Группа С35

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ

Технические условия

ГОСТ 25896—83

Fresh table grapes. Specifications

ОКП 97 6174

Срок действия с 01.06.84
до 01.06.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на виноград ампелографических сортов рода Витис (Vitis L.), заготовляемый, поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для потребления в свежем виде используют виноград столовых и столово-винных сортов, а по согласованию с потребителем — виноград винных сортов, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Виноград по ампелографическим сортам подразделяют на три группы: первую, вторую и третью.

Перечень ампелографических районированных сортов винограда первой и второй групп указан в обязательном приложении.

1.3. Виноград в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй. Виноград первого и второго товарных сортов должен быть одного ампелографического сорта.

1.4. Виноград должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Издание официальное ИЗМ № 5 (ИУС 8-89) ИЗМ № 6 (ИУС 11-90)

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов			
	первого		второго	
	в местах отгрузки	в местах назначения	в местах отгрузки	в местах назначения
Внешний вид	Грозди целые, характерные для ампелографического сорта		Грозди целые, разной плотности, формы и величины	
	Ягоды свежие, зрелые, нормально развитые, целые, упругие, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса			
	С 1 ноября (после хранения) допускаются увядшие гребни и ягоды с частичным потемнением (побурением) кожицы			
Массовая концентрация сахаров в ягодах столовых и столово-винных сортов, г/100 см³, не менее, для:				
РСФСР, Украинской ССР, Казахской ССР (Алма-Атинская обл.), Киргизская ССР (районы Чуйской долины), Грузинской ССР, Азербайджанской ССР, Молдавской ССР, Армянской ССР.	12,0	12,0	12,0	12,0
Узбекской ССР, Казахской ССР (Джамбулская, Чимкентская, Талды-Курганская области), Киргизской ССР (Ошская обл.), Таджикской ССР, Туркменской ССР:				
до 1 августа	12,0	12,0	12,0	12,0
с 1 августа	15,0	15,0	15,0	15,0
Массовая концентрация сахаров в ягодах винных сортов, г/100 см³, не менее	14,0	14,0	14,0	14,0
Грозди нецелые, % от массы, не более	10,0	10,0	20,0	20,0
Ягоды осыпающиеся, % от массы, не более:				
до 1 ноября:				
для кишмишных сортов	1,0	3,0	3,0	15,0
для остальных сортов	1,0	3,0	3,0	8,0
с 1 ноября для всех сортов	3,0	7,0	8,0	15,0

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарных сортов			
	первого		второго	
	в местах отгрузки	в местах назначения	в местах отгрузки	в местах назначения
Ягоды треснувшие, % от массы, не более	0,5	2,0	1,0	4,0
Ягоды горошащиеся, % от массы, не более	2,0	2,0	5,0	5,0
Загнившие и раздавленные ягоды при реализации в розничной торговой сети	Не допускаются			

Примечания:

1. Гроздь с излишней внешней влажностью – грозди мокрые от дождя, росы или вытекания собственного сока. Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств гроздях, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.
2. Наличие коричневых опробковевших точек на ягодах, свойственных ампелографическому сорту, а также пигментации, вызванной действием солнечных лучей, не является основанием для снижения качества винограда.
3. Нецелой считают гроздь, имеющую от пяти до пятнадцати включительно компактно расположенных ягод.
4. К целым гроздям относят и части гроздей, имеющие более пятнадцати компактно расположенных ягод.
5. К осыпавшимся ягодам относят части гроздей, имеющие менее пяти ягод, а также отдельные целые ягоды.

1.3; 1.4 (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Остаточные количества пестицидов в винограде не должны превышать максимально допустимых уровней, утвержденных Минздравом СССР.
(Измененная редакция, Изм. № 1,4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Виноград принимают партиями. Партией считают любое количество винограда одного ампелографического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве 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 размещении в одном транспортном средстве не более трех партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии в соответствии с п. 2.2.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

2.2. В документе о качестве указывают:

номер документа и дату его выдачи;

номер сертификата о содержании токсикантов и дату его выдачи;

номер партии;

наименование и адрес организации отправителя;

наименование и адрес организации-получателя;

наименование продукции, ампелографического и товарного сортов и результаты определения качества;

количество ящиков;

массу брутто и нетто, кг;

дату сбора, упаковки и отгрузки;

номер транспортного средства;

транспортабельность продукции (сутки);

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.3. Для проверки качества винограда, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку:

до 100 ящиков – не менее трех ящиков;

свыше 100 ящиков – дополнительно по одному ящику от каждых последующих полных и неполных 100 ящиков.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3а. Контроль за остаточными количествами пестицидов проводят в соответствии с порядком, утвержденным Госагропромом СССР и Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2.4. Результаты проверки качества распространяют на всю партию.

2.5. Качество винограда в поврежденных или мокрых ящиках проверяют отдельно и результаты распространяют только на виноград в этих ящиках.

2.6. После проверки качества отобранный виноград присоединяют к контролируемой партии.

2.6а. При межобластных, межкраевых, межреспубликанских перевозках до 1 ноября наличие в местах отгрузки загнивших и раздавленных ягод не допускается. Наличие в местах назначения до 1 ноября загнивших и раздавленных ягод в партии первого товарного сорта не более 7,0 %, в партии второго товарного сорта не более 12 % не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт.

При перевозках в пределах области, края и республики без областного деления до 1 ноября наличие загнивших и раздавленных ягод в местах отгрузки не допускаются. Наличие в местах назначения до 1 ноября загнивших и раздавленных ягод в партии первого товарного сорта не более 3,0 %, в партии второго товарного сорта не более 5,0 % не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт.

При межобластных, межкраевых, межреспубликанских перевозках с 1 ноября наличие в местах отгрузки загнивших и раздавленных ягод в партиях первого и второго товарных сортов не более 2,0 % не служит основа-

нием для перевода партии в низший товарный сорт. Наличие в местах назначения с 1 ноября загнивших и раздавленных ягод в партии первого товарного сорта не более 7,0 %, в партии второго товарного сорта не более 12,0 % не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт.

При перевозках с 1 ноября в пределах области, края и республики без областного деления наличие в местах отгрузки и в местах назначения загнивших и раздавленных ягод в партии первого и второго товарных сортов не более 5,0 % не служит основанием для перевода партии в низший товарный сорт.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.7. Партию винограда, не отвечающую нормам, установленным в пп. 1.4 и 2.6а для первого товарного сорта, относят ко второму сорту.

Партию винограда, не отвечающую нормам, установленным в пп. 1.4 и 2.6а для второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта.

Виноград, соответствующий требованиям настоящего стандарта, принимают за 100 %, количество загнивших и раздавленных ягод учитывают отдельно от результатов определения качества, т. е. сверх 100 %.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

3.1. Виноград, отобранный в выборку по п. 2.3 для определения его качества, взвешивают и сортируют на грозди с отклонением от норм, указанных в п. 1.4, осыпавшиеся, треснувшие, горошащиеся, загнившие и раздавленные ягоды с плодоножкой, которые взвешивают отдельно.

Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Внешний вид, запах и вкус, наличие больных и поврежденных ягод определяют органолептически.

3.3. Для определения массовой концентрации сахаров из отобранных в выборку по п 2.3 ящиков винограда после его анализа, проведенного по п. 3.1, отбирают от винограда, отвечающего требованиям настоящего стандарта, не менее 10 точечных проб массой не менее 0,3 кг каждая. Точечные пробы отбирают без выбора примерно равными по массе из разных мест выборки.

Методы определения массовой концентрации сахаров в винограде – по ГОСТ 27198–87.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4. Содержание гроздей с отклонениями по качеству от требований стандарта и осыпавшихся, треснувших, горошащихся, загнивших и раздавленных ягод вычисляют в процентах, по отношению к массе отобранного из партии для проверки качества винограда, до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака.

3.5. Остаточные количества пестицидов в винограде определяют методами, утвержденными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Виноград упаковывают в ящики по ГОСТ 13359–84, ГОСТ 20463–75, ГОСТ 17812–72 и ящики полимерные многооборотные по нормативно-технической документации.

Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха.

При упаковывании крупногроздных сортов (Джанджал кара, Италия, Карабурну, Катта – Курган, Нимранг, Паркент, Султани, Тайфи розовый, Хусайне белый и др.) допускается разрезать гроздь.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Виноград, имеющий влажную поверхность, к упаковыванию не допускается.

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. На каждый ящик наклеивают этикетку с указанием:

наименования отправителя;

наименования продукции, ампелографического и товарного сортов;

даты сбора и упаковывания;

номера партии;

номера упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

4.5. Виноград транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок транспортирования винограда винных сортов Ркацители и Баян ширей не должен превышать 10 сут, сорта Чинури – не более 7 сут, а других винных сортов, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде, не должен превышать 6 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

4.5.1. При транспортировании в рефрижераторных вагонах и авторефрижераторах температурный режим должен быть от 2 до 5°С.

При наличии специализированных камер до загрузки в рефрижераторы виноград охлаждают до температуры 12–2°С.

Высота укладывания ящиков с виноградом при перевозке в рефрижераторных вагонах для полимерных, дощатых ящиков № 1–1, № 1–2 по ГОСТ 13359–84 должна быть 2–2,2 м в зависимости от типа подвижного состава; для ящиков № 1–3 по ГОСТ 13359 – 84 – 1,6 м.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5.2. Допускается транспортирование винограда по железной дороге транспортными пакетами по ГОСТ 21929–76. Средства и способы пакетирования по ГОСТ 21650–76.

4.6. Виноград, предназначенный для хранения, упаковывают в ящики по ГОСТ 13359–84 гребненожкой вверх.

Для длительного хранения используют виноград лежких сортов, соответствующий по качеству требованиям первого сорта. Загнившие и раздавленные ягоды не допускаются.

Виноград закладывают на хранение сразу после сбора и хранят при температуре воздуха 1 –2°С и относительной влажности воздуха 90–95 %

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ПЕРЕЧЕНЬ АМПЕЛОГРАФИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА ПО ГРУППАМ

ПЕРВАЯ ГРУППА

Аг изюм (Астраханский скороспелый)
Алма-Атинский ранний
Анаит
Анзоб
Андижанский черный
Арарати
Асма
Аревшат
Богатырский
Вани
Вартан
Везне
Восток
Гегард
Киргизский ранний
Кировабадский столовый (Тавриз)
Кишмиш белый овальный
Кишмиш ВИРа
Кишмиш розовый (Ереванн розовый)
Кишмиш Хишрау
Кишмиш черный
Кишмиш молдавский
Коз узом
Королева виноградников
Красавица Цегледа
Леся
Мадлен мускатный
Маранди шемахинский
Масис
Матяш Янош
Мечта
Мердзавани вагаас
Молдавский
Молдова
Мускат александрийский
Мускат гамбургский
Мускат венгерский
Мускат восковой
Мускат дербентский
Мускат десертный
Мускат ереванский
Мускат степной
Мускат таировский
Мускат транспортабельный
Гиссарский ранний
Гузаль кара
Десертный
Дольчатый
Зоревой
Италия
Иршаи Оливер (Золотистый ранний)
Капутан
Карабурну (Алеппо, Болгар)
Кара коз
Кардинал
Катта-Курган (Маска)
Мускат узбекистанский
Мускат янтарный
Народный
Нимранг
Одесский ранний
Одесский сувенир
Октябрьский
Олеся
Особый
Перлет
Ранний Магарача
Ризамат
Сенсо
Сирануш
Султани (Джаус)
Сурхак китабский
Тайфи белый
Тайфи розовый
Тбилисури
Халили белый
Халили черный
Хусайне белый
Чауш мускатный
Шаани белый (Аг шаани)
Шаани черный (Кара шаани)
Шаумяни
Южанка ОСХИ
Янтарь ОСХИ

ВТОРАЯ ГРУППА

Агадаи
Аг аллара
Аладастури
Арени черный
Аскери
Ачкинжк
Галан (Димят, Смедеревка)
Горула
Гургон
Гюляби дагестанский
Днестровский розовый
Джанджал кара
Жемчуг Саба
Зорька (Укр -85)
Кара аллара
Кара боги
Кара узюм ашхабадский
Картули саадрео
(Грузинский ранний)
Кизил сапак
Кишмиш красный туркменский
Куйбышевский скороспелый
Маллеи Анжевии
Мсхали
Шасла Рамминга
Шасла розовая
Шасла северная
Мускат Оттонель
Мускат Сусанна
Нарма
Паркент
Первенец Куйбышева
Пестроцветный
Португизер
Пухляковский
Ранний ВИРа
Расми
Риш баба
Сары гиля
Сасун
Сурученский белый
Ташлы
Тербаш
Токуи
Уйгурский белый
Фиолетовый ранний
Хатми
Хурманы кизил
Чауш белый
Чиляки белый
Шабаш
Шасла белая
Шасла мускатная
Шакар ангур ташкентский

ТРЕТЬЯ ГРУППА

Прочие (районированные и нерайонированные) столовые, столово-винные, винные сорта, пригодные для транспортирования и потребления в свежем виде.

ВИННЫЕ СОРТА

Баян ширей
Бузаки таш
Воскеат
Гарандмак
Подарок Магарача
Ркацители
Сояки
Тарнау
Чинури
Юбилейный Магарача

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством плодоовощного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

А.П. Титов, Д.И. Тупицын, Н.И. Шихзаманов, П.Я. Голодрига, И.А. Суятинов, Л П. Трошин, С.Ю. Джанеев

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.08.83 № 3783

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13359–84	4.1; 4.5.1; 4.6
ГОСТ 17812–72	4.1
ГОСТ 20463–75	4.1
ГОСТ 21650–76	4.5.2
ГОСТ 21929–76	4.5.2
ГОСТ 27198–87	3.3

4. **СРОК ДЕЙСТВИЯ ПРОДЛЕН** до 01.06.94. Постановлением Госстандарта СССР от 25.05.88 № 1471
5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1986 г., декабре 1986 г , апреле 1987 г., мае 1988 г. (ИУС 6–86, 4–87, 7–87, 8–88)

Изменение № 5 ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.05.89 № 1357

Дата введения 01.08.89

Пункт 1.4. Таблица. Графа «Наименование показателя». Показатель «Массовая концентрация сахаров в ягодах столовых и столово-винных сортов». Второй абзац после слов «(Алма-Атинская» дополнить словами: «Джамбулская и Талды-Курганская)»; исключить слова: «Армянской ССР»;

третий абзац. Исключить слова: «(Джамбулская и Талды-Курганская)»; после слов «Таджикской ССР» дополнить словами: «Армянской ССР»;

показатель «Ягоды осыпавшиеся» после слов «для кишмишных сортов» дополнить словами: «Нимранга, Тайфи белого, Тайфи розового, Хусайне белого»;

(Продолжение см. с. 270)

(Продолжение изменения к ГОСТ 25896—83)

графа «Характеристика и норма для первого товарного сорта в местах назначения». Для показателя «Ягоды осыпавшиеся для кишмишных сортов, Нимранга, Тайфи белого, Тайфи розового, Хусайне белого» заменить норму: 3,0 на 7,0.

Пункт 4.1 дополнить абзацем: «Виноград одного ампелографического сорта упаковывают без нажима в ящики-лотки № 1—1, 1—2 и 1—3 по ГОСТ 13359—84 массой нетто не более 10,0 кг».

Пункт 4.5.1. Исключить слова: «для ящиков № 1—3 по ГОСТ 13359—84 — 1,6 м».

Приложение. Перечень ампелографических сортов винограда по группам дополнить сортами: первую группу — «Грочанка, Ляна»; вторую группу — «Страшенский»; третью группу — «Кульджинский, Сухолиманский белый».

(ИУС № 8 1989 г.)

Изменение № 6 ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.08.90 № 2469

Дата введения 01.01.91

Пункты 1.5, 2.3а, 3.5 изложить в новой редакции: «1.5. Содержание токсичных элементов и пестицидов в винограде не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Продолжение см. с. 252)

2.3а. Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном порядке.

3.5. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, пестицидов — методами, утвержденными Минздравом СССР».

Пункт 4.5.1. Третий абзац изложить в новой редакции: «Высота укладывания ящиков с виноградом в железнодорожных вагонах должна устанавливаться грузоотправителем и обеспечивать сохранность продукции. Рекомендуемая высота укладывания 1,6—2,4 м».

Пункт 4.5.2. Заменить ссылку: ГОСТ 21929—76 на «ГОСТ 24597—81 и ГОСТ 26663—85»; после слова «средства» дополнить словом: «скрепления».

(ИУС № 11 1990 г.)

К

Группа С35

Изменение № 7 ГОСТ 25896—83 Виноград свежий столовый. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 28.08.92 № 1061

Дата введения 01.07.93

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования к винограду, направленные на обеспечение его безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в п. 1.5».

Пункт 1.1. Заменить слова: «столово-винных» на «столово-технических», «винных» на «технических».

Пункт 1.2. Второй абзац изложить в новой редакции: «Перечень ампелографических районированных и перспективных сортов винограда первой и второй групп, а также технических сортов третьей группы, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде, указан в приложении».

Пункт 1.4. Таблица. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «в ягодах винных сортов» на «в ягодах технических сортов»; «Грозди нецелые» на «Массовая доля гроздей нецелых»; «Ягоды осыпавшиеся» на «Массовая доля ягод осыпавшихся»; «Ягоды треснувшие» на «Массовая доля ягод треснувших»; «Ягоды горошащиеся» на «Массовая доля ягод горошащихся».

Пункт 2.1. Заменить слова: «ГосагропромомСССР» на «в установленном порядке».

Пункт 2.2. Заменить слова: «транспортабельность продукции (сутки)» на «срок транспортирования, сутки».

Пункт 3.4 изложить в новой редакции: «3.4. Массовую долю загнивших и раздавленных ягод вычисляют в процентах по отношению к массе отобранного от партии для проверки качества винограда.

Массовую долю гроздей с отклонениями по качеству от требований стандарта, а также осыпавшихся, треснувших и горошащихся ягод вычисляют в процентах по отношению к массе отобранного от партии для проверки качества винограда за вычетом массы загнивших и раздавленных ягод.

Все вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого десятичного знака».

Пункт 4.5. Второй абзац после слов «срок транспортирования винограда» дополнить словами: «сорта Молдова не должен превышать 15 сут»; заменить слово: «винных» на «технических» (2 раза).

Пункт 4.5.1. Заменить значение: 12—2 °С на 2—12 °С.

(Продолжение см. с. 132)

(Продолжение изменения к ГОСТ 25896—83)

Пункт 4.6. Второй, третий абзацы исключить;

дополнить абзацем: «Длительное хранение винограда по ГОСТ 28346—89 и ГОСТ 29181—91».

Приложение. Перечень ампелографических сортов винограда по группам.

Первая группа. Исключить слова: «Гегард, Мердзавани вагаас, Мускат десертный»; дополнить словами: «Айгезард, Белградский ранний*, Бело-розовый, Виерул-59*, Восторг, Демир капия*, Декабрьский, Диетический, Карамол, Кишмиш лучистый*, Кишмиш ОСХИ, Кодрянка*, Крымская жемчужина*, Кутузовский*, Ланка, Маринка*, Московский розовый, Муромец, Мускат жемчужный, Новоукраинский ранний, Оригинал, Памяти Вердеревского*, Памяти Негруля*, Плевен*, Пухляковский мускатный*, Риш-баба, Русмол, Страшенский, Супер-ран Болгар*, Сурученский белый, Фаворит*, Фрумоаса албэ*, Чауш белый, Черномор*, Юбилей Журавля*, Юбилей Молдавии*, Юлия*, Юлски бисер»; после слов «Коз узюм» дополнить словом: «(Толстокорый)»;

дополнить сноской: «* Перспективные сорта»;

вторая группа. Исключить слова: «Риш-баба, Сурученский белый, Страшенский, Чауш белый»; дополнить словами: «Авгалия, Агат донской, Антей магарачский, Дойна, Зала денде (Жемчуг Зала), Золотистый устойчивый, Кавказский ранний, Мердзавани вагаас, Солнечный, Стругураш»;

третья группа. Заменить слова: «столово-винные» на «столово-технические»; «винные» на «технические» (2 раза); исключить слова: «Буаки таш, Подарок Магарача»; дополнить словами: «Первенец Магарача».

(ИУС № 11 1992 г.)

gost.e-ecolog.ru