозначения:

наименование упаковщика и/или грузоотправителя и адрес или официально установленное или принятое кодовое обозначение.

##### Б. Вид продукта:

«персики», если содержимое упаковочной единицы не видно снаружи;

наименование помологического сорта для высшего и первого сортов.

##### В. Происхождение продукта:

страна и (не обязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

##### Г. Товарные характеристики:

сорт;

минимальный и максимальный размеры наибольшего поперечного диаметра или длины линии окружности в соответствии с категориями по размеру, приведенными в разделе III — «Положения, касающиеся калибровки»;

число штук (не обязательно).

##### Д. Официальная отметка о контроле (не обязательно).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 6).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 19 мая 1976 г. № 1221
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5244—79	4.3	ГОСТ 26927—86	3.13
ГОСТ 10131—93	4.2	ГОСТ 26930-86 —	3.13
ГОСТ 20463—75	4.2	ГОСТ 26934-86	

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340
6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в феврале 1981 г., ноябре 1983 г., феврале 1987 г., мае 1988 г., августе 1990 г., мае 1995 г. (ИУС 5—81, 1—84, 5—87, 8—88, 11—90, 7—95)