



Government Gazette

Buitengewone Extraordinary

Staatskoerant

(Registered at the Post Office as a Newspaper) (As 'n Nuisblad by die Poskantoor Geregistreer)

Price 10c Prys

(REGULATION GAZETTE No. 552)

Overseas 15c Oorsee
POST FREE — POSVRY

(REGULASIEKOERANT No. 552)

VOL 18.]

PRETORIA, 1 OCTOBER 1965.

[No. 1241.

GOVERNMENT NOTICE.

DEPARTMENT OF AGRICULTURAL ECONOMICS AND MARKETING.

No. R. 1515.]

[1 October 1965.

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING,
PACKING AND MARKING OF CANNED FOOD-
STUFFS (FRUIT AND VEGETABLES)
INTENDED FOR SALE IN THE REPUBLIC OF
SOUTH AFRICA.

The State President has, under the powers vested in him by section *forty-three* of the Marketing Act, 1937 (Act No. 26 of 1937), as amended, made the regulations set out in the Schedule hereto relating to the grading, packing and marking of canned foodstuffs intended for sale in the Republic.

These regulations have been made—

- (a) for the purpose of the prohibition on the sale in the Republic of canned foodstuffs (fruit and vegetables) imposed under section *thirty-six* of the said Act; and
- (b) subject to the provisions of any regulations made under—
 - (i) the Food, Drugs and Disinfectants Act, 1929 (Act No. 13 of 1929), as amended;
 - (ii) the Public Health Act, 1919 (Act No. 36 of 1919), as amended;
 - (iii) the Factories, Machinery and Building Work Act, 1941 (Act No. 22 of 1941), as amended; and
 - (iv) the Weights and Measures Act, 1958 (Act No. 13 of 1958), as amended,in so far as any such regulation contains additional provisions relating to canned foodstuffs (fruit and vegetables).

Government Notices Nos. 1464 of the 20th September, 1957 and No. 14 of 4th January, 1963, are hereby repealed.

ARRANGEMENT OF REGULATIONS.

Part.	Subject.	Regulations.
I.—Definitions.....		1
II.—General.....		2-7
III.—Specifications for canned fruit products.....		8-35
IV.—Specifications for canned fruit pulps.....		36-44
V.—Specifications for canned vegetable products.....		45-64
VI.—Specifications for canned jams, jellies, marmalades and conserves.....		65

A—7024348

GOEWERMENSKENNISGEWING.

DEPARTEMENT VAN LANDBOU-EKONOMIE EN -BEMARKING.

No. R. 1515.]

[1 Oktober 1965.

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRA-
DERING, VERPAKKING EN MERK VAN
INGEMAakte VOEDSEL (VRUGTE EN
GROENTE) BESTEM VIR VERKOOP IN DIE
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA.

Die Staatspresident het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel *drie-en-veertig* van die Bemerkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig, die regulasies in dié Bylae hiervan uiteengesit, uitgevaardig met betrekking tot die gradering, verpakking en merk van ingemaakte voedsel bestem vir verkoop in die Republiek.

Hierdie regulasies is uitgevaardig—

- (a) vir die doel van die verbod wat kragtens artikel *ses-en-dertig* van genoemde Wet, op die verkoop van ingemaakte voedsel (vrugte en groente) in die Republiek opgelê is; en
- (b) behoudens die bepalinge van enige regulasies uitgevaardig ingevolge—
 - (i) die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels, 1929 (Wet No. 13 van 1929), soos gewysig;
 - (ii) die Volksgezondheidswet, 1919 (Wet No. 36 van 1919), soos gewysig;
 - (iii) die Wet op Fabriek, Masjienerie en Bouwerk, 1941 (Wet No. 22 van 1941), soos gewysig; en
 - (iv) die Wet op Mate en Gewigte 1958 (Wet No. 13 van 1958), soos gewysig,vir sover enige sodanige regulasie addisionele bepalinge bevat met betrekking tot ingemaakte voedsel (vrugte en groente).

Goewermenskennisgewings No. 1464 van 20 September 1957 en No. 14 van 4 Januarie 1963 word hierby herroep.

RANGSKIKKING VAN REGULASIES.

Deel.	Onderwerp.	Regulasies.
I.—Woordomsrywings.....		1
II.—Algemeen.....		2-7
III.—Spesifikasies vir ingemaakte vrugteprodukte....		8-35
IV.—Spesifikasies vir ingemaakte vrugtemoes.....		36-44
V.—Spesifikasies vir ingemaakte groenteprodukte....		45-64
VI.—Spesifikasies vir ingemaakte konfyt, jellie, marmelade en konserf.....		65

1--1241

SCHEDULE.

PART I.

DEFINITIONS.

1. In these regulations, unless the context otherwise indicates—

- (i) "Act" means the Marketing Act, 1937 (Act No. 26 of 1937), as amended; (xx)
- (ii) "A2½ container" means a container with a capacity of 853 millilitre, and "A10 container" means a container with a capacity of 3,084 millilitre; (ii)
- (iii) "blemish" means scab, surface spots, hail marks, or other discolorations present on the surface of the fruit or vegetables which detract markedly from the overall appearance of any particular unit; (xiii)
- (iv) "canned foodstuffs" means the canned fruit and vegetable products consisting of—
 - (a) fruit, fruit pulp, fruit sauce, fruit juice, fruit juice concentrate, fruit jam and conserve, jelly marmalade;
 - (b) vegetables, vegetable purée, vegetable paste, vegetable juice, vegetable concentrate;
 - (c) vegetable soup, vegetable soup concentrate;
 - (d) spaghetti;
 - (e) mushrooms, mushroom soup;
 which have been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers; (ix)
- (v) "caps" means the residue of apricot halves that remains after the pulp has been drained for five minutes on a quarter-inch mesh sieve of 18-inch diameter; (vii)
- (vi) "container" means a can made of tinplate or aluminium, or a jar or bottle made of glass or other suitable material; (viii)
- (vii) "contents" means everything that is contained in a container; (x)
- (viii) "count" means the number of units of the canned foodstuffs concerned in any one container; (xv)
- (ix) "cut-out syrup" means the liquid which passes through the sieve when the drained weight of the contents of a container is determined; (xvi)
- (x) "defects" means imperfections due to inadequate workmanship, and of such a size and nature as to detract markedly from the overall appearance of the product, and includes the presence of residual peel in the case of peeled fruit, excessive core, pips or significant portions thereof, excessive trimming, discoloration or damage by mechanical injury, insect infestation or injury of a pathological nature; (iv)
- (xi) "degree Brix" or "°Brix" means the percentage by weight of sucrose in the cut-out syrup, and shall, for the purpose of these regulations, be taken to be equal to the percentage total soluble solids as determined by means of a refractometer; (vi)
- (xii) "diameter" means the greatest diameter measured at right angles to the longitudinal axis of the fruit or vegetable concerned; (iii)
- (xiii) "drained weight", in relation to the contents of any container containing a canned foodstuff, means, except where otherwise specified, the weight in ounces of such contents after it has been drained for two minutes on a sieve of 8-inch diameter and of 8 meshes to the inch, and made from wire of a thickness between 18 gauge and 20 gauge, both inclusive; (xiv)
- (xiv) "ingoing weight" means the weight of the fruit in ounces packed in the container prior to processing; (xi)
- (xv) "inspector" means a person designated in terms of sub-section (1) of section thirty-seven of the Act to perform the functions referred to in sub-section (2) of that section in respect of canned foodstuffs; (xii)

BYLAE.

DEEL I.

WOORDOMSKRYWINGS.

1. Tensy uit die samehang anders blyk, beteken in hierdie regulasies—

- (i) „afgewerk”, dat van die betrokke vrugte of groente ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgesny is, en afwerking het 'n ooreenstemmende betekenis; (xix)
- (ii) „A2½-houer”, 'n houer met 'n inhoudsmaat van 853 milliliter, en „A10-houer” 'n houer met 'n inhoudsmaat van 3084 milliliter; (ii)
- (iii) „deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengte-as van die betrokke vrug of groente gemeet; (xii)
- (iv) „gebreke”, onvolmaakte veroorsaak deur onvoldoende bewerking, en van so 'n grootte en aard dat dit merkbaar afbreuk doen aan 'n algemene voorkoms van die produk, en dit sluit in die aanwesigheid van skilreste in die geval van geskilde vrugte, te veel kern, pitte of opvallende gedeeltes van pitte, oormatige afwerking, verkleuring of beskadiging as gevolg van meganiese besering, insekbesmetting of besering van 'n patologiese aard; (x)
- (v) „geringe letsels”, letsels van so 'n grootte of beperkte aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die betrokke eenheid vrug of groente nie; (xvii)
- (vi) „grade Brix” of „°Brix”, die persentasie volgens gewig van suikrose in die uitgeskeie stroop en word vir die toepassing van hierdie regulasies geneem as die ekwivalent van die persentasie totale oplosbare vastestowwe soos deur middel van 'n refraktometer bepaal; (xi)
- (vii) „halfstukke”, die reste van appelkoosheftes wat oorbly nadat die moes vir vyf minute gedreineer is oor 'n sif wat 18 duim in deursnee is, en met mase van 'n kwartduim; (v)
- (viii) „houer”, 'n blik gemaak van tinplaat of aluminium, of 'n fles of 'n bottel gemaak van glas of ander geskikte materiaal; (vi)
- (ix) „ingemaakte voedsel”, die ingemaakte vrugte- en groenteprodukte bestaande uit—
 - (a) vrugte, vrugtemoes, vrugtesous, vrugtesap, vrugtesapkonsentraat, vrugtekonyf, vrugtekonsersf, jellie en marmelade;
 - (b) groente, groentepuree, groentepasta, groentesap, groentekonsentraat;
 - (c) groentesop, groentesopkonsentraat;
 - (d) spaghetti;
 - (e) sampioene; sampioensop;
 wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseelde houters; (iv)
- (x) „inhoud”, alles wat 'n houer bevat; (xii)
- (xi) „inpakgewig”, die gewig vrugte in onse wat voor vervaardiging in die houer gepak word; (xiv)
- (xii) „inspekteur”, 'n persoon aangewys ingevolge subartikel (1) van artikel sewe-en-dertig van die Wet om die werksaamhede waarna in subartikel (2) van daardie artikel verwys word, ten opsigte van ingemaakte voedsel te verrig; (xv)
- (xiii) „letsel”, skurft, oppervlaktermerke, haelmerke, of ander verkleuring op die oppervlakte van 'n vrug of groente wat merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van enige besondere eenheid; (iii)
- (xiv) „substansgewig”, met betrekking tot die inhoud van enige houer wat ingemaakte voedsel bevat uitgesonderd waar anders gespesifiseer, die gewig in onse van sodanige inhoud nadat dit vir twee minute gedreineer is oor 'n sif met 'n deursnee van 8 duim en met 8 mase per duim en gemaal van draad met 'n dikte tussen 18 en 20 maat albei ingesluit; (xiii)

- (xvi) "mature" means that the fruit or vegetables concerned, when harvested, has reached a state of development that will ensure the proper completion of the ripening process; (xviii)
- (xvii) "minor blemishes" means blemishes which are of such a size or limited number as not to detract markedly from the overall appearance of the unit of fruit or vegetable concerned; (v)
- (xviii) "packed to capacity" means that the container has been filled with the maximum quantity of fruit or vegetables that can be sealed therein without breaking or crushing the contents; (xvii)
- (xix) "trimmed" means that uneven portions or portions with blemishes have been cut away from the fruit or vegetables concerned; (i)
- (xx) "water" means pure potable water. (xix)

PART II.

GENERAL.

CONTAINERS.

2. Canned foodstuffs intended for sale in the Republic shall be packed in—

- (a) containers which, if made of tinplate or aluminium, and of less than two-gallon capacity, shall not have been used previously;
- (b) containers which are sound and clean, and are free from rust and serious dents.

MARKING OF CONTAINERS.

3. (1) (a) The name of the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured and the date of manufacture thereof, both expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the producer on every container of canned foodstuffs packed by him in the Republic of South Africa.

(b) No code marks shall be applied to a container of canned foodstuffs before confirmation has been obtained from the Chief, Division of Commodity Services, Department of Agricultural Economics and Marketing, Koedoe Buildings (Private Bag 258), Pretoria, that he is satisfied that such code marks cannot be confused with any other markings on the container, and that the actual establishment where the product in the container was manufactured is thereby clearly identifiable.

(2) (a) Every container which contains a canned foodstuff intended for sale in the Republic shall be marked by embossing or lithographing thereon or by printing on a label which shall be pasted thereon the following:—

- (i) Words signifying the country of origin of the contents in printed letters of not less than 6 points face measurements;
- (ii) a true description indicating the contents;
- (iii) the grade of the contents in printed letters of not less than 12 points face measurement, except in the case of containers of a net weight capacity of 8 ounces or smaller, in which case the letters shall be not less than 8 points face measurement.
- (iv) the net weight of the contents or fluid contents in printed letters of not less than 12 points face measurement;
- (v) where artificial colouring has been added to a canned foodstuff, words disclosing that fact, in printed letters of not less than 6 points face measurement, except where otherwise specified in these regulations;
- (vi) any other marks prescribed in these regulations.

- (xv) „telling”, die aantal eenhede van die betrokke ingemaakte voedsel in enige besondere houer; (viii)
- (xvi) „uitgeskeie stroop”, die vloeistof wat deur die sif loop wanneer die substansgewig van die inhoud van 'n houer bepaal word; (ix)
- (xvii) „volgepak”, dat die houer volgepak is met die maksimum hoeveelheid vrugte of groente wat daarin verseël kan word sonder om die inhoud te breek of pap te druk; (xviii)
- (xviii) „volwasse”, dat die betrokke vrugte of groente, wanneer geoes, 'n stadium van ontwikkeling bereik het wat die behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker; (xvi)
- (xix) „water”, suiwer, drinkbare water; (xx)
- (xx) „Wet”, die Bemarkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig. (i)

DEEL II.

ALGEMEEN.

HOUERS.

2. Ingemaakte voedsel bestem vir verkoop in die Republiek, moet verpak word in—

- (a) houters wat, indien dit van tinplaat of aluminium gemaak is en 'n inhoudsmaat van minder as twee gelling het, nie voorheen gebruik is nie;
- (b) houters wat onbeskadig, skoon, sonder enige roes en groot duike is.

DIE MERK VAN HOUERS.

3. (1) (a) Die naam van die inmaakinrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is en die datum van vervaardiging daarvan, albei in kodevorm uitgedruk, moet deur die produsent gebosseleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte voedsel wat deur hom in die Republiek van Suid-Afrika verpak word.

(b) Geen kodemerke mag op 'n houer van ingemaakte voedsel aangebring word nie voordat daar nie van die Hoof, Afdeling Kommoditeitsdienste, Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking, Koedoegebou (Privaatsak 258), Pretoria, bevestiging verkry is dat hy daarvan oortuig is dat sodanige kodemerke nie met enige ander merke op die houer verwar kan word nie, en dat die werklike inrigting waar die produk in die houer vervaardig is, daardeur duidelik identifiseerbaar is.

(2) (a) Elke houer wat ingemaakte voedsel bevat wat vir verkoop in die Republiek bestem is, moet gemerk word deur die volgende of daarop te bosseleer of te litografeer of te druk op 'n etiket wat daaraan geplak moet wees:—

- (i) Woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens grootte 6 punt;
- (ii) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui;
- (iii) die graad van die inhoud in drukletters van minstens grootte 12 punt, behalwe in die geval van houters met 'n netto gewigsinhoud van 8 onse of kleiner, in watter geval die letters minstens grootte 8 punt moet wees;
- (iv) die netto gewig van die inhoud of die vloeistof-inhoud in drukletters van minstens grootte 12 punt;
- (v) waar van kunskleurstowwe by ingemaakte voedsel gevoeg is, woorde ter aanduiding daarvan in drukletters van grootte 6 punt, uitgesonderd waar anders in hierdie regulasies bepaal; en
- (vi) enige ander merke wat in hierdie regulasies voorgeskryf word.

(b) No description shall be marked in conjunction with any grade denomination on a container of canned foodstuffs or on a package containing containers of canned foodstuffs.

(3) Notwithstanding anything to the contrary contained in these regulations, containers may be marked with the words "Extra Choice Grade" instead of the words "Fancy Grade".

(4) The labels on containers of canned foodstuffs shall be clean and neat and shall be pasted on securely; it shall not be pasted over other labels and such labels shall be affixed to such containers only by or on behalf of the packer or his agent.

(5) If containers of canned foodstuffs are packed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package or on a label pasted thereon, shall be printed on stencilled—

- (a) the number of containers packed therein;
- (b) either the size of each such container or the weight of the contents thereof;
- (c) the name of the canning establishment in which such canned foodstuffs were manufactured or a brand in respect of such canned foodstuff;
- (d) the information as specified in sub-paragraphs (i), (ii) and (iii) of paragraph (a) of sub-regulation (2):

Provided that when any such package contains assorted kinds of any canned foodstuff, words signifying that such package contains assorted kinds of canned foodstuffs shall be marked thereon instead of the information specified in sub-paragraphs (ii) and (iii) of paragraph (a) of sub-regulation (2).

APPEALS.

4. (1) (a) An appeal in terms of sub-section (3) of section thirty-seven of the Act against any cancellation, grading, marking, regrading, remarking or direction relating to canned foodstuffs shall be lodged in writing with an inspector within thirty days of the date on which such cancellation, grading, marking, regrading, remarking or direction was made known to the owner of the canned foodstuff concerned, but in any case before such canned foodstuffs are removed from the place where it was examined.

(b) Such notice of appeal shall be accompanied by a deposit of R21: Provided that separate appeals shall be lodged in respect of different consignments of canned foodstuffs and that a separate deposit shall be lodged in respect of each separate appeal.

(2) An inspector may apply to canned foodstuffs in respect of which an appeal has been lodged, or to any container thereof, any mark which he considers necessary for identification purposes.

(3) Canned foodstuffs which are the subject of an appeal shall not be removed from the place where it was examined without the consent of the inspector.

(4) (a) The Secretary for Agricultural Economics and Marketing or an officer of his department nominated by him shall designate three persons to decide such an appeal and the decision of the majority of such persons shall be final.

(b) At least one of the persons designated in terms of paragraph (a) shall be a person whose name appears on a list of persons previously submitted to the said Secretary by the South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty.), Ltd., and approved by him for this purpose.

(c) No person shall be so designated to decide an appeal on behalf of himself or on behalf of his employer or on behalf of any other person in whose business he may have a financial interest.

(5) Such an appeal shall be heard at the place where the relevant consignment is stored or kept and on a date and at a time determined by the persons designated to decide thereon.

(b) Geen beskrywing mag tesame met enige graadbenaming op 'n houer van ingemaakte voedsel of op 'n pak wat houters van ingemaakte voedsel bevat, gemerk word nie.

(3) Ondanks andersluidende bepalings in hierdie regulasies vervat, mag houters gemerk word met die woorde „Ekstra Keurgraad” in plaas van die woord „Puikgraad”.

(4) Die etikette op houters van ingemaakte voedsel moet skoon en netjies wees en goed vasgeplak wees; dit mag nie bo-oor ander etikette geplak word nie en sodanige etikette mag slegs deur of ten behoeve van die betrokke pakker of sy agent aan sodanige houters aangebring word.

(5) Indien houters ingemaakte voedsel in pakke verpak word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op elke sodanige pak of op 'n etiket daaraan geplak, moet gedruk of gesjabloner word—

- (a) die getal houters daarin verpak;
- (b) of die grootte van elke sodanige houer of die gewig van die inhoud daarvan;
- (c) die naam van die inmaakinrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is of 'n handelsmerk ten opsigte van daardie ingemaakte voedsel;
- (d) die inligting soos gespesifiseer in subparagrafe (i), (ii) en (iii) van paragraaf (a) van subregulasie (2):

Met dien verstande dat wanneer enige sodanige pak gemengde soorte van enige ingemaakte voedsel bevat, woorde ter aanduiding dat die pak gemengde soorte ingemaakte voedsel bevat, daarop gemerk moet word in plaas van die inligting gespesifiseer in subparagrafe (ii) en (iii) van paragraaf (a) van subregulasie (2).

APPELLE.

4. (1) (a) 'n Appèl ingevolge subartikel (3) van artikel sewe-en-dertig van die Wet teen 'n rojering, gradering, merk, hergradering, oormerk of lasgewing met betrekking tot ingemaakte voedsel, moet skriftelik binne dertig dae na die datum waarop sodanige rojering, gradering, merk, hergradering, oormerk of lasgewing aan die eienaar van die betrokke ingemaakte voedsel bekendgemaak is, maar in elk geval voordat die betrokke ingemaakte voedsel verwyder word van die plek waar dit ondersoek is, by 'n inspekteur ingedien word.

(b) Sodanige kennisgewing van appèl moet vergesel gaan van 'n deposito van R21: Met dien verstande dat afsonderlike appelle ingedien moet word ten opsigte van verskillende besendings ingemaakte voedsel en dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike appèl.

(2) 'n Inspekteur kan op enige ingemaakte voedsel ten opsigte waarvan 'n appèl aangeteken is, of op die houer daarvan, enige merk aanbring wat hy vir uitkenningsdoeleindes nodig ag.

(3) Ingemaakte voedsel, wat die onderwerp is van 'n appèl mag nie sonder die toestemming van die inspekteur verwyder word van die plek waar dit ondersoek is nie.

(4) (a) Die Sekretaris van Landbou-ekonomie en bemarking of 'n beampte van sy departement deur hom benoem, wys drie persone aan om oor so 'n appèl te beslis en die beslissing van die meerderheid van sodanige persone is afdoende.

(b) Minstens een van die persone wat ingevolge paragraaf (a) aangewys word, moet iemand wees wie se naam verskyn op 'n lys van persone wat vooraf deur die South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty.), Ltd. aan genoemde Sekretaris voorgelê is en wat deur hom vir hierdie doel goedgekeur is.

(c) Geen persoon mag aldus aangewys word om oor 'n appèl ten behoeve van homself of ten behoeve van sy werkgewer of ten behoeve van enige ander persoon by wie se besigheid hy geldelike belang mag hê, te beslis nie.

(5) So 'n appèl word verhoor op die plek waar die betrokke besending opgeberg of gehou word en op 'n datum en tyd wat bepaal word deur die persone wat aangewys is om daarvoor te beslis.

(6) The appellant and/or his agent and the inspector concerned may be present at the hearing of such an appeal and shall furnish such information to the persons deciding the appeal as they may require: Provided that after the consignment concerned has been identified and examined and after all interested parties have been heard, the persons deciding the appeal shall order all other persons (including the inspector and the appellant and his agent) to leave the place in order to consider the appeal.

(7) (a) The persons deciding an appeal shall submit to the inspector concerned a complete written record of the appeal, and their decision.

(b) If the appeal is dismissed, the persons who decided the appeal shall furnish the appellant, with the reasons for its dismissal in writing.

(8) The deposit lodged in respect of the appeal shall be refunded to the appellant if the appeal is upheld in full, but it shall be forfeited if the appeal is dismissed or if the canned foodstuffs in respect of which the appeal was lodged are not available at the place concerned or on the date or at the time determined for the hearing of the appeal: Provided that if the appeal is not dismissed in full, the appellant shall forfeit an amount which bears the same proportion to the amount deposited as the quantity of containers in respect of which the appeal was dismissed bears to the total quantity of containers in respect of which the appeal was lodged.

WITHDRAWING CANNED FOODSTUFFS FROM SALE.

5. When canned foodstuffs show thermophilic spoilage in excess of 5 per cent after storage at 55° C. for 7 days, an Inspector may order the owner or custodian of such canned foodstuffs to withdraw it from sale.

SUB-STANDARD.

6. Canned foodstuffs which are sound and wholesome, but which do not comply with all the requirements prescribed in these regulations, shall be graded as Sub-standard.

INSPECTION FEE AND PENALTIES.

7. (1) In respect of all canned foodstuffs sold in the Republic the canner or owner thereof shall pay an inspection fee of 20 cents per ton or part thereof to the Department of Agricultural Economics and Marketing for the inspection thereof.

(2) Any person who contravenes or fails to comply with any provision of these regulations shall be guilty of an offence and liable on conviction to a fine not exceeding two hundred rand.

PART III.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT PRODUCTS.

GENERAL SPECIFICATIONS FOR ALL CANNED FRUIT PRODUCTS.

8. Notwithstanding anything to the contrary contained in these regulations canned fruit products may also be sold as Manufacturer's Grade, or Caterer's Grade, on condition that the product shall be clean, relatively free from discoloration, blemishes, foreign matter and be packed to the specified drained weight, in A10 or larger containers.

9. The general specifications for all grades of canned fruit products shall be as follows:—

(a) All containers of canned fruit products shall on inspection by an inspector have a vacuum of not less than 5 inches of mercury calculated as at 24° C. and 30 inches of barometric pressure.

(6) Die appellant en/of sy agent en die betrokke inspekteur kan by die verhoor van die appèl teenwoordig wees en moet sodanige inligting verstrek aan die persone wat oor die appèl beslis as wat hulle mag vereis: Met dien verstande dat nadat die betrokke besending uitgeken en ondersoek is en alle belanghebbendes aangehoor is, die persone wat oor die appèl beslis, moet gelas dat alle ander persone (met inbegrip van die inspekteur en die appellant en sy agent) die plek moet verlaat ten einde die appèl te oorweeg.

(7) (a) Die persone wat oor die appèl beslis, moet 'n volledige verslag van die verrigtinge tydens die verhoor van die appèl, en hul beslissing skriftelik aan die betrokke inspekteur voorlê.

(b) Indien die appèl van die hand gewys word, moet die persone wat oor die appèl beslis het die appellant skriftelik in kennis stel van die redes waarom die appèl van die hand gewys is.

(8) Die deposito wat ten opsigte van die appèl gestort is, moet aan die appellant terugbetaal word indien die appèl in die geheel gehandhaaf word, maar word verbeur indien die appèl van die hand gewys word of indien die ingemaakte voedsel ten opsigte waarvan appèl aangeteken is, nie op die betrokke plek of op die datum of tyd bepaal vir die oorweging van die appèl, beskikbaar is nie: Met dien verstande dat indien die appèl nie in die geheel van die hand gewys word nie, die appellant 'n bedrag verbeur, wat in dieselfde verhouding staan tot die bedrag gedeponeer as wat die getal houers ten opsigte waarvan die appèl van die hand gewys is, staan tot die totale getal houers ten opsigte waarvan die appèl aangeteken is.

ONTTREKKING VAN INGEMAAKTE VOEDSEL VAN VERKOOP.

5. Wanneer ingemaakte voedsel termofiliese bederf van meer as 5 persent toon na opberging by 55° Celsius vir 7 dae, kan 'n inspekteur die eienaar of persoon wat daardie ingemaakte voedsel in sy bewaring het, gelas om dit van verkoping te onttrek.

SUBSTANDAARD.

6. Ingemaakte voedsel wat gesond en voedsaam is, maar wat nie aan al die vereistes in hierdie regulasies voorgeskryf, voldoen nie, moet as Substandaard gegradeer word.

INSPEKSIEGELDE EN STRAFBEPALINGS.

7. (1) Ten opsigte van alle ingemaakte voedsel wat in die Republiek verkoop word, moet die inmaker of eienaar daarvan 'n inspeksiegeld van 20 sent per ton of gedeelte daarvan aan die Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking betaal vir die inspeksie daarvan.

(2) Iemand wat enige bepaling van hierdie regulasies oortree of versuim om daaraan te voldoen, is skuldig aan 'n misdryf en by skuldigverklaring strafbaar met 'n boete van hoogstens tweehonderd rand.

DEEL III.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE VRUGTE-PRODUKTE.

ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE INGEMAAKTE VRUGTEPRODUKTE.

8. Ondanks andersluidende bepalings in hierdie regulasies vervat mag ingemaakte vrugteprodukte ook verkoop word as Vervaardigersgraad, of Verversingsgraad, op voorwaarde dat die produk skoon, betreklik sonder verkleuring, letsels en vreemde stowwe is en verpak word volgens die gespesifiseerde substansgewigte, in A10- of groter houers.

9. Die algemene spesifikasies vir alle grade ingemaakte vrugteprodukte is soos volg:—

(a) Alle houers ingemaakte vrugteprodukte moet by inspeksie deur 'n inspekteur, 'n lugleë ruimte van minstens 5 duim kwik hê, bereken soos by 24° C. en 30 duim lugdruk.

- (b) (i) All canned fruit products shall be free from microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent after storage for 10 days at warehouse temperature;
- (ii) if some of the containers in any lot became blown or leaked during such a period of storage, such containers may be removed from such lot and the rest of such lot shall be stored for a further period of 10 days at warehouse temperature.
- (c) Where the drained weight is prescribed for a separate kind or grade of canned fruit products, such provision shall apply in respect of A2½ containers; in the case of containers of other sizes the required drained weight shall be greater or smaller in proportion to the capacity of the container concerned;
- (d) Canned fruit products prepared from fresh fruit shall be deemed to comply with the requirements for minimum drained weight as prescribed in these regulations for the relevant kind of fruit product—
- (i) if the drained weight, when determined within four days after the date of production, is not less than the prescribed minimum drained weight by more than one ounce; or
- (ii) if the containers comply with the minimum and average ingoing weights as prescribed in these regulations for the relevant kind of fruit product; or
- (iii) if the containers have been packed to capacity.
- (e) Where a count is prescribed for a separate kind or grade of canned fruit product such provision shall apply in respect of A2½ containers; in the case of smaller containers the required count shall be *pro rata* to the capacity of the container concerned plus 20 per cent to the nearest unit; in the case of larger containers the required count shall be *pro rata* to the capacity of the container concerned to the nearest unit.
- (f) Whenever any canned fruit product is packed in a container larger than an A2½ container such product shall be deemed to comply with the requirements for uniformity of size as prescribed in these regulations for the fruit product concerned, if a drained sample weighing 20 ounces, and taken at random, complies with such requirements.
- (g) Notwithstanding anything to the contrary contained in these regulations the syrup of canned fruit products may be of any strength on condition that the syrup strength shall be reflected on the label of the container.
- (b) (i) Alle ingemaakte vrugteprodukte moet sonder mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 per sent wees nadat dit vir 10 dae by pakhuis-temperatuur opgeberg was;
- (ii) indien van die houters in enige lot gedurende so 'n tydperk van opberging opgeblaas of gelek het, kan daardie houters uit die lot verwyder word en moet die res van die lot vir 'n verdere tydperk van 10 dae by pakhuis-temperatuur opgeberg word.
- (c) Waar die substansgewig vir 'n afsonderlike soort of graad ingemaakte vrugteproduk voorgeskryf is, geld daardie bepaling ten opsigte van A2½-houters; in die geval van houters van ander groottes is die vereiste substansgewig groter of kleiner in verhouding tot die inhoudsmaat van die betrokke houer.
- (d) Ingemaakte vrugteprodukte wat van vars vrugte berei is, word geag aan die vereistes vir minimum substansgewig, soos in die betrokke soort vrugte-
produk in hierdie regulasies voorgeskryf, te voldoen—
- (i) indien die substansgewig, wanneer dit binne vier dae vanaf vervaardiging bepaal word, nie met meer as een ons minder is as die voorgeskrewe minimum substansgewig nie; of
- (ii) indien die houters voldoen aan die minimum en gemiddelde inpakgewig wat vir die betrokke soort vrugteproduk in hierdie regulasies voorgeskryf is; of
- (iii) indien die houters volgepak is.
- (e) Waar 'n telling vir 'n afsonderlike soort of graad ingemaakte vrugteproduk voorgeskryf is, geld daardie bepaling ten opsigte van A2½-houters; in die geval van kleiner houters is die vereiste telling *pro rata* tot die inhoudsmaat van die betrokke houer plus 20 persent tot die naaste eenheid; in die geval van groter houters is die vereiste telling *pro rata* tot die inhoudsmaat van die betrokke houer tot die naaste eenheid.
- (f) Wanneer 'n ingemaakte vrugteproduk verpak is in 'n houer wat groter is as 'n A2½-houer, word die produk geag aan die vereistes vir eenvormige grootte soos vir die betrokke soort vrugteproduk in hierdie regulasies voorgeskryf, te voldoen indien 'n ewekansige gedreineerde monster daarvan wat 20 onse weeg, aan sodanige vereistes voldoen.
- (g) Ondanks andersluidende bepalings in hierdie regulasies vervat, kan die stroop van ingemaakte vrugteprodukte van enige sterkte wees op voorwaarde dat die stroopsterkte op die etiket van die houer aangedui word.

SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED FRUIT PRODUCTS.

APRICOTS.

10. (1) There shall be three grades of apricots which shall be packed as wholes or halves, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.
- (2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—
- (a) Only apricots of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (b) Where trimming is done in the case of Fancy Grade and Choice Grade, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (c) When apricots are canned as wholes the stones of the fruit shall not be removed but the apricots may be slit along the suture, and may be peeled or left unpeeled.

SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE VRUGTEPRODUK.

APPELKOSE.

10. (1) Daar is drie grade appelkose wat verpak moet word as heles of helftes, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.
- (2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—
- (a) Slegs appelkose met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (b) Waar afwerking in die geval van Puikgraad en Keurgraad geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (c) Wanneer appelkose as heles ingemaak word, mag die pitte van die vrugte nie verwyder word nie maar die appelkose kan op die naat langs gesny word, en kan afgeskil word of onafgeskil gelaat word.

(3) The specifications for the various grades of apricots shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count (halves).....	30	50	65
(b) Maximum count (wholes).....	16	20	24
(c) Minimum drained weight.....	16	16	16
(d) Minimum average ingoing weight:			
(i) Excluding the Bulida variety..	18½	18½	18½
(ii) Bulida variety.....	17½	17½	17½
(e) Minimum ingoing weight:			
(i) Excluding the Bulida variety..	17½	17½	17½
(ii) Bulida variety.....	16½	16½	16½
(f) Minimum °Brix.....	20	18	18
(g) Uniformity of size:			

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than twice the weight of the ten smallest units.

(h) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour, characteristic of apricots; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour, characteristic of apricot, throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour.

(i) Defects and blemishes:

Fancy Grade.—In any container not more than 10 per cent according to number of the units may show blemishes but the units shall have no defects.

Choice Grade.—In any container not more than 20 per cent according to number of the units may show blemishes and not more than 5 per cent of the units according to number may have defects.

Standard Grade.—In any container not more than 40 per cent according to number of the units may show blemishes and not more than 10 per cent according to number of the units may have defects.

(j) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than two of the units may be broken or damaged by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than three of the units may be broken by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than six of the units may be broken by crushing:

Provided that in the case of all three grades a unit which has lost its normal shape because of ripeness and which bears to mark of crushing and which shows slight disintegration, shall not be deemed crushed.

APPLES.

11. (1) There shall be two grades of canned apples which shall be packed as segments or slices, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

(a) Canned apples shall be made only from sound apples which have been peeled, and of which the stems, calyces and cores have been removed; the apples shall then be sliced longitudinally from calyx to stem in segments or slices which are not larger than quarters or less than sixteenths.

(b) Only apples of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.

(c) Where trimming is done the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(3) The specifications for the various grades of apples shall be as follows:—

(a) Minimum size:

Fancy Grade.—The slices shall not be less than 2 inches, measured from tip to tip, in length, and shall be from ¾ to 1 inch in thickness measured at the thickest spot; the slices in any container shall be reasonably uniform in shape and thickness.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade appelkose is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling (helftes).....	30	50	65
(b) Maksimum telling (heles).....	16	20	24
(c) Minimum substansgewig.....	16	16	16
(d) Minimum gemiddelde inpakgewig:			
(i) Uitsluitende die Bulida variëteit.....	18½	18½	18½
(ii) Bulida variëteit.....	17½	17½	17½
(e) Minimum inpakgewig:			
(i) Uitsluitende die Bulida variëteit.....	17½	17½	17½
(ii) Bulida variëteit.....	16½	16½	16½
(f) Minimum °Brix.....	20	18	18
(g) Eenvormigheid van grootte:			

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal die gewig van die vier kleinste eenhede wees.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal die gewig van die ses kleinste eenhede wees.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede hoogstens twee maal die gewig van die tien kleinste eenhede wees.

(h) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê, kenmerkend van appelkose; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kenmerkende appelkooskleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet 'n redelike goeie kleur hê.

(i) Gebreke en letsels:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede letsels toon maar die eenhede mag geen gebreke hê nie.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede letsels toon en hoogstens 5 persent volgens getal van die eenhede kan gebreke hê.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens 40 persent volgens getal van die eenhede letsels toon en hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede kan gebreke hê.

(j) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens ses van die eenhede gebreek wees weens papdrukking:

Met dien verstande dat in die geval van al drie grade 'n eenheid wat sy normale vorm verloor het weens rypheid en waarby geen teken van papdruk voorkom nie en wat geringe disintegrasie toon, nie geag word papgedruk te wees nie.

APPELS.

11. (1) Daar is twee grade ingemaakte appels wat verpak moet word as segmente of skywe, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

(a) Ingemaakte appels mag slegs berei word van gesonde appels wat geskil is en waarvan die stingels, kelke en kern verwyder is; die appels moet in die lengte, van die kelk na die stingel, gesny wees in segmente of skywe wat nie groter as kwarte of kleiner as sestiendes is nie.

(b) Slegs appels met dergelike variëteitseenskappe mag in dieselfde houer verpak word.

(c) Waar afwerking geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade appels is soos volg:—

(a) Minimum grootte:

Puikgraad.—Die skywe moet minstens 2 duim, gemeet van punt tot punt, lank, en van ¾ tot 1 duim dik wees soos gemeet by die dikste plek; die skywe in enige houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê.

Choice Grade.—The slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches, measured from tip to tip, in length, and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness measured at the thickest spot, the slices in any container shall be reasonably uniform in shape and thickness but not necessarily to the same extent as in the case of Fancy Grade.

	Fancy Grade.	Choice Grade.
(b) Minimum drained weight	16	16
(c) Minimum °Brix.....	20	18

(d) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour.

(e) Defects:

Fancy Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the units may show blemishes.

Choice Grade.—Not more than 30 per cent according to number of the units may show blemishes.

APPLE SAUCE.

12. (1) There shall be two grades of canned apple sauce, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- Canned apple sauce shall be made from sound fresh suitably mature apples which have been properly trimmed.
- Canned apple sauce shall be screened and shall be of such a consistency that when poured from the container at room temperature (between 16° C. and 24° C.) the mass remains slightly convex.
- The apple sauce shall be reasonably free from specks and completely free of core or particles of core and other extraneous matter.
- It shall fill not less than 90 per cent of the total volume of the container.

(3) The specifications for the various grades of apple sauce shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.
(a) Colour.	The colour shall be uniformly bright, characteristic of the variety of apple used.	The colour shall be reasonably good for the variety of apple used.
(b) Flavour	The apple sauce shall have a good apple flavour.	The apple sauce shall have a reasonable good apple flavour.

BERRIES.

13. (1) There shall be three grades of canned berries, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

- Canned berries shall be prepared from strawberries, Youngberries, Boysenberries or other botanically related berries which are fresh, clean, sound, ripe and whole, which have been sorted according to size and stemmed;
 - the variety of berry used shall be stated on the label of the container, and for this purpose Youngberries and Boysenberries may be deemed to be identical and Youngberries may be described as Cape Loganberries.
- Canned berries shall have a bright attractive colour and shall be free from insects, stems, leaves, dried berries and other extraneous matter.
- The presence of immature, over-ripe, discoloured, disintegrated or partially dry berries shall be deemed to be defects.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim, gemeet van punt tot punt, lank en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die dikste sy; die skywe in enige houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van Puikgraad nie.

	Puikgraad.	Keurgraad.
(b) Minimum substansgewig.....	16	16
(c) Minimum °Brix.....	20	18

(d) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê, en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n taamlke goeie kleur hê.

(e) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede kan letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede kan letsels toon.

APPELSOUS.

12. (1) Daar is twee grade ingemaakte appelsous, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- Ingemaakte appelsous moet gemaak word van gesonde, vars, behoorlik volwasse appels wat behoorlik afgewerk is.
- Ingemaakte appelsous moet gesif word en moet so 'n styfheidsgraad hê dat wanneer dit by kamertemperatuur (tussen 16° C. en 24° C.) uit die houer gegiet word, die massa effens konveks bly.
- Die appelsous moet redelik vry wees van spikkels en heeltemal sonder kern of stukkies kern of ander vreemde stowwe.
- Dit moet minstens 90 persent van die totale volume van die houer vul.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade appelsous is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.
(a) Kleur.	Die kleur moet eenvormig helder wees, kenmerkend van die variëteit appel wat gebruik is.	Die kleur moet redelik goed wees vir die variëteit appel wat gebruik is.
(b) Geur...	Die appelsous moet 'n goeie appelgeur hê.	Die appelsous moet 'n redelike goeie appelgeur hê.

BESSIES.

13. (1) Daar is drie grade ingemaakte bessies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

- Ingemaakte bessies moet berei word van aarbeie, Youngbessies, Boysenbessies of ander plantkundigverwante bessies wat vars, skoon, gesond, ryp en heel is wat volgens grootte gesorteer is, en waarvan die stingels verwyder is;
 - die variëteit bessie wat gebruik is, moet op die etiket van die houer aangedui word, en vir hierdie doel kan Youngbessies en die Boysenbessies geag word identies te wees en kan Youngbessies aangedui word as Kaap Loganbessies.
- Ingemaakte bessies moet 'n helder, aantreklike kleur hê en sonder insekte, stingels, blare, droë bessies, en ander vreemde stowwe wees.
- Die aanwesigheid van onvolwasse, oorryp, verkleurde, gedisintegreerde of gedeeltelik droë bessies word geag gebreke te wees.

(3) The specifications for the various grades of canned berries shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	14	14	14
(b) Minimum average ingoing weight...	17½	17½	17½
(c) Minimum ingoing weight.....	17	17	17
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18

(e) Uniformity of size:

Fancy Grade.—At least 75 per cent according to number of the berries in any container shall be practically uniform in size.

Choice Grade.—At least 50 per cent according to number of the berries in any container shall be practically uniform in size.

Standard Grade.—At least 30 per cent according to number of the berries in any container shall be practically uniform in size.

(f) Defects:

Fancy Grade.—Not more than 10 per cent according to number of the berries in any container may have defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the berries in any container may have defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent according to number of the berries in any container may have defects.

CAPE GOOSEBERRIES.

14. (1) There shall be three grades of canned Cape Gooseberries, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

Canned Cape Gooseberries shall be made only from sound, ripe, well-coloured whole Cape Gooseberries which shall be free from stems and calyces.

(3) The specifications for the various grades of Cape Gooseberries shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	15	15	15
(b) Minimum average ingoing weight..	18	18	18
(c) Minimum ingoing weight.....	17½	17½	17½
(d) Minimum °Brix.....	20	20	20

(e) Uniformity of size:

Fancy Grade.—In any container the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the largest units shall be not more than one and a half times the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the smallest units.

Choice Grade.—In any container the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the largest units shall be not more than twice the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of 20 per cent according to number of the contents consisting of the largest units shall not be more than twice the weight of 20 per cent according to number of the contents consisting of the smallest units.

(f) Colour:

Fancy Grade.—The Cape Gooseberries shall be of good colour; not less than 75 per cent according to number of the berries in any container shall be uniform in colour, and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The Cape Gooseberries shall be of good colour; not less than 60 per cent according to number of the berries in any container shall be reasonably uniform in colour.

Standard Grade.—The Cape Gooseberries shall be of good colour; not less than 40 per cent according to number of the berries in any container shall be reasonably uniform in colour.

(g) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than 10 per cent according to number of the berries may be broken or damaged by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than 20 per cent according to number of the berries may be broken or damaged by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than 30 per cent according to number of the berries may be broken or damaged by crushing:

Provided that in the case of all three grades cracked or broken skins shall not be deemed to be defects.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte bessies is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	14	14	14
(b) Minimum gemiddelde inpakgewig..	17½	17½	17½
(c) Minimum inpakgewig.....	17	17	17
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18

(e) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—Minstens 75 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet feitlik 'n eenvormige grootte hê.

Keurgraad.—Minstens 50 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet feitlik 'n eenvormige grootte hê.

Standaardgraad.—Minstens 30 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet feitlik 'n eenvormige grootte hê.

(f) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens 10 persent volgens getal van die bessies in enige houer kan gebreke hê.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die bessies in enige houer kan gebreke hê.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die bessies in enige houer kan gebreke hê.

APPELLIEFIES.

14. (1) Daar is drie grade ingemaakte appelliefies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

Ingemaakte appelliefies mag slegs gemaak word van gesonde, ryp, goed verkleurde heel appelliefies wat vry moet wees van stingels en kelke.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade appelliefies is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	15	15	15
(b) Minimum gemiddelde inpakgewig..	18	18	18
(c) Minimum inpakgewig.....	17½	17½	17½
(d) Minimum °Brix.....	20	20	20

(e) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal die gewig wees van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste eenhede.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste eenhede hoogstens twee maal die gewig wees van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste eenhede hoogstens twee maal die gewig wees van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste eenhede.

(f) Kleur:

Puikgraad.—Die appelliefies moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die appelliefies moet 'n goeie kleur hê; minstens 60 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet 'n redelike eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Die appelliefies moet 'n goeie kleur hê; minstens 40 persent volgens getal van die bessies in enige houer moet 'n redelike eenvormige kleur hê.

(g) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 10 persent volgens getal van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 20 persent volgens getal van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens 30 persent volgens getal van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking:

Met dien verstande dat in die geval van al drie grade gebarste of stukkende skille nie geag word gebreke te wees nie.

FIGS.

15. (1) There shall be two grades of canned figs, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- Canned figs shall be produced only from whole, mature, well-formed suitably ripe figs which have been suitably prepared.
- Only figs of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- Canned figs shall be of a good colour and shall be free from stems, leaves and all extraneous matter: Provided that the fleshy stalks of the figs need not be removed.
- The presence of disintegration, severe splitting, immaturity, scars, bruises, discoloration, insect and other injuries shall also be deemed to be defects.

(3) The specifications for the various grades of canned figs shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	14	14
(b) Minimum °Brix.....	25	22
(c) Maximum count.....	25	40

(d) Uniformity of size:

Choice Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

(e) Colour:

Choice Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Standard Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

(f) Blemishes:

Choice Grade.—Not more than 10 per cent according to number of the units in any container may show blemishes.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any container may show blemishes.

FRUIT SALAD.

16. (1) There shall be three grades of canned fruit salad, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

- Canned fruit salad shall consist of a mixture of canned fruits, suitably prepared either from fresh fruits or from canned fruits or both but no dried fruits or canned dried fruits shall be used in the preparation of canned fruit salad.
- The fruit ingredients shall conform to the standards of quality, where applicable, set out in the specifications for such fruits and for the various grades thereof.
- The following kinds of fruit shall, if utilised, be packed only in the form indicated opposite each kind:—

Kind.	Form.
Apples.....	Slices or segments.
Apricots.....	Halves.
Cape Gooseberries.....	Wholes.
Grapes.....	Wholes.
Yellow clingstone and freestone peaches.....	Halves, quarters or slices
Cherries.....	Wholes or halves.
Guavas.....	Halves, quarters or slices.
Quinces.....	Slices or segments.
Oranges.....	Slices or segments.
Pineapples.....	Slices, chunks, titbits or pieces.
Pawpaws.....	Pieces.
Pears.....	Peeled and cored halves, quarters, slices or half quarters or half slices.

VYE.

15. (1) Daar is twee grade ingemaakte vye, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- Ingemaakte vye mag slegs vervaardig word van heel, volwasse, goedgevormde, behoorlik ryp vye wat behoorlik berei is.
- Slegs vye met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- Ingemaakte vye moet 'n goeie kleur hê en sonder stingels, blare en alle vreemde stowwe wees: Met dien verstande dat die vlesige stingels van die vye nie verwyder hoef te word nie.
- die aanwesigheid van disintegrasie, strawwe oopbars, onvolwassenheid, merke, kneusplekke, verkleuring, insek- en ander beskadiging word ook geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte vye is soos volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	14	14
(b) Minimum °Brix.....	25	22
(c) Maksimum telling.....	25	40

(d) Eenvormigheid van grootte:

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal die gewig van die vier kleinste eenhede wees.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal die gewig van die ses kleinste eenhede wees.

(e) Kleur:

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê, en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

(f) Letsels:

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan letsels toon.

VRUGTESLAAL.

16. (1) Daar is drie grade ingemaakte vrugteslaai, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

- Ingemaakte vrugteslaai moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte vrugte, behoorlik berei van vars vrugte of ingemaakte vrugte of albei maar geen droëvrugte of ingemaakte droëvrugte mag by die bereiding van ingemaakte vrugteslaai gebruik word nie.
- Die vrugtebestanddele moet voldoen aan die gehalte-standaarde, waar toepaslik, soos uiteengesit in die spesifikasies vir daardie vrugte en vir die onderskeie grade daarvan.
- Die volgende soorte vrugte mag, indien hulle gebruik word, slegs verpak word in die vorm teenoor elke soort aangedui:—

Soort.	Vorm.
Appels.....	Skywe of segmente.
Appelkose.....	Helftes.
Appelliefies.....	Heles.
Druwe.....	Heles.
Geel taaiptperskes en lospiptperskes..	Helftes, kwarte of skywe.
Kersies.....	Heles of helftes.
Koejawsels.....	Helftes, kwarte of skywe.
Kwepers.....	Skywe of segmente.
Lemoene.....	Skywe en segmente.
Pynappels.....	Skywe, hompe, mootjies of stukke.
Papajas.....	Stukkies.
Pere.....	Geskilde en ontkernde helftes, kwarte, skywe, halfkwarte of halfskywe.

(d) Composition of Grades:—

- (i) Fancy Grade shall consist of at least three of the following fruits:—

Apricots, yellow clingstone peaches, pears and pineapples; cherries may also be added.

- (ii) Choice Grade and Standard Grade shall not contain fruit other than the following kinds:—

Apples, apricots, bananas, Cape gooseberries, cherries, grapes, guavas, oranges, yellow clingstone and yellow freestone peaches, pears, pineapples, quinces and pawpaws.

(e) Maximum percentage per container:—

- (i) Not more than 40 per cent by weight of apricots or yellow clingstone peaches or pears or pineapples shall be included in any container.

- (ii) Not more than 20 per cent by weight of any of the other kinds of fruit mentioned in paragraph (d) shall be included in any one container:

Provided that a tolerance of 5 per cent by weight on the total product shall be allowed for the said percentages.

- (f) The three kinds of fruit which constitute the highest percentage of the contents of any container shall be specified on the label of the container in a descending percentage order.

- (g) Artificially coloured cherries may be used provided the other ingredients are thereby not seriously stained.

(3) The specifications for the various grades of canned fruit salad shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	17	17	17
(b) Minimum °Brix.....	18	18	18
(c) Other quality factors:			

Fancy Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Fancy Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

Choice Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Standard Grade as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

FRUIT SALAD: TROPICAL.

17. (1) There shall be two grades of canned tropical fruit salad, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) (i) Canned tropical fruit salad shall consist of a mixture of canned tropical fruits, suitably prepared from fresh tropical fruits or from canned fresh tropical fruits, and the mixture shall contain at least three kinds of tropical fruit as major ingredients;

- (ii) for the purpose of sub-paragraph (i) "major ingredient" means an ingredient which constitutes not less than 10 per cent by weight of the fruit in the container concerned.

- (b) No single major ingredient shall constitute more than 60 per cent, and no other ingredient shall constitute more than 10 per cent, by weight of the fruit in any container.

- (c) Tropical fruit salad may include the following kinds of fruits: Apples, apricots, avocados, bananas, cherries, citrus fruits, granadillas, grapes, guavas, mangoes, pawpaws, pears, pineapples, quinces and yellow peaches.

- (d) Of the kinds of fruit mentioned in paragraph (c) only the following kinds shall be major ingredients: Avocados, bananas, citrus fruits, granadillas, guavas, mangoes, pawpaws and pineapples.

- (e) The name of at least each major ingredient in the product shall be specified on the label.

(d) Samestelling van grade:—

- (i) Puikgraad moet bestaan uit minstens drie van die volgende soorte vrugte:—

Appelkose, geel taaipitperskes, pere en pynappels; kersies kan ook bygevoeg word.

- (ii) Keurgraad en Standaardgraad mag nie ander vrugte as die volgende soorte bevat nie:—

Appels, appelkose, piesangs, appelkiesies, kersies, druiwe, koejawels, lemoene, geel taaipit- en lospitperskes, pere, pynappels, kwepers en papajas.

(e) Maksimum persentasie per houer:—

- (i) Hoogstens 40 persent volgens gewig appelkose of geeltaaipitperskes of pere of pynappels mag in enige houer ingesluit word.

- (ii) Hoogstens 20 persent volgens gewig van enige van die ander soorte vrugte genoem in paragraaf (d) mag in enige houer ingesluit word:

Met dien verstande dat 'n speling van 5 persent per gewig van die totale produk in die houer vir genoemde persentasies toegelaat word.

- (f) Die drie vrugtesoorte wat die hoogste persentasie van die inhoud van enige houer uitmaak, moet in dalende persentasievolgorde op die etiket van die houer aangedui word.

- (g) Kunsgekleurde kersies kan gebruik word, mits die ander bestanddele nie daardeur erg verkleur word nie.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte vrugteslaai is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	17	17	17
(b) Minimum °Brix.....	18	18	18
(c) Ander gehaltel faktore:			

Puikgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Puikgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

Keurgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Keurgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

Standaardgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Standaardgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

VRUGTESLAAI: TROPIESE.

17. (1) Daar is twee grade ingemaakte tropiese vrugteslaai, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) (i) Ingemaakte tropiese vrugteslaai moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte tropiese vrugte, behoorlik berei van vars tropiese vrugte of van ingemaakte vars tropiese vrugte, en die mengsel moet minstens drie soorte tropiese vrugte as hoofbestanddele bevat;

- (ii) vir die doel van subparagraaf (i) beteken "hoofbestanddeel" 'n bestanddeel wat minstens 10 persent volgens gewig van die vrugte in die betrokke houer uitmaak.

- (b) Geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 60 persent en geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent volgens gewig van die vrugte in 'n houer uitmaak nie.

- (c) Tropiese vrugteslaai kan die volgende soorte vrugte insluit: Appels, appelkose, avokado's, piesangs, kersies, sitrusvrugte, granadillas, druiwe, koejawels, mango's, papajas, pere, pynappels, kwepers en geel-perskes.

- (d) Van die soorte vrugte in paragraaf (c) genoem mag slegs die volgende soorte hoofbestanddele wees: Avokado's, piesangs, sitrusvrugte, granadillas, koejawels, mango's, papajas en pynappels.

- (e) Die naam van minstens elke hoofbestanddeel van die produk moet op die etiket aangedui word.

(3) The specifications for the various grades of tropical fruit salad shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	17	16
(b) Minimum °Brix.....	20	20
(c) Other quality factors:		

Choice Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Standard Grade, as prescribed in those regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

FRUIT COCKTAIL.

18. (1) There shall be three grades of canned fruit cocktail, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

(a) Canned fruit cocktail shall consist of a mixture of canned fruits suitably prepared from fresh fruits or from canned fresh fruits, and the mixture shall consist of at least three fruit ingredients.

(b) Only the following kinds of fruit, and only in the proportions specified opposite each kind, shall be used in the preparation of canned fruit cocktail:—

Kind.	Proportion according to Weight.	
	Minimum Percentage.	Maximum Percentage.
Yellow clingstone peaches.....	30	50
Pears.....	25	45
Seedless grapes.....	6	20
Pineapples.....	6	16
Cherries.....	1	6

(c) (i) Where peaches and pears are used, it shall be in the form of dice, and where pineapples are used, it shall be in the form of dice, chunks or titbits;

(ii) all dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped;

(iii) not more than 20 per cent by weight of chips, which in the case of dice of under $\frac{1}{2}$ an inch, pass through a sieve with a $\frac{3}{16}$ th inch mesh, or in the case of dice of $\frac{1}{2}$ an inch and over, pass through a sieve with a $\frac{5}{16}$ th inch mesh, shall be allowed.

(d) (i) Artificially coloured cherries may be used provided the other ingredients are thereby not seriously stained;

(ii) cherries may be used either as wholes or halves.

(3) The specifications for the various grades of fruit cocktail shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	17	17	17
(b) Minimum °Brix.....	22	20	20
(c) Other quality factors:			

Fancy Grade shall contain cherries and shall consist of fruit complying with the requirements for Fancy Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects, or with the requirements prescribed in respect of colour and defects for Choice Grade, where such requirements have not been prescribed for Fancy Grade.

Choice Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Choice Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of fruit complying with the requirements for Standard Grade, as prescribed in these regulations for the kind of fruit concerned, in respect of colour and defects.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade tropiese vrugteslaai is soos volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansiegewig.....	17	16
(b) Minimum °Brix.....	20	20
(c) Ander gehaltetfaktore:		

Keurgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Keurgraad soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

Standaardgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Standaardgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

VRUGTEKELKIE.

18. (1) Daar is drie grade ingemaakte vrugtekeltkie, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

(a) Ingemaakte vrugtekeltkie moet bestaan uit 'n mengsel van ingemaakte vrugte behoorlik berei van vars vrugte of van ingemaakte vars vrugte, en die mengsel moet bestaan uit minstens drie vrugtebestanddele.

(b) Slegs die volgende soorte vrugte en slegs in die verhoudings teenoor elke soort aangedui, mag by die bereiding van ingemaakte vrugtekeltkie gebruik word:—

Soort.	Verhouding volgens gewig.	
	Minimum persentasie.	Maksimum persentasie.
Geel taaipterskes.....	30	50
Pere.....	25	45
Pitlose druie.....	6	20
Pynappels.....	6	16
Kersies.....	1	6

(c) (i) Waar perskes en pere gebruik word, moet dit in die vorm wees van dobbelsteentjies, en waar pynappels gebruik word, moet dit in die vorm wees van dobbelsteentjies, hompe of mootjies;

(ii) alle dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees;

(iii) nie meer as 20 persent volgens gewig snippers wat in die geval van dobbelsteentjies van minder as 'n $\frac{1}{2}$ duim deur 'n sif met mase van $\frac{3}{16}$ duim gaan, of in die geval van dobbelsteentjies van 'n $\frac{1}{2}$ duim of groter deur 'n sif met mase van $\frac{5}{16}$ duim gaan, word toegelaat nie.

(d) (i) Kunsgekleurde kersies kan gebruik word mits die ander bestanddele nie daardeur baie verkleur word nie;

(ii) kersies kan of as heles of as helftes gebruik word.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade vrugtekeltkie is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansiegewig.....	17	17	17
(b) Minimum °Brix.....	22	20	20
(c) Ander gehaltetfaktore:			

Puikgraad moet kersies bevat en moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Puikgraad soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf, of aan die vereistes voorgeskryf ten opsigte van kleur en gebreke vir Keurgraad, waar sodanige vereistes nie vir Puikgraad voorgeskryf is nie.

Keurgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Keurgraad, soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

Standaardgraad moet bestaan uit vrugte wat voldoen aan die vereistes vir Standaardgraad soos in hierdie regulasies vir die betrokke soort vrugte ten opsigte van kleur en gebreke voorgeskryf.

GRANADILLAS.

19. (1) There shall be two grades of canned granadillas, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned granadillas shall be made from the pulp of sound, mature granadillas.
 - (b) The presence of any material which is foreign to the inner portion of the granadilla, apart from sugar and water, shall be deemed to be a defect.
 - (c) In any container there shall be at least 50 per cent according to volume of fruit.
- (3) The specifications for the various grades of granadillas shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum °Brix.....	18	18

(b) General:

Choice Grade.—The product shall be of an attractive appearance and shall be practically free from woody pips.

Standard Grade.—The product shall be of an attractive appearance and shall be reasonably free from woody pips.

GRAPES.

20. (1) There shall be three grades of canned grapes, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

- (a) Canned grapes shall be made only from sound, washed, suitably ripe grapes and which are free from stems, stalks and pedicels.
- (b) In the case of white varieties of grapes the label of the container concerned shall bear the word "wit" or "white", and in the case of other varieties, such label shall either bear the word "rooi" or "red" or the word "donker" or "dark".
- (c) *Fancy Grade* canned grapes shall contain only White Hanepoot (Muscat) grapes.

(3) The specifications for the various grades of canned grapes shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	16	16	16
(b) Minimum average ingoing weight.	19	19	19
(c) Minimum ingoing weight.....	18	18	18
(d) Minimum °Brix.....	18	18	18

(e) Minimum diameter of berries (in.)—

Sultanas.....	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$
Other grapes.....	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$

(f) Uniformity of size:

Fancy Grade.—In any container the average diameter of 10 per cent according to number of the contents consisting of the largest berries shall be not more than $\frac{3}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent according to number of the contents consisting of the smallest berries:

Provided that for the purpose of this provision the smallest berries in the container up to 10 per cent according to number of the contents shall be ignored.

Choice Grade.—In any container the average diameter of 10 per cent according to number of the contents consisting of the largest berries shall not be more than $\frac{3}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent according to number of the contents consisting of the smallest berries:

Provided that for the purpose of this provision the smallest berries in the container up to 10 per cent according to number of the contents shall be ignored.

Standard Grade.—In any container the average diameter of 20 per cent according to number of the contents consisting of the largest berries shall not be more than $\frac{3}{16}$ inch greater than the average diameter of the 20 per cent according to number of the contents consisting of the smallest berries:

Provided that for the purpose of this provision the smallest berries in the containers up to 20 per cent according to number of the contents shall be ignored.

(g) Blemishes:

Fancy Grade.—The berries shall be free from discoloration and blemishes; uniform amber colouring and minor skin blemishes shall not be deemed to be blemishes.

Choice Grade.—The berries shall be reasonably free from blemishes; uniform amber colouring and minor skin blemishes shall not be deemed to be blemishes; the general appearance of the berries shall be attractive.

Standard Grade.—Skin blemishes shall be allowed provided they are not conspicuous.

GRANADILLAS.

19. (1) Daar is twee grade ingemaakte granadillas, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte granadillas moet gemaak word van die moes van gesonde, volwasse granadillas.
 - (b) Die aanwesigheid van enige stof wat vreemd is aan die binne-deel van die granadilla, afgesien van suiker en water, word geag gebreke te wees.
 - (c) In enige houer moet daar minstens 50 persent volgens volumê vrugte wees.
- (3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade granadillas is soos volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum °Brix.....	18	18

(b) Algemeen:

Keurgraad.—Die produk moet 'n aantreklike voorkoms hê en feitlik sonder verhoue pitte wees.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n aantreklike voorkoms hê en redelik vry van verhoue pitte wees.

DRIUWE.

20. (1) Daar is drie grade ingemaakte duiwe, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte duiwe mag slegs gemaak word van gesonde, gewaste duiwe wat ryp genoeg is en wat sonder stingels, stamme of blomstele is.
- (b) In die geval van witdruifvariëteite moet die woord „wit" of „white", en in die geval van ander variëteite moet die woord „rooi" of „red", of die woord „donker" of „dark", op die etiket van die betrokke houer aangebring word.
- (c) *Puikgraad* ingemaakte duiwe mag slegs withanepoot (Muskat) duiwe bevat.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte duiwe is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	16	16	16
(b) Minimum gemiddelde inpakgewig..	19	19	19
(c) Minimum inpakgewig.....	18	18	18
(d) Minimum °Brix.....	18	18	18

(e) Minimum deursnee van korrels (duim):

Sultanas.....	$\frac{6}{16}$	$\frac{6}{16}$	$\frac{6}{16}$
Ander duiwe.....	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$	$\frac{9}{16}$

(f) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—In enige houer mag die gemiddelde deursnee van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste korrels hoogstens $\frac{2}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste korrels:

Met dien verstande dat vir die doel van hierdie bepaling die kleinste korrels in die houer tot 10 persent volgens getal van die inhoud, buite rekening gelaat moet word.

Keurgraad.—In enige houer mag die gemiddelde deursnee van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste korrels hoogstens $\frac{3}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste korrels:

Met dien verstande dat vir die doel van hierdie bepaling die kleinste korrels in die houer, tot 10 persent volgens getal buite rekening gelaat moet word.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gemiddelde deursnee van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste korrels hoogstens $\frac{3}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste korrels:

Met dien verstande dat vir die doel van hierdie bepaling die kleinste korrels in die houer tot 20 persent volgens getal buite rekening gelaat moet word.

(g) Letsels:

Puikgraad.—Die korrels moet sonder verkleuring en letsels wees; eenvormige amberverkleuring en geringe dopletsels word nie geag letsels te wees nie.

Keurgraad.—Die korrels moet redelik vry van letsels wees; eenvormige amberverkleuring en geringe dopletsels word nie geag letsels te wees nie; die algemene voorkoms van die korrels moet aantreklik wees.

Standaardgraad.—Dopletsels word toegelaat mits dit nie opvallend is nie.

(h) Disintegration:

Fancy Grade.—Not more than 5 per cent according to number of the berries in any container may be disintegrated.
Choice Grade.—Not more than 10 per cent according to number of the berries in any container may be disintegrated.
Standard Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the berries in a container may be disintegrated:

Provided that in applying this provision cracked or broken skins shall not be deemed disintegrated, providing the berries have retained their normal shape.

GRAPEFRUIT IN SYRUP.

21. (1) There shall be two grades of canned grapefruit in syrup, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned grapefruit shall be prepared from properly mature grapefruits which have been peeled and of which the outer membrane, core and developed seeds have been removed.
- (b) Canned grapefruit which has been peeled, but of which the carpellary membrane has not been removed shall not be labelled "grapefruit segments" but shall be labelled "pomelo's" or "grapefruit", or "pomelo's in stroop" or "grapefruit in syrup".
- (c) Only grapefruit of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (d) The units shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- (e) Canned grapefruit shall be free from off-flavours due to over-processing and from rag, and shall not be excessively bitter.

(3) The specifications for the various grades of canned grapefruit shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	16	16
(b) Minimum "Brix".....	20	18
(c) Colour:		

Choice Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Standard Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

(d) Defects:

Choice Grade.—Not less than 90 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

Standard Grade.—Not less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole units:

Provided that in the case of both grades a unit shall be deemed to be whole if it has retained at least 75 per cent of its original shape.

GRAPEFRUIT SEGMENTS.

22. (1) There shall be three grades of canned grapefruit segments, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

- (a) Only sound, mature grapefruit shall be used for preparing grapefruit segments which shall be canned only as separate peeled portions with the carpellary membranes removed.
- (b) All grapefruit segments shall be practically free from developed seeds.
- (c) Only grapefruit segments derived from grapefruit of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (d) The segments shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- (e) Canned grapefruit shall be free from off-flavours due to over-processing and from excessive rag and similar defects.

(h) Disintegrasie:

Puikgraad.—Hoogstens 5 persent volgens getal van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent volgens getal van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees:

Met dien verstande dat by die toepassing van hierdie bepaling gebarste of stukkende doppe nie as disintegrasie geag word nie, mits die korrels hul normale vorm behou het.

POMELO'S IN STROOP.

21. (1) Daar is twee grade ingemaakte pomelo's in stroop, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte pomelo's moet berei word van behoorlik volwasse pomelo's wat afgeskil is en waarvan die buitevlies, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.
- (b) Ingemaakte pomelo's wat afgeskil is, maar waarvan die huisievliese nie verwyder is nie, mag nie as „pomelohuisies” geëtiketteer word nie, maar moet as „pomelo's” of „grapefruit” of „pomelo's in stroop” of „grapefruit in syrup” geëtiketteer word.
- (c) Slegs pomelo's met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (d) Die eenhede moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.
- (e) Ingemaakte pomelo's moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses en van vesels, en mag nie uitermate bitter wees nie.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte pomelo's is soos volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	16	16
(b) Minimum "Brix".....	20	18
(c) Kleur:		

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans van 'n taamlike goeie kleur wees.

(d) Gebreke:

Keurgraad.—Minstens 90 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan:

Met dien verstande dat in die geval van albei grade, word 'n eenheid wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het geag heel te wees.

POMELOHUISIES.

22. (1) Daar is drie grade ingemaakte pomelohuisies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

- (a) Slegs gesonde, volwasse pomelo's mag gebruik word vir die bereiding van pomelohuisies wat slegs ingemaak mag word as afsonderlike afgeskilte dele waarvan die huisievliese verwyder is.
- (b) Alle pomelohuisies moet feitlik sonder ontwikkelde pitte wees.
- (c) Slegs pomelohuisies afkomstig van pomelo's met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (d) Die huisies moet 'n redelike eenvormige grootte en normale vorm hê.
- (e) Ingemaakte pomelohuisies moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en van te veel vesels en dergelike gebreke.

(3) The specifications for the various grades of grapefruit segments shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight.....	15	15	15
(b) Minimum average ingoing weight..	19½	19½	19½
(c) Minimum ingoing weight.....	19	19	19
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18
(e) Defects:			

Fancy Grade.—Not less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole grapefruit segments.

Choice Grade.—Not less than 60 per cent of the drained weight shall consist of whole grapefruit segments.

Standard Grade.—Not less than 40 per cent of the drained weight shall consist of whole grapefruit segments.

Provided that in the case of all three grades a segment shall be deemed to be whole if it has retained at least 75 per cent of its original shape.

(f) Colour:

Fancy Grade.—The units in any container shall be of a very good and uniform colour.

Choice Grade.—The units in any container shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units in any container shall be of a reasonable colour throughout.

GUAVAS.

23. (1) There shall be three grades of canned guavas, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

(a) Guavas shall be canned only as wholes, halves or seeded portions.

(b) Only guavas of similar varietal characteristics shall be packed in the same container; marked differences in colour shall be deemed to be a varietal difference.

(c) All guavas shall be cleanly and neatly peeled, and in the case of Fancy Grade the halves shall be untrimmed; where trimming is done in the case of Choice Grade and Standard Grade the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(3) The specifications for the various grades of canned guavas shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count—			
wholes.....	12	20	25
halves.....	20	40	50
(b) Minimum drained weight.....	16	16	16
(c) Minimum average ingoing weight..	18	18	18
(d) Minimum ingoing weight.....	17	17	17
(e) Minimum °Brix.....	18	18	18
(f) Minimum percentage of outer flesh of fruit by weight—			
if hand peeled.....	57	52	—
if lye peeled.....	60	55	—

(g) Uniformity of size:

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than one and a half times the weight of the ten smallest units.

(h) Colour and texture:

Fancy Grade.—The units in any container shall be at least 75 per cent according to number uniformly pink in colour, and shall be of good edible texture.

Choice Grade.—The units in any container shall be of a general uniform colour and of reasonably good texture.

Standard Grade.—The units in any container shall be of a fairly uniform colour and fairly good texture.

(i) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than two of the units may be broken or damaged by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than three of the units may be damaged by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than five of the units may be damaged by crushing.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade pomelohuisies is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig.....	15	15	15
(b) Minimum gemiddelde inpakgewig..	19½	19½	19½
(c) Minimum inpakgewig.....	19	19	19
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18
(e) Gebreke:			

Puikgraad.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel pomelohuisies bestaan.

Keurgraad.—Minstens 60 persent van die substansgewig moet uit heel pomelohuisies bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 40 persent van die substansgewig moet uit heel pomelohuisies bestaan.

Met dien verstande dat in die geval van al drie grade, word 'n huisie wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het geag heel te wees.

(f) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die eenhede in enige houer moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede in enige houer moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

KOEJAWELS.

23. (1) Daar is drie grade ingemaakte koejawels, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

(a) Koejawels mag slegs as heles, helftes of ontpitte gedeeltes ingemaak word.

(b) Slegs koejawels met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word; opvallende verskille in kleur word geag 'n variëteitsverskil te wees.

(c) Al die koejawels moet skoon en netjies afgeskil wees en in die geval van Puikgraad mag die helftes nie afgewerk wees nie; waar afwerking in die geval van Keurgraad en Standaardgraad geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte koejawels is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling—			
heles.....	12	20	25
helftes.....	20	40	50
(b) Minimum substansgewig.....	16	16	16
(c) Minimum gemiddelde inpakgewig..	18	18	18
(d) Minimum inpakgewig.....	17	17	17
(e) Minimum °Brix.....	18	18	18
(f) Minimum persentasie buitevels van vrug volgens gewig—			
indien met die hand geskil.....	57	52	—
indien met loog geskil.....	60	55	—

(g) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede nie groter wees as een en 'n half maal die gewig van die vier kleinste eenhede nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede nie groter wees as een en 'n half maal die gewig van die ses kleinste eenhede nie.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede nie groter wees as een en 'n half maal die gewig van die tien kleinste eenhede nie.

(h) Kleur en tekstuur:

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer moet minstens 75 persent volgens getal eenvormig pienk van kleur wees en moet van goeie eetbare tekstuur wees.

Keurgraad.—Die eenhede in enige houer moet van 'n algemene eenvormige kleur en redelike goeie tekstuur wees.

Standaardgraad.—Die eenhede in enige houer moet van 'n taamlike eenvormige kleur en 'n taamlike goeie tekstuur wees.

(i) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens vyf van die eenhede beskadig wees weens papdrukking.

(j) Defects:

Fancy Grade.—In any container, not more than 10 per cent according to number of the units may show defects.
Choice Grade.—In any container not more than 20 per cent according to number of the units may show defects.
Standard Grade.—In any container not more than 30 per cent according to number of the units may show defects.

MANGO.

24. (1) There shall be two grades of canned mango, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- Canned mango shall be prepared from sound, well-coloured, mature mangoes which have been peeled and the flesh sliced from the stone; it shall be free from stems, skins and other defects.
- Raggedness, lack of uniformity of ripeness and marked differences in shape shall be deemed to be defects.
- The specifications for the various grades of canned mango shall be as follows:—
 - Minimum Drained Weight.*—The minimum drained weight shall be 16 ounces for both grades.
 - Minimum °Brix.*—In Fancy Grade the minimum out-out syrup shall be 20° Brix and in Choice Grade it shall be 18° Brix.
 - Colour.*—The units shall be of a good colour in the case of Fancy Grade; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous; in the case of Choice Grade the units shall be of a fairly good colour throughout.
 - Defects.*—According to number not more than 10 per cent of the units in the case of Fancy Grade and not more than 20 per cent of the units in the case of Choice Grade may show minor defects.

ORANGE SEGMENTS.

25. (1) There shall be three grades of canned orange segments namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all three grades shall be as follows:—

- Only sound, mature oranges shall be used for preparing orange segments which shall be canned only as separate peeled portions of which the carpellary membranes have been removed.
- The segments shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- Canned orange segments shall be free from off-flavours due to over-processing and from excessive rag and similar defects.
- The specifications for the various grades of canned orange segments shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	30	—	—
(b) Minimum drained weight.....	15	15	15
(c) Minimum °Brix.....	20	18	18

(d) Defects:

Fancy Grade.—Not less than 70 per cent of the drained weight shall consist of whole segments.

Choice Grade.—Not less than 50 per cent of the drained weight shall consist of whole segments.

Standard Grade.—Not less than 40 per cent of the drained weight shall consist of whole segments.

Provided that in the case of all three grades a segment shall be deemed to be whole if it has retained at least 75 per cent of its original shape.

ORANGE IN SYRUP.

26. (1) There shall be one grade of canned orange in syrup namely Standard Grade.

(2) The specifications for Standard Grade shall be as follows:—

- Canned orange in syrup shall be prepared from properly mature oranges which have been peeled and of which the outer membrane, core and developed seeds have been removed.

(j) Gebreke:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede gebreke toon.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede gebreke toon.

MANGO'S.

24. (1) Daar is twee grade ingemaakte mango's naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- Ingemaakte mango's moet berei word van gesonde, goed verkleurde volwasse mango's wat afgeskil is en waarvan die vleis in skywe van die pit afgesny is; dit moet sonder stingels, skille en ander gebreke wees.
- Veselagtigheid, gebrek aan eenvormige rypheid en opvallende verskille in die vorm word geag gebreke te wees.
- Die spesifikasies van die onderskeie grade ingemaakte mango's is soos volg:—
 - Minimum substansgewig.*—Die minimum substansgewig is 16 onse vir albei grade.
 - Minimum °Brix.* In die geval van Puikgraad moet die uitgeskeide stroop 'n minimum van 20 °Brix hê en in die geval van Keurgraad 18 °Brix.
 - Kleur.*—Die eenhede in die geval van Puikgraad moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie; die eenhede in die geval van Keurgraad moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.
 - Gebreke.*—Volgens getal kan die eenhede hoogstens 10 persent in die geval van Puikgraad en hoogstens 20 persent in die geval van Keurgraad geringe gebreke toon.

LEMOENHUISIES.

25. (1) Daar is drie grade ingemaakte lemoenhuisies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al drie grade is soos volg:—

- Slegs gesonde, volwasse lemoene mag gebruik word vir die bereiding van lemoenhuisies wat slegs ingemaak mag word as afsonderlike geskilte eenhede waarvan die huisiesvliese verwyder is.
- Die huisies moet 'n redelike eenvormige grootte en normale vorm hê.
- Ingemaakte lemoenhuisies moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses en van te veel vesels en dergelike gebreke.
- Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte lemoenhuisies is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	30	—	—
(b) Minimum substansgewig.....	15	15	15
(c) Minimum °Brix.....	20	18	18

(d) Gebreke:

Puikgraad.—Minstens 70 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

Keurgraad.—Minstens 50 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 40 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

Met dien verstande dat in die geval van al drie grade 'n huisie wat minstens 75 persent van sy oorspronklike vorm behou het, geag word heel te wees.

LEMOEN IN STROOP.

26. (1) Daar is een grade ingemaakte lemoen in stroop, naamlik Standaardgraad.

(2) Die spesifikasies vir Standaardgraad is soos volg:—

- Ingemaakte lemoen in stroop moet berei word van behoorlik volwasse lemoene wat afgeskil is en waarvan die buitevlies, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.

- (b) Peeled canned oranges of which the carpellary membranes have not been removed shall not be labelled „lemoenhuisies” or „orange segments” but shall be labelled „lemoen” or „oranges”, or „lemoen in stroop” or „orange in syrup”.
- (c) Only oranges of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (d) The units shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- (e) Canned orange in syrup shall be free from off-flavours due to over-processing and from rag and shall not be excessively bitter.
- (f) The minimum drained weight shall be 16 ounces.
- (g) The minimum °Brix shall be 18.
- (h) *Colour*.—The units shall be of a fairly good colour throughout.
- (i) *Defects*.—Not less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

ORANGE SLICES.

27. (1) There shall be two grades of canned orange slices, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned orange slices shall be prepared only from peeled oranges of which the developed seeds have been removed.
- (b) The slices shall be reasonably uniform in thickness and of normal shape.
- (c) Canned orange slices shall be free from off-flavours due to over-processing and from excessive rag and similar defects.
- (d) Choice Grade canned orange slices shall only be prepared from Navel oranges only.

(3) The specifications for the various grades of canned orange slices shall be as follows:—

(a) *Slices*:—

Choice Grade.—The slices shall be uniform in size and thickness and shall be not more than $\frac{3}{8}$ inch thick; slices shall not include tops and tails.

Standard Grade.—The slices shall be reasonably uniform in size and thickness.

	Choice Grade.	Standard Grade.
(b) Minimum drained weight.....	16	16
(c) Minimum °Brix.....	20	18
(d) Defects:		

Choice Grade.—Not less than 90 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

Standard Grade.—Not less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

PAWPAW.

28. (1) There shall be two grades of canned pawpaw, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned pawpaw shall be prepared from sound, well coloured, mature pawpaws and shall be free from skin, seeds and other defects.
- (b) (i) Pawpaw shall be canned only in the form of slices, chunks or dice;
- (ii) dice shall be cleanly cut and shall be more or less cube-shaped.
- (c) Only pawpaws of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.

(3) The specifications for the various grades of canned pawpaw shall be as follows:—

- (a) In the case of Fancy Grade not more than three units and in the case of Choice Grade not more than five units in any container may show mushiness.

- (b) Afgeskilde ingemaakte lemoen waarvan die huisievlieze nie verwyder is nie, mag nie as „lemoenhuisies” of „orange segments” geëtiketteer word nie, maar moet as „lemoen” of „orange” of „lemoen in stroop” of „orange in syrup” geëtiketteer word.
- (c) Slegs lemoene met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (d) Die eenhede moet 'n redelike eenvormige grootte en normale vorm hê.
- (e) Ingemaakte lemoene in stroop moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses en van vesel en mag nie uitermate bitter wees nie.
- (f) Die minimum substansgewig is 16 onse.
- (g) Die minimum °Brix is 18.
- (h) *Kleur*.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.
- (i) *Gebreke*.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.

LEMÓENSKYWE.

27. (1) Daar is twee grade ingemaakte lemoenskywe, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte lemoenskywe mag slegs berei word van geskilte lemoene waarvan die ontwikkelde pitte verwyder is.
- (b) Die skywe moet 'n redelike eenvormige dikte en normale vorm hê.
- (c) Ingemaakte lemoenskywe moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en van te veel vesel en dergelike gebreke.
- (d) Keurgraad ingemaakte lemoenskywe mag slegs van nawellemoene berei word.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte lemoenskywe is soos volg:—

(a) *Skywe*:—

Keurgraad.—Die skywe moet van 'n eenvormige grootte en dikte wees, en mag hoogstens $\frac{3}{8}$ duim dik wees; die entskywe mag nie ingesluit word nie.

Standaardgraad.—Die skywe moet van 'n redelike eenvormige grootte en dikte wees.

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(b) Minimum substansgewig.....	16	16
(c) Minimum °Brix.....	20	18
(d) Gebreke:		

Keurgraad.—Minstens 90 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.

PAPAJAS.

28. (1) Daar is twee grade ingemaakte papajas, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte papaja moet berei word van gesonde, goed verkleurde, volwasse papajas en moet sonder skille, pitte en ander gebreke wees.
- (b) (i) Papaja mag slegs ingemaak word in die vorm van skywe, stukke of dobbelsteentjies;
- (ii) die dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (c) Slegs papajas met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte papajas is soos volg:—

- (a) In die geval van Puikgraad kan hoogstens drie eenhede en in die geval van Keurgraad kan hoogstens vyf eenhede in enige houer papperig wees.

	Fancy Grade.	Choice Grade.
(b) Minimum drained weight.....	17	17
(c) Minimum °Brix.....	20	18
(d) Colour:		

Fancy Grade.—The colour shall be good and uniform.

Choice Grade.—The colour shall be fairly good and reasonably uniform.

PEACHES: FREESTONE.

29. (1) (a) Canned freestone peaches shall be packed only as halves, quarters, slices or irregular pieces.

(b) There shall be three grades of canned fruit freestone peaches, packed as halves, quarters or slices namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade, and one grade packed as irregular pieces, namely Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- (a) Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (b) All halves shall be of normal shape and in the case of Fancy Grade the halves shall be untrimmed; where trimming is done in the case of Choice Grade and Standard Grade the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (c) In all cases the peaches shall be neatly and cleanly peeled.

(3) The specifications for the various grades of canned freestone peaches packed as halves and quarters shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count—			
halves.....	14	22	32
quarters.....	30	50	55
(b) Minimum count (halves).....	6	—	—
(c) Minimum count (halves) for 1 lb. containers, unless the count is specified on the container.....	5	—	—
(d) Minimum drained weight.....	16	16	16
(e) Minimum average ingoing weight for lye peeled peaches.....	18	18	18
(f) Minimum ingoing weight for lye peeled peaches.....	17	17	17
(g) Minimum average ingoing weight for hand peeled peaches.....	19	19	19
(h) Minimum ingoing weight for hand peeled peaches.....	18	18	18
(i) Minimum °Brix.....	20	20	18
(j) Uniformity of Size:			

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units shall be not more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Provided that there shall not be a variation of more than five halves per container in any package.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

Standard Grade: Halves.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than twice the weight of the ten smallest units.

Quarters.—In any container the weight of the twenty largest units shall not be more than twice the weight of the twenty smallest units.

(k) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour, and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(l) Defects:

Fancy Grade.—Not more than two of the units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than four of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than ten of the units in any container may show defects.

(m) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than two units may be broken or damaged by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than three units may be broken or damaged by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than five units may be broken or damaged by crushing.

	Puikgraad.	Keurgraad.
(b) Minimum substansgewig.....	17	17
(c) Minimum °Brix.....	20	18
(d) Kleur:		

Puikgraad.—Die kleur moet goed en eenvormig wees.

Keurgraad.—Die kleur moet taamlik goed en redelik eenvormig wees.

PERSKES: LOSPIT.

29. (1) (a) Ingemaakte lospitperskes mag slegs verpak word as helftes, kwarte, skywe of onewe stukke.

(b) Daar is drie grade ingemaakte lospitperskes wat verpak word as helftes, kwarte of skywe, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en een grade wat verpak word as onewe stukke, naamlik Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

- (a) Slegs perskes met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (b) Alle helftes moet 'n normale vorm hê en in die geval van Puikgraad mag die helftes nie afgewerk wees nie; waar afwerking in die geval van Keurgraad en Standaardgraad geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (c) In alle gevalle moet die perskes netjies en skoon afgeskil wees.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte lospitperskes verpak as helftes en kwarte is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling—			
helftes.....	14	22	32
kwarte.....	30	50	55
(b) Minimum telling (helftes).....	6	—	—
(c) Minimum telling (helftes) vir 1 lb. houters tensy die telling op die houer aangedui word.....	5	—	—
(d) Minimum substansgewig.....	16	16	16
(e) Minimum gemiddelde inpakgewig vir looggeskilte perskes.....	18	18	18
(f) Minimum inpakgewig vir looggeskilte perskes.....	17	17	17
(g) Minimum gemiddelde inpakgewig vir handgeskilte perskes.....	19	19	19
(h) Minimum inpakgewig vir handgeskilte perskes.....	18	18	18
(i) Minimum °Brix.....	20	20	18
(j) Eenvormigheid van grootte:			

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede.

Met dien verstande dat daar nie 'n groter speling as 5 helftes per houer in 'n besondere pak mag wees nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede.

Standaardgraad: Helftes.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede hoogstens twee maal groter wees as die gewig van die tien kleinste eenhede.

Kwarte.—In enige houer mag die gewig van die twintig grootste eenhede hoogstens twee maal groter wees as die gewig van die twintig kleinste eenhede.

(k) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(l) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens twee van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens vier van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens tien van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

(m) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens vyf van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

(4) The specifications for the various grades of canned freestone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) *Minimum size*:—

Fancy Grade.—In any container at least 90 per cent according to number of the slices, shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness.

Choice Grade.—In any container at least 80 per cent according to number of the slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness.

Standard Grade.—In any container at least 80 per cent according to number of the slices shall not be less than 1 inch, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness:

Provided that in the case of all three grades slices may be packed ungraded for size provided the containers concerned are marked accordingly.

(b) The minimum drained weight shall be 16 ounces, the minimum average ingoing weight shall be 18 ounces and the minimum ingoing weight 17 ounces for all three grades.

(c) The minimum °Brix shall be 20 for Fancy Grade and Choice Grade, and 18 for Standard Grade.

(d) *Colour*:—

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour, and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(e) *Defects*:—

Fancy Grade.—Not more than 10 per cent by weight of units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than 15 per cent by weight of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent by weight of the units in any container may show defects:

Provided that the said percentages shall include slivers and slabs and that butt, calyx and suture slices shall not be deemed to be defects, provided that they do not detract from the overall appearances of the contents.

(5) The specification for Standard Grade freestone peaches packed as irregular pieces shall be as follows:—

(a) Minimum drained weight: 16 ounces.

(b) Minimum °Brix: 18.

(c) Minimum average ingoing weight: 18 ounces.

(d) Minimum ingoing weight: 17 ounces.

(e) *Colour*.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(f) *Defects*.—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

PEACHES: YELLOW CLINGSTONE.

30. (1) (a) Canned yellow clingstone peaches shall be packed only as wholes, halves, quarters, slices or irregular pieces.

(b) There shall be two grades of canned yellow clingstone peaches packed as wholes, namely Choice Grade and Standard Grade, three grades packed as halves, quarters or slices, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade, and one grade packed as irregular pieces, namely Standard Grade.

(4) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte lospitperskes verpak as skywe is soos volg:—

(a) *Minimum grootte*:—

Puikgraad.—In enige houer moet minstens 90 persent volgens getal van die skywe minstens $1\frac{1}{2}$ duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet redelik eenvormig wees wat dikte betref.

Keurgraad.—In enige houer moet minstens 80 persent volgens getal van die skywe minstens $1\frac{1}{2}$ duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet redelik eenvormig wees wat dikte betref.

Standaardgraad.—In enige houer moet minstens 80 persent volgens getal van die skywe minstens 1 duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet redelik eenvormig wees wat dikte betref:

Met dien verstande dat skywe wat nie eenvormig is wat grootte betref nie, by al die genoemde grade ingesluit kan word mits die betrokke houters sodanig gemerk word.

(b) Die minimum substansgewig is 16 onse, die minimum gemiddelde inpakgewig 18 onse, en die minimum inpakgewig 17 onse vir al drie grade.

(c) Die minimum °Brix is 20 vir Puikgraad en Keurgraad, en 18 vir Standaardgraad.

(d) *Kleur*:—

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(e) *Gebreke*:—

Puikgraad.—Hoogstens 10 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens 15 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon:

Met dien verstande dat genoemde persentasies flenterskywe en platskywe insluit en dat stingelskywe, puntskywe en naatskywe nie as gebreke geag word nie mits dit nie afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die inhoud nie.

(5) Die spesifikasies vir Standaardgraad vir lospitperskes wat as onewe stukke verpak word is soos volg:—

(a) Minimum substansgewig: 16 onse.

(b) Minimum °Brix: 18.

(c) Minimum gemiddelde inpakgewig: 18 onse.

(d) Minimum inpakgewig: 17 onse.

(e) *Kleur*.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(f) *Gebreke*.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

PERSKES: GEELTAAIPIT.

30. (1) (a) Ingemaakte geeltaaipitperskes mag slegs verpak word as heles, helftes, kwarte, skywe of onewe stukke.

(b) Daar is twee grade ingemaakte geeltaaipitperskes wat verpak word as heles, naamlik Keurgraad en Standaardgraad, drie grade wat verpak word as helftes, kwarte of skywe naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en een grade wat verpak word as onewe stukke naamlik Standaardgraad.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- All the peaches shall be cleanly peeled.
- All halves shall be of normal shape and in the case of Fancy Grade the units shall be untrimmed; where trimming is done in the case of Choice Grade, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape, and where trimming is done in the case of Standard Grade, at least 80 per cent according to number of the trimmed units shall not have lost their normal shape.
- All the slices shall be cleanly cut.
- Portions of peach stone except pit extensions shall also be deemed to be defects.

(3) The specifications for the various grades of canned clingstone peaches packed as wholes shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	20	20
(b) Minimum drained weight.....	16	16
(c) Minimum average ingoing weight.....	18	18
(d) Minimum ingoing weight.....	17	17
(e) Minimum °Brix.....	18	18
(f) Uniformity of Size:		

Choice Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than twice the weight of the six smallest units.

(g) Colour:

Choice Grade.—The fruit shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The fruit shall be of a reasonably good colour throughout.

(h) Defects:

Choice Grade.—Not more than six of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than eight of the units in any container may show defects.

(4) The specifications for the various grades of canned clingstone peaches packed as halves shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	14	22	36
(b) Minimum count.....	6	—	—
(c) Minimum count for 1 lb. containers unless count is specified on label.....	5	—	—
(d) Minimum drained weight.....	16½	16½	16½
(e) Minimum average ingoing weight..	17½	17½	17½
(f) Minimum ingoing weight.....	16½	16½	16½
(g) Minimum °Brix.....	20	18	18
(h) Uniformity of Size:			

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units:

Provided that there shall not be a variation of more than five halves per container in any one package.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than twice the weight of the ten smallest units.

(i) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour and shall show no red coloration round the pit; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour, and any deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(j) Defects:

Fancy Grade.—Not more than three of the units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than 25 per cent according to number of the units in any one container may show defects.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

- Slegs perskes met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- Al die perskes moet netjies afgeskil word.
- Alle helftes moet 'n normale vorm hê en in die geval van Puikgraad mag die eenhede nie afgewerk wees nie; waar afwerking in die geval van Keurgraad geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie en waar afwerking in die geval van Standaardgraad geskied, moet minstens 80 persent volgens getal van die afgewerkte eenhede nie hul normale vorm verloor het nie.
- Al die skywe moet netjies gesny wees.
- Dele van die perskepit behalwe pitverlengings word ook geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte taaiptperskes wat as heles verpak word is soos volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	20	20
(b) Minimum substansgewig.....	16	16
(c) Minimum gemiddelde inpakgewig.....	18	18
(d) Minimum inpakgewig.....	17	17
(e) Minimum °Brix.....	18	18
(f) Eenvormigheid van grootte:		

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens twee maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede.

(g) Kleur:

Keurgraad.—Die vrugte moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die vrugte moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(h) Gebreke:

Keurgraad.—Hoogstens ses van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaard.—Hoogstens agt van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

(4) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte taaiptperskes wat as helftes verpak word, is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	14	22	36
(b) Minimum telling.....	6	—	—
(c) Minimum telling vir 1 lb. houters tensy die telling op die etiket aangedui word.....	5	—	—
(d) Minimum substansiegewig.....	16½	16½	16½
(e) Minimum gemiddelde inpakgewig..	17½	17½	17½
(f) Minimum inpakgewig.....	16½	16½	16½
(g) Minimum °Brix.....	20	18	18
(h) Eenvormigheid van grootte:			

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede:

Met die verstande dat daar nie 'n groter speling as vyf helftes per houer in 'n besondere pak mag wees nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede hoogstens twee maal groter wees as die gewig van die tien kleinste eenhede.

(i) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê en mag geen rooi verkleuring om die pit toon nie; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en enige afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(j) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens drie eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 25 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

(k) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than one of the units may be damaged or broken by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than two of the units may be damaged or broken by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than six of the units may be damaged or broken by crushing.

(5) The specifications for the various grades of canned clingstone peaches packed as quarters shall be as follows:

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight.....	16½	16½	16½
(b) Minimum average ingoing weight..	17½	17½	17½
(c) Minimum ingoing weight.....	16½	16½	16½
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18
(e) Minimum count.....	20	40	50

(f) Uniformity of Size:

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than twice the weight of the ten smallest units.

(g) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and any deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour.

(h) Defects:

Fancy Grade.—Not more than three of the units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than 40 per cent according to number of the units in any container may show defects.

(6) The specifications for the various grades of canned clingstone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) Minimum Size:—

Fancy Grade.—In any container at least 90 per cent according to number of the slices shall not be less than 1½ inches, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness.

Choice Grade.—In any container at least 80 per cent according to number of the slices shall not be less than 1½ inches, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness.

Standard Grade.—In any container at least 80 per cent according to number of the slices shall not be less than 1 inch, measured from tip to tip, in length and all the slices shall be reasonably uniform in thickness.

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight.....	16½	16½	16½
(c) Minimum average ingoing weight..	17½	17½	17½
(d) Minimum ingoing weight.....	16½	16½	16½
(e) Minimum °Brix.....	20	18	18

(f) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour, and any deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(g) Defects:

Fancy Grade.—Not more than 10 per cent by weight of units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than 15 per cent by weight of the units in any container may show defects.

(k) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens een van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens ses van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

(5) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte taaipitperskes wat as kwarte verpak word, is soos volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig.....	16½	16½	16½
(b) Minimum gemiddelde inpakgewig..	17½	17½	17½
(c) Minimum inpakgewig.....	16½	16½	16½
(d) Minimum °Brix.....	20	18	18
(e) Maksimum telling.....	20	40	50

(f) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede nie meer as een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede nie groter wees as een en 'n half maal die gewig van die ses kleinste eenhede nie.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede nie groter wees as twee maal die gewig van die tien kleinste eenhede nie.

(g) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en enige afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlke gleie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet 'n redelike goeie kleur hê.

(h) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 40 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

(6) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte taaipitperskes wat as skywe verpak word, is soos volg:—

(a) Minimum grootte:—

Puikgraad.—Minstens 90 persent volgens getal van die skywe moet minstens 1½ duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet 'n redelike eenvormige dikte hê.

Keurgraad.—In enige houer moet minstens 80 persent volgens getal van die skywe minstens 1½ duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet 'n redelike eenvormige dikte hê.

Standaardgraad.—In enige houer moet minstens 80 persent volgens getal van die skywe minstens 1 duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en al die skywe moet 'n redelike eenvormige dikte hê.

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig.....	16½	16½	16½
(c) Minimum gemiddelde inpakgewig..	17½	17½	17½
(d) Minimum inpakgewig.....	16½	16½	16½
(e) Minimum °Brix.....	20	18	18

(f) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en enige afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlke goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(g) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens 10 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens 15 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent by weight of the units in any container may show defects:

Provided that the said percentages shall include slivers and slabs and that butt, calyx and suture slices shall not be deemed to be defects, provided that they do not detract from the overall appearance of the contents.

(7) The specifications for Standard Grade canned cling-stone peaches packed as irregular pieces shall be as follows:—

- (a) Minimum drained weight: 16½ ounces.
- (b) Minimum average ingoing weight: 17½ ounces.
- (c) Minimum ingoing weight: 16½ ounces.
- (d) Minimum °Brix: 18.
- (e) **Colour.**—The units shall be of a reasonably good colour throughout.
- (f) **Defects.**—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

PEARS.

31. (1) (a) Canned pears shall be packed only as halves, quarters, slices or irregular pieces.

(b) There shall be three grades of canned pears, packed as halves, quarters or slices, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade, and one grade of canned pears packed as irregular pieces, namely Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- (a) (i) *Fancy Grade* shall only consist of pears of the variety known as Bon Chretien (Bartlett);
- (ii) *Choice Grade* shall not contain pears of the variety known as Keiffer.
- (b) Only pears of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
- (c) All the pears shall be neatly peeled and cleanly and symmetrically cored.
- (d) (i) All halves, quarters and slices shall be of normal shape;
- (ii) in the case of *Fancy Grade* the units shall be untrimmed; where trimming is done in the case of *Choice Grade* and *Standard Grade*, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (e) Marked uneven maturity shall also be deemed to be a defect.

(3) The specifications for the various grades of canned pears packed as halves, quarters or slices shall be as follows:—

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count (halves).....	14	22	32
(b) Minimum count (halves).....	5	—	—
(c) Minimum count (halves) for 1 lb. containers, unless count is specified on label.....	5	—	—
(d) Maximum count (quarters).....	30	40	45
(e) Minimum drained weight.....	15	15	15
(f) Minimum average ingoing weight..	16½	16½	16½
(g) Minimum ingoing weight.....	15½	15½	15½
(h) Minimum °Brix.....	16	16	16
(i) Minimum length of slices in inches, measured from tip to tip.....	2	1½	1½
(j) Uniformity of Size:			

Fancy Grade.—In any container the weight of the four largest units, in the case of halves or quarters, shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units, and slices shall be reasonably uniform in size: Provided that there shall not be a variation of more than five halves per container in any package.

Choice Grade.—In any container the weight of the six largest units in the case of halves or quarters shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units, and slices shall be reasonably uniform in size.

Standard Grade: Halves.—In any container the weight of the eight largest units shall not be more than twice the weight of the eight smallest units.

Quarters.—In any container the weight of the ten largest units shall not be more than twice the weight of the ten smallest units.

Slices.—In any container the slices shall be reasonably uniform in size.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent volgens gewig van die eenhede in enige houer kan gebreke toon:

Met dien verstande dat genoemde persentasies flenterskywe en platskywe insluit en dat stingelskywe, puntskywe en naatskywe nie as gebreke geag word nie mits dit nie afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die inhoud nie.

(7) Die spesifikasies vir Standaardgraad ingemaakte taaipitperskes wat as onewe stukke verpak word, is soos volg:—

- (a) Minimum substansgewig: 16½ ons.
- (b) Minimum gemiddelde inpakgewig: 17½ ons.
- (c) Minimum inpakgewig: 16½ ons.
- (d) Minimum °Brix: 18.
- (e) **Kleur.**—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.
- (f) **Gebreke.**—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

PERE.

31. (1) (a) Ingemaakte pere mag slegs verpak word as helftes, kwarte, skywe of onewe stukke.

(b) Daar is drie grade ingemaakte pere wat verpak word as helftes, kwarte of skywe, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en een grade ingemaakte pere wat verpak word as onewe stukke, naamlik Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifika sies vir al die grade is soos volg:—

- (a) (i) *Puikgraad* mag slegs bestaan uit pere van die variëteit bekend as Bon Chretien (Bartlett);
- (ii) *Keurgraad* mag nie pere van die variëteit bekend as Keiffer bevat nie.
- (b) Slegs pere met dergelike variëteitseenskappe mag in dieselfde houer verpak word.
- (c) Al die pere moet netjies afgeskil en presies en simmetries ontkern word.
- (d) (i) Al die helftes, kwarte en skywe moet 'n normale vorm hê;
- (ii) In die geval van *Puikgraad* mag die eenhede nie afgewerk wees nie; waar afwerking in die geval van *Keurgraad* en *Standaardgraad* geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (e) Opvallende oneweredige volwassendheid word ook geag 'n gebrek te wees.

(3) Die spesifikasies vir die onderskeie grade ingemaakte pere, wat as helftes, kwarte of skywe verpak word, is soos volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling (helftes).....	14	22	32
(b) Minimum telling (helftes).....	5	—	—
(c) Minimum telling (helftes) vir 1 lb. houters tensy die telling op die etiket aangedui word.....	5	—	—
(d) Maksimum telling (kwarte).....	30	40	45
(e) Minimum substansgewig.....	15	15	15
(f) Minimum gemiddelde inpakgewig..	16½	16½	16½
(g) Minimum inpakgewig.....	15½	15½	15½
(h) Minimum °Brix.....	16	16	16
(i) Minimum lengte in duime van skywe, gemeet van punt tot punt....	2	1½	1½
(j) Eenvormigheid van grootte:			

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede in die geval van die helftes of kwarte hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede, en skywe moet 'n redelike eenvormige grootte hê:

Met dien verstande dat nie 'n groter speling as vyf helftes per houer in enige pak mag wees nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede in die geval van helftes of kwarte hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede, en skywe moet 'n redelike eenvormige grootte hê.

Standaardgraad: Helftes.—In enige houer mag die gewig van die agt grootste eenhede hoogstens twee maal groter wees as die gewig van die agt kleinste eenhede.

Kwarte.—In enige houer mag die gewig van die tien grootste eenhede hoogstens twee maal die gewig van die tien kleinste eenhede wees.

Skywe.—In enige houer moet die skywe 'n redelike eenvormige grootte hê.

(k) Colour:

Fancy Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Choice Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

Standard Grade.—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(l) Defects:

Fancy Grade.—Not more than three of the units in any container may show defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

(m) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than two of the units may be broken or damaged by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than three of the units may be broken or damaged by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than six of the units may be broken or damaged by crushing.

(4) The specifications for Standard Grade canned pears packed as irregular pieces shall be as follows:—

(a) Minimum drained weight: 15 ounces.

(b) Minimum average ingoing weight: 16½ ounces.

(c) Minimum ingoing weight: 15½ ounces.

(d) Minimum °Brix: 16.

(e) *Colour.*—The units shall be of a reasonably good colour throughout.

(f) *Defects.*—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

PINEAPPLES.

32. (1) (a) Canned pineapples shall only be packed as pineapple rings or slices, pineapple pieces, chunks, segments, titbits or as irregular rings and/or broken pineapple rings (slices).

(b) There shall be three grades of canned pineapples packed as pineapple rings or slices, pineapple pieces, chunks, segments and titbits, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade, and one grade packed as irregular rings and/or broken pineapple rings (slices), namely Standard Grade.

(2) The general specifications for all grades of canned pineapple shall be as follows:—

(a) Only pineapples of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.

(b) The presence of excessive core, dis-coloured patches, slashes and macerated sides shall also be deemed to be defects.

(c) *Maximum number of loose seeds:*—

Fancy Grade.—15 seeds per 16 ounces drained weight of the product.

(3) The specifications for canned pineapple packed as rings (slices) shall be as follows:—

(a) (i) Pineapple rings or slices shall consist of cleanly cut rings of pineapples which have been peeled with as much of the core removed as possible under sound manufacturing practice; residual core shall not exceed 1.1 ounce per 16 ounce drained weight;

(ii) coring holes shall be placed centrally in the rings or slices; in the case of Fancy Grade and Choice Grade rings or slices, the coring holes shall be deemed to be centrally placed when eccentricity does not exceed $\frac{1}{16}$ inch, that is if the difference between longest and shortest radial measurement, measured from the centre of the coring hole does not exceed $\frac{1}{8}$ inch;

(iii) Fancy Grade and Choice Grade rings or slices in any container shall be uniform in diameter and thickness.

(k) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n betreklike goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(l) Gebreke:

Puikgraad.—Hoogstens drie eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

(m) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens ses van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

(4) Die spesifikasies vir Standaardgraad ingemaakte pere wat as onewe stukke verpak word, is soos volg:—

(a) Minimum substansgewig: 15 onse.

(b) Minimum gemiddelde inpakgewig: 16½ ons.

(c) Minimum inpakgewig: 15½ ons.

(d) Minimum °Brix: 16.

(e) *Kleur.*—Die eenhede moet deurgaans 'n redelike goeie kleur hê.

(f) *Gebreke.*—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

PYNAPPELS.

32. (1) (a) Ingemaakte pynappels mag slegs verpak word as pynappelringe of -skywe, -stukke, -hompe, -segmente, -mootjies of as onewe ringe en/of gebreekte pynappelringe (skywe).

(b) Daar is drie grade ingemaakte pynappel wat verpak word as pynappelringe of -skywe, -stukke, -hompe, -segmente en -mootjies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en een graad wat verpak word as onewe ringe en/of gebreekte pynappelringe (skywe), naamlik Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade ingemaakte pynappel is soos volg:—

(a) Slegs pynappels met dergelike variëteitseenskappe mag in dieselfde houer verpak word.

(b) Die aanwesigheid van oormatige kern, verkleurde kolle, snye en gekneusde sye sal ook geag word gebreke te wees.

(c) *Maksimum aantal los saadjies:*—

Puikgraad.—15 saadjies per 16 ons substansgewig van die produk.

(3) Die spesifikasies vir ingemaakte pynappel wat as ringe (skywe) verpak word is soos volg:—

(a) (i) Pynappelringe of -skywe moet bestaan uit netjies gesnyde ringe van geskilde pynappels waarvan soveel kern verwyder is as wat moontlik is met goeie vervaardigingsmetodes; oorblywende kern mag nie 1.1 ons per 16 ons substansgewig oorskry nie;

(ii) die kerngate moet in die middel van die ringe of skywe geplaas wees; in die geval van Puikgraad en Keurgraad ringe of skywe word die kerngate geag in die middel geplaas te wees as eksentrisiteit nie $\frac{1}{16}$ duim oorskry nie, dit wil sê as die verskil tussen die langste en kortste straal, gemeet van die middel van die kerngate, nie $\frac{1}{8}$ duim oorskry nie;

(iii) Puikgraad en Keurgraad ringe of skywe in in enige houer moet eenvormig wees wat deursnee en dikte betref.

- (b) The specifications for the various grades shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(ii) Minimum drained weight—			
Cayenne pineapples.....	17	17	16½
Queen pineapples.....	16	16	16
(ii) Minimum average ingoing weight—			
Cayenne pineapples.....	19½	19½	18½
Queen pineapples.....	18	18	17½
(iii) Minimum ingoing weight—			
Cayenne pineapples.....	19	19	18
Queen pineapples.....	17½	17½	17½
(iv) Minimum °Brix—			
Cayenne pineapples.....	21	21	21
Queen pineapples.....	20	20	18
(v) Maximum count—			
Cayenne pineapples.....	25	30	30
Queen pineapples.....	25	30	30

- (vi) Defects:

Fancy Grade.—In any two containers or in any container bigger than an A2½ container not more than 15 per cent according to number of the slices to the nearest whole number, may be damaged or broken by crushing or show defects.

Choice Grade.—In any two containers or in any container bigger than an A2½ container not more than 20 per cent according to number of the slices to the nearest whole number, may be damaged or broken by crushing or show defects.

Standard Grade.—In any two containers or in any container bigger than an A2½ container not more than 25 per cent according to number of the slices to the nearest whole number, may be damaged or broken by crushing or show defects.

- (vii) Colour:

Fancy Grade.—The units in any container shall be of a good and fairly uniform colour.

Choice Grade.—The units in any container shall be of a fairly good and reasonably uniform colour.

Standard Grade.—The units in any container shall be of a reasonably good and uniform colour.

- (4) The specifications for canned pineapple packed as pieces, chunks, segments or titbits shall be as follows:—

- (a) (i) Pineapple pieces, chunks, segments and titbits shall consist of cleanly cut portions derived from peeled and cored pineapple: Provided that titbits shall only be cut from pineapple rings or portions of rings: Provided further that broken pieces shall also be allowed provided the container is labelled to indicate that it contains broken pieces;
- (ii) the number of pieces, segments and titbits shall not be less than 4 and more than 25 to the ounce, except in the case of Standard Grade pineapple pieces, where the number of pieces shall be at least two to the ounce; the number of chunks shall be not less than 2 and not more than 15 to the ounce.

- (b) The specifications for each grade shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(i) Minimum drained weight—			
Cayenne pineapples.....	17	17	17
Queen pineapples.....	16	16	16
(ii) Minimum average ingoing weight—			
Cayenne pineapples.....	19½	19½	19½
Queen pineapples.....	18	18	18
(iii) Minimum ingoing weight—			
Cayenne pineapples.....	19	19	19
Queen pineapples.....	17½	17½	17½
(iv) Minimum °Brix—			
Cayenne pineapples.....	21	21	18
Queen pineapples.....	20	20	18

- (c) Uniformity of Size:—

Fancy Grade.—In any container the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the largest units shall not be more than one and a half times the weight of 10 per cent according to number of the contents consisting of the smallest units.

- (b) Die spesifikasies vir die onderskeie grade is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(i) Minimum substansgewig:			
Cayenne pynappels.....	17	17	16½
Queen pynappels.....	16	16	16
(ii) Minimum gemiddelde inpakgewig:			
Cayenne pynappels.....	19½	19½	18½
Queen pynappels.....	18	18	17½
(iii) Minimum inpakgewig:			
Cayenne pynappels.....	19	19	18
Queen pynappels.....	17½	17½	17½
(iv) Minimum °Brix:			
Cayenne pynappels.....	21	21	21
Queen pynappels.....	20	20	18
(v) Maksimum telling:			
Cayenne pynappels.....	25	30	30
Queen pynappels.....	25	30	30

- (vi) Gebreke:

Puikgraad.—In enige twee houters of in enige houer groter as 'n A2½-houer kan hoogstens 15 persent tot die naaste eenheid, volgens getal, van die skywe as gevolg van papdrukking beskadig of gebreek wees, of gebreke toon.

Keurgraad.—In enige twee houters of in enige houer groter as 'n A2½-houer kan hoogstens 20 persent, tot die naaste eenheid, volgens getal van die skywe, as gevolg van papdrukking beskadig of gebreek wees, of gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige twee houters of in enige houer groter as 'n A2½-houer kan hoogstens 25 persent, tot die naaste eenheid, volgens getal van die skywe, as gevolg van papdrukking beskadig of gebreek wees, of gebreke toon.

- (vii) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n goeie en taamlike eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n taamlike goeie en redelik eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n redelike goeie en eenvormige kleur hê.

- (4) Die spesifikasies vir ingemaakte pynappels wat as stukke, hompe, segmente of mootjies verpak word is soos volg:—

- (a) (i) Pynappelstukke, -hompe, -segmente en -mootjies moet bestaan uit netjies gesnyde dele van geskilde en ontkerne pynappel: Met dien verstande dat mootjies slegs gesny mag word van pynappelringe of dele van ringe: Met dien verstande voorts dat gebreekte stukkies ook toegelaat word op voorwaarde dat die houer geëtiketteer word om aan te dui dat dit gebreekte stukkies bevat;
- (ii) die aantal stukke, segmente of mootjies moet minstens 4 en hoogstens 25 per ons wees, behalwe in die geval van Standaardgraad pynappelstukke waar die aantal stukke minstens 2 per ons moet wees; die aantal hompe moet minstens 2 en hoogstens 15 per ons wees.

- (b) Die spesifikasies vir elke graad is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(i) Minimum substansgewig:			
Cayenne pynappels.....	17	17	17
Queen pynappels.....	16	16	16
(ii) Minimum gemiddelde inpakgewig:			
Cayenne pynappels.....	19½	19½	19½
Queen pynappels.....	18	18	18
(iii) Minimum inpakgewig:			
Cayenne pynappels.....	19	19	19
Queen pynappels.....	17½	17½	17½
(iv) Minimum °Brix:			
Cayenne pynappels.....	21	21	18
Queen pynappels.....	20	20	18

- (c) Eenvormigheid van grootte:—

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van 10 persent van die inhoud volgens getal, bestaande uit die grootste eenhede, hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van 10 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste eenhede.

Choice Grade.—In any container the weight of 20 per cent according to number of the contents consisting of the largest units shall not be more than one and a half times the weight of 20 per cent according to number of the contents consisting of the smallest units:

Provided that for the purpose of this provision in respect of Choice Grade 5 units or 5 per cent according to number of either the largest or smallest units shall be ignored.

(d) *Defects:*—

Fancy Grade.—In any container not more than 15 per cent according to number of the units may show defects including eyes or portions of eyes.

Choice Grade.—In any container not more than 20 per cent according to number of the unit may show defects including eyes or portions of eyes.

Standard Grade.—In any container not more than 25 per cent according to number of the units may show excessive core and discoloured portions, not more than 7 per cent according to number of the units may show eyes or portions of eyes and the flesh of not more than 20 per cent according to number of the units may be crushed.

(e) *Colour:*—

Fancy Grade.—The units in any container shall be of a good and fairly uniform colour.

Choice Grade.—The units in any container shall be of a fairly good and reasonably uniform colour.

Standard Grade.—The units in any container shall be of a reasonably good and uniform colour.

(5) The specifications for Standard Grade pineapples packed as irregular rings and/or broken pineapple rings (slices) shall be as follows:—

(a) Broken pineapple rings shall consist of arc-shaped portions of pineapple rings radially cut or broken which are not uniform in shape or size, but are uniform in thickness.

(b) In any container not more than 10 per cent according to number may be pieces having an arc of less than 90°, and not more than 5 per cent of the drained weight of the container may consist of units—

(i) measuring in thickness less than $\frac{5}{16}$ inch or more than $\frac{3}{16}$ inch;

(ii) measuring less than $\frac{3}{4}$ inch in width as measured from the outer edge to the inner edge; and

(iii) having an outside diameter differing by more than $\frac{3}{8}$ inch.

(c) Not more than 5 per cent according to number of the units in any container may be trimmed; such trimmed units shall have retained their normal shape.

(d) The further specifications shall be as follows:—

	<i>Cayenne Pineapples.</i>	<i>Queen Pineapples.</i>
(i) Minimum drained weight.....	17	16
(ii) Minimum average ingoing weight.....	19½	18
(iii) Minimum ingoing weight.....	19	17½
(iv) Minimum °Brix.....	21	20

(v) *Defects.*—In any container not more than six units or 20 per cent according to number may be damaged by crushing or show defects.

(vi) *Eyes.*—In any container not more than two units or 15 per cent according to number may show eyes or portions of eyes.

(vii) *Colour.*—The units in any container shall be of a fairly good and uniform colour.

PLUMS.

33. (1) (a) Canned plums shall be packed only as wholes or halves.

(b) There shall be two grades of canned plums packed as wholes namely Choice Grade and Standard Grade, and three grades packed as halves namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van 20 persent van die inhoud volgens getal bestaande uit die kleinste eenhede:

Met dien verstande dat vir die doel van hierdie bepaling ten opsigte van Keurgraad 5 eenhede of 5 persent volgens getal van of die kleinste of grootste eenhede buite rekening gelaat moet word.

(d) *Gebreke:*—

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 15 persent volgens getal van die eenhede gebreke, insluitende oë of gedeeltes van oë toon.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede gebreke, insluitende oë en gedeeltes van oë, toon.

Standaardgraad.—Volgens getal kan in enige houer hoogstens 25 persent van die eenhede uitermate kern en verkleurde dele toon, hoogstens 7 persent van die eenhede oë of gedeeltes van oë toon en kan die vleis van hoogstens 20 persent van die eenhede papgedruk wees.

(e) *Kleur:*—

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n goeie taamlike eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n taamlik goeie en redelike eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n redelike goeie en eenvormige kleur hê.

(5) Die spesifikasies vir Standaardgraad pynappels wat as onewe ringe en/of gebreekte pynappelringe (skywe) verpak word, is soos volg:—

(a) Gebreekte pynappelringe bestaan uit boogvormige gedeeltes van pynappelringe wat langs die straal gesny of gebreek is, wat nie eenvormig van vorm of grootte is nie maar eenvormig van dikte is.

(b) In enige houer kan hoogstens 10 persent volgens getal stukkies wees met 'n boog van minder as 90° en kan hoogstens 5 persent van die substansgewig van die houer bestaan uit eenhede—

(i) wat minder as $\frac{5}{16}$ duim of meer as $\frac{9}{16}$ duim dik is,

(ii) wat van die buiterand tot die binnerand minder as $\frac{3}{4}$ duim wyd is, en

(iii) waarvan die buitenste deursnee met meer as $\frac{3}{8}$ duim verskil.

(c) Hoogstens 5 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan afgewerk wees; sodanige afgewerkte eenhede moet hul normale vorm behou het.

(d) Die verdere spesifikasies is soos volg:—

	<i>Cayenne pynappels.</i>	<i>Queen pynappels.</i>
(i) Minimum substansgewig.....	17	16
(ii) Minimum gemiddelde inpakgewig.....	19½	18
(iii) Minimum inpakgewig.....	19	17½
(iv) Minimum °Brix.....	21	20

(v) *Gebreke.*—In enige houer kan hoogstens ses eenhede of 20 persent volgens getal gebreke toon of weens papdrukking beskadig wees.

(vi) *Oë.*—In enige houer kan hoogstens twee eenhede of 15 persent volgens getal oë of gedeeltes van oë toon.

(vii) *Kleur.*—Die eenhede in enige houer moet 'n taamlike goeie en eenvormige kleur hê.

PRUIME.

33. (1) (a) Ingemaakte pruime mag slegs verpak word as heles of helftes.

(b) Daar is twee grade ingemaakte pruime wat verpak word as heles, naamlik Keurgraad en Standaardgraad, en drie grade wat verpak word as helftes naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- (a) (i) Only plums of similar varietal characteristics shall be packed in the same container;
 (ii) only plums of the variety known as Satsuma shall be used to obtain Fancy Grade canned plums.
 (b) (i) Stalks shall also be deemed to be a defect but cracked or broken skins shall not be deemed to be defects;
 (ii) in the case of Fancy Grade the units shall show no peripheral trimming; where trimming is done in the case of Choice Grade and Standard Grade the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(3) The specifications for each grade of canned plums shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count—			
Halves.....	25	35	40
Wholes.....	—	15	25
(b) Minimum drained weight.....	16	16	16
(c) Minimum average ingoing weight..	18	18	18
(d) Minimum ingoing weight.....	17	17	17
(e) Minimum °Brix.....	22	22	20

(f) Uniformity of size:

Fancy Grade.—In any container the weight of the two largest units shall not be more than one and a half times the weight of the two smallest units.

Choice Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

Standard Grade.—In any container the weight of the six largest units shall not be more than one and a half times the weight of the six smallest units.

(g) Colour:

Fancy Grade.—The units in any container shall be of a very good and uniform colour.

Choice Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Standard Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

(h) Defects and Blemishes:

Fancy Grade.—The units in any container shall show no defects, and not more than two units may show blemishes.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent according to number of the units in any container may show blemishes and not more than two units may show defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the units in any container may show blemishes and not more than five units may show defects.

(i) Crushing:

Fancy Grade.—In any container not more than one of the units may be damaged or broken by crushing.

Choice Grade.—In any container not more than two of the units may be damaged or broken by crushing.

Standard Grade.—In any container not more than three of the units may be damaged or broken by crushing.

(j) Cracked or broken skin shall not be deemed to be disintegration.

QUINCES.

34. (1) There shall be two grades of canned quinces, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Quinces shall only be packed as slices or quarters.
 (b) Only quinces of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
 (c) The slices and quarters shall be neatly peeled and cleanly cut, well-shaped, reasonably free from core and with a soft-texture.
 (d) The units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(3) The specifications for each grade of canned quinces shall be as follows:—

(a) Minimum size:—

Choice Grade.—Slices shall not be less than 2 inches in length, measured from tip to tip, and shall be from $\frac{3}{8}$ to $\frac{1}{4}$ inch in thickness measured

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

- (a) (i) Slegs pruime met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word;
 (ii) slegs pruime van die variëteit bekend as Satsuma mag gebruik word om Puikgraad ingemaakte pruime te verkry.
 (b) (i) Stingels word ook geag 'n gebrek te wees maar gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie;
 (ii) in die geval van Puikgraad mag die eenhede nie buiterandafwerking toon nie; waar afwerking in die geval van Keurgraad en Standaardgraad geskied, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte pruime is soos volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling—			
helftes.....	25	35	40
heles.....	—	15	25
(b) Minimum substansgewig.....	16	16	16
(c) Minimum gemiddelde inpakgewig..	18	18	18
(d) Minimum inpakgewig.....	17	17	17
(e) Minimum °Brix.....	22	22	20

(f) Eenvormigheid van grootte:

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die twee grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die twee kleinste eenhede.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die vier kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede.

(g) Kleur:

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlik goeie kleur hê.

(h) Gebreke en letsels:

Puikgraad.—Die eenhede in enige houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens twee eenhede kan letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan letsels toon en hoogstens twee eenhede kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan letsels toon en hoogstens vyf eenhede kan gebreke toon.

(i) Papdrukking:

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens een van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens drie van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.

(j) Gebarste of stukkende skil word nie geag disintegrasie te wees nie.

KWEPERS.

34. (1) Daar is twee grade ingemaakte kwepers, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Kwepers mag slegs verpak word as skywe of kwarte.
 (b) Slegs kwepers met dergelike variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word.
 (c) Die skywe en kwarte moet netjies afgeskil en netjies gesny wees, goed gevorm, redelik vry van kern en met 'n sagte tekstuur.
 (d) Die eenhede moet so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte kwepers is soos volg:—

(a) Minimum grootte:—

Keurgraad.—Skywe moet minstens 2 duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en van $\frac{3}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ duim dik soos gemeet by die dikste plek;

at the thickest spot; the slices in any container shall be reasonably uniform in shape and thickness.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches, measured from tip to tip, in length and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness measured at the thickest spot; the slices in any container shall be reasonably uniform in shape and thickness but not necessarily to the same extent as in the case of Choice Grade:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(b) Minimum drained weight.....	16	16
(c) Minimum average ingoing weight.....	18	18
(d) Minimum ingoing weight.....	17	17
(e) Minimum °Brix.....	20	18

(f) Co our:

Choice Grade.—The units shall be of a good colour; at least 75 per cent according to number of the units in any container shall be uniform in colour and deviations from the general colour shall not be conspicuous.

Standard Grade.—The units shall be of a fairly good colour throughout.

(g) Defects:

Choice Grade.—Not more than 20 per cent according to number of the units in any container may show defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent according to number of the units in any container may show defects.

UNSPECIFIED FRUIT PRODUCTS.

35. There shall be one grade of unspecified canned fruit products namely Choice Grade; all unspecified canned fruit products shall be sound, reasonably free from defects and blemishes and shall be of a reasonably uniform colour and size in any container.

PART IV.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT PULPS.

GENERAL SPECIFICATION FOR ALL CANNED FRUIT PULPS.

36. The general specifications for all grades of canned fruit pulps shall be as follows:—

- All containers of canned fruit pulps shall have on inspection by an inspector a vacuum of not less than 5 inches of mercury calculated as at 24° C. and 30 inches barometric pressure.
- (i) All caned fruit pulps shall be free from microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent after having been stored at warehouse temperature for 10 days;
- (ii) if during such a period of storage some of the containers in any lot became blown up or leaked, such containers may be removed from the lot and the rest of the lot shall be stored for a further 10 days at warehouse temperature.
- Where the drained weight is prescribed for a separate kind or grade of canned fruit pulp, such provision shall apply in respect of A2½ containers; in the case of containers of other sizes the required drained weight shall be greater or smaller in proportion to the capacity of the container concerned.

SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED FRUIT PULP.

SOLID PACK APPLES (PIE APPLES).

37. (1) There shall be two grades of canned pie-apple, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- Pie apples shall be made only from sound apples which have been peeled and of which the stems, calyces and core have been removed and shall be canned in the form of segments or slices.
- Pie apples shall be of a good colour.
- Segments shall have a tender texture and shall be reasonably free from defects.

die skywe in enige houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê.

Standaardgraad.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim, gemeet van punt tot punt, lank wees en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik soos gemeet by die dikste plek; die skywe in enige houer moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van Keurgraad nie.

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(b) Minimum substansgewig.....	16	16
(c) Minimum gemiddelde inpakgewig.....	18	18
(d) Minimum inpakgewig.....	17	17
(e) Minimum °Brix.....	20	18

(f) Kleur:

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê; minstens 75 persent volgens getal van die eenhede in enige houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans 'n taamlike goeie kleur hê.

(g) Gebreke:

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede in enige houer kan gebreke toon.

ONGESPESIFISEERDE VRUGTEPRODUKTE.

35. Daar is een graad ongespesifiseerde ingemaakte vrugteprodukte, naamlik Keurgraad; alle ongespesifiseerde ingemaakte vrugteprodukte moet gesond, redelik sonder gebreke en letsels wees, en in enige houer moet dit van redelike eenvormige kleur en grootte wees.

DEEL IV.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

36. Die algemene spesifikasies vir alle grade ingemaakte vrugtemoes is soos volg:—

- Alle houters ingemaakte vrugtemoes moet by inspeksie deur 'n inspekteur, 'n lugleë ruimte van minstens 5 duim kwik hê, bereken soos by 24° C. en 30 duim lugdruk.
- (i) Alle ingemaakte vrugtemoes moet sonder mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent wees nadat dit vir 10 dae by pakhuis-temperatuur opgeberg was;
- (ii) indien van die houters in enige lot gedurende so 'n tydperk van opberging opgeblaas of gelek het, kan daardie houters uit die lot verwyder word en moet die res van die lot vir 'n verdere tydperk van 10 dae by pakhuis-temperatuur opgeberg word.
- Waar die substansgewig vir 'n afsonderlike soort of graad ingemaakte vrugtemoes voorgeskryf is, geld daardie voorskrif ten opsigte van A2½-houters; vir houters van ander groottes is die vereiste substansgewig groter of kleiner in verhouding tot die volume van die betrokke houer.

SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

SOLIED VERPAKTE APPELS (TERTAPPELS).

37. (1) Daar is twee grade ingemaakte tertappels, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- Tertappels mag slegs gemaak word van gesonde appels wat geskil is, en waarvan die stingels, kelke en kern verwyder is en moet in die vorm van segmente of skywe ingemaak wees.
- Tertappels moet 'n goeie kleur hê.
- Segmente moet 'n sagte tekstuur hê en redelik sonder gebreke wees.

(3) The specifications for each grade of pie apples shall be as follows:—

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>
(a) Percentage of segments practically uniform in colour.....	90	80
(b) Percentage of segments which have retained not less than 75 per cent of their original shape.....	80	50
(c) Minimum drained weight.....	24	24

APRICOT PULP OR APRICOT PIE-FRUIT.

38. (1) (a) Apricot pulp shall only be packed as smooth (sieved) or caps.

(b) There shall be two grades of apricot pulp namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

(a) Apricot pulp shall be made from sound, well-coloured apricots which are free from pips and insect contamination.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing, and may be with or without additional sugar.

(3) The specifications for apricot pulp packed as caps, shall be as follows:—

(a) *Percentage Caps:*—

Fancy Grade.—More than 65 per cent by volume of the container.

Choice Grade.—More than 35 per cent by volume of the container.

(b) *Form of Caps:*—

Fancy Grade and Choice Grade.—At least 65 per cent of the caps in any container shall have retained their form.

(4) The specifications for apricot pulp packed as smooth (sieved) shall be as follows:—

Fancy Grade.—The pulp in any container may contain not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

Choice Grade.—The pulp in any container may contain not more than 30 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

CAPE GOOSEBERRY PULP.

39. (1) There shall be two grades of canned Cape gooseberry pulp, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

(a) Cape gooseberry pulp shall be made from sound, well-coloured whole gooseberries free from stems and calyces and from insect infestation and other defects.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing.

(3) The further specifications for each grade of gooseberry pulp shall be as follows:—

Colour:—

Fancy Grade.—The berries shall be of a good colour.

Choice Grade.—The berries shall be of a fairly good colour.

GRANADILLA PULP.

40. (1) There shall be two grades of canned granadilla pulp, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

Granadilla pulp shall be made only from sound, mature granadillas and shall be free from insect infestation and other defects.

(3) The specifications for each grade of granadilla pulp shall be as follows:—

(a) *Fancy Grade.*—The pulp shall be obtained from granadillas which are uniformly mature.

(b) *Choice Grade.*—The pulp may be obtained from granadillas of which some are still immature.

(3) Die spesifikasies vir elke graad tertappels is soos volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>
(a) Persentasie segmente feitlik eenvormig van kleur.....	90	80
(b) Persentasie segmente wat nie minder nie as 75 persent van hul oorspronklike vorm behou het.....	80	50
(c) Minimum substansgewig.....	24	24

APPELKOOSMOES OF TERTAPPELKOOS.

38. (1) (a) Appelkoosmoes mag slegs verpak word as fyn (gesif) of halfstukke.

(b) Daar is twee grade appelkoosmoes naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

(a) Appelkoosmoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde appelkose sonder pitte en vry van insekbesmetting.

(b) Die produk mag hoogstens die minimum hoeveelheid water bevat wat vir inmaak nodig is, en kan met of sonder addisionele suiker wees.

(3) Die spesifikasies vir appelkoosmoes verpak as halfstukke is soos volg:—

(a) *Persentasie halfstukke:*—

Puikgraad.—Meer as 65 persent per volume van die houer.

Keurgraad.—Meer as 35 persent per volume van die houer.

(b) *Vorm van halfstukke:*—

Puikgraad en Keurgraad.—Minstens 65 persent van die halfstukke in 'n houer moet hul vorm behou het.

(4) Die spesifikasies vir appelkoosmoes wat as fyn (gesif) verpak word, is soos volg:—

Puikgraad.—Die moes in enige houer kan hoogstens 15 letsels of dele met 'n afwykende kleur per monster van 2 onse bevat.

Keurgraad.—Die moes in enige houer kan hoogstens 30 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 onse bevat.

APPELLIEFIEMOES.

39. (1) Daar is twee grade ingemaakte appelliefiemoes, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

(a) Appelliefiemoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde heel appelliefies sonder stingels en kelke en vry van insekbesmetting en ander gebreke.

(b) Die produk mag hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.

(3) Die verdere spesifikasies vir elke graad appelliefiemoes is soos volg:—

Kleur:—

Puikgraad.—Die bessies moet 'n goeie kleur hê.

Keurgraad.—Die bessies moet 'n taamlike goeie kleur hê.

GRANADILLAMOES.

40. (1) Daar is twee grade ingemaakte granadillamoos, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

Granadillamoos mag slegs gemaak word van gesonde, volwasse granadillas en moet vry van insekbesmetting en ander gebreke wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad granadillamoos is soos volg:—

(a) *Puikgraad.*—Die moes moet verkry word van granadillas wat eenvormig volwasse is.

(b) *Keurgraad.*—Die moes kan verkry word van granadillas waarvan sommige nog onvolwasse is.

PEACH PULP OF PEACH PIE-FRUIT.

41. (1) There shall be two grades of canned peach pulp, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) (i) Unscreened peach pulp shall be prepared from sound yellow peach halves, quarters, segments or slices;
- (ii) screened peach pulp shall be prepared from sound, well-coloured peaches, and the containers thereof shall be marked "fyn" or "smooth".
- (b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing.
- (c) (i) It shall be indicated on the label whether the pulp has been made from freestone or from clingstone peaches;
- (ii) where sugar is added the word "Versoet" or "Sweetened" shall be stated on the label of the container concerned.

(3) The specifications for each grade of peach pulp shall be as follows:—

- (a) *Fancy Grade*.—Shall consist of well-coloured peach pulp, free from blemishes.
- (b) *Choice Grade*.—Shall consist of fairly well-coloured peach pulp, which is reasonably free from blemishes.

PINEAPPLE PULP (GRATED OR CRUSHED PINEAPPLE).

42. (1) There shall be three grades of canned pineapple pulp, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for the three grades shall be as follows:—

- (a) *Fancy Grade* pineapple pulp shall have a good uniform colour and shall be free from discoloured patches and practically free from seeds, eyes, core, peel and any extraneous matter.
- (b) *Choice Grade* pineapple pulp shall be of a good colour and shall be practically free from eyes, peel, discoloured patches, and any extraneous matter; as much of the core shall be removed as is possible under sound manufacturing conditions.
- (c) *Standard Grade* pineapple pulp shall be of a good colour, free from any extraneous matter, and reasonably free from eyes and other defects.
- (d) The product shall test not less than 11 °Brix, and the drained weight shall be not less than 63 per cent of the net weight.
- (e) In the case of pineapple pulp with a drained weight of not less than 73 per cent and not more than 78 per cent of the net weight the container concerned may be labelled with the word "Swaar" or "Heavy", and in the case of pineapple pulp with a drained weight of not less than 78 per cent of the net weight the container concerned may be labelled with the word "Solied" or "Solid".

YOUNGBERRY PULP.

43. (1) There shall be two grades of canned Youngberry pulp, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Youngberry pulp shall only be made from sound, well-coloured, ripe, whole Youngberries which have been sorted according to size and of which the stems have been removed.
- (b) The product shall be free from insects and practically free from stems, leaves, dried berries, grit and other foreign matter.
- (c) Youngberry pulp shall test not less than 8 °Brix.

(3) The specifications for each grade of Youngberry pulp shall be as follows:—

Defects:—

Fancy Grade.—The pulp shall be practically free from defects.

Choice Grade.—The pulp shall be reasonably free from all defects.

PERSKEMOES OF TERTPERSKE.

41. (1) Daar is twee grade ingemaakte perskemoes, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) (i) Ongesigte perskemoes moet gemaak word van gesonde geelperskehelftes, -kwarte, -segmente of -skywe;
- (ii) gesifte perskemoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde perskes en die houters daarvan moet gemerk word „fyn” of „smooth”.
- (b) Die produk mag hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.
- (c) (i) Op die etiket van die betrokke houer moet aangedui word of die moes gemaak is van lospit- of taaitperskes;
- (ii) waar suiker bygevoeg word, moet die woord „Versoet” of „Sweetened” op die etiket van die betrokke houer voorkom.

(3) Die spesifikasies vir elke graad perskemoes is soos volg:—

- (a) *Puikgraad*.—Moet bestaan uit goedgekleurde perskemoes, sonder enige letsels.
- (b) *Keurgraad*.—Moet bestaan uit taamlik goedgekleurde perskemoes, wat redelik vry van letsels is.

PYNAPPELMOES (GERASPERDE OF FYNGEDRUKTE PYNAPPEL).

42. (1) Daar is drie grade ingemaakte pynappelmoes, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir die drie grade is soos volg:—

- (a) *Puikgraad* pynappelmoes moet 'n goeie eenvormige kleur hê en moet sonder verkleurde kolle en feitlik sonder pitjies, oë, kern, skil en enige vreemde stowwe wees.
- (b) *Keurgraad* pynappelmoes moet 'n goeie kleur hê en moet feitlik sonder oë, skil, verkleurde kolle en enige vreemde stowwe wees; soveel van die kern moet verwyder word as wat moontlik is met goeie vervaardigingsmetodes.
- (c) *Standaardgraad* pynappelmoes moet 'n goeie kleur hê, en moet sonder enige vreemde stowwe, en redelik sonder oë en ander gebreke wees.
- (d) Die produk moet minstens 11 °Brix wees en die substansgewig moet minstens 63 persent van die netto gewig wees.
- (e) In die geval van pynappelmoes met 'n substansgewig van minstens 73 persent en hoogstens 78 persent van die netto gewig kan die betrokke houer met die woord „Swaar” of „Heavy” geëtiketteer word, en in die geval van pynappelmoes met 'n substansgewig van minstens 78 persent van die netto gewig, kan die betrokke houer met die woord „solied” of „solid” geëtiketteer word.

YOUNGBESSIEMOES.

43. (1) Daar is twee grade ingemaakte Youngbessiemoes, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Youngbessiemoes mag slegs gemaak word van gesonde, goed verkleurde, ryp, heel youngbessies wat volgens grootte gesorteer is en waarvan die stingels verwyder is.
- (b) Die produk moet vry wees van insekte en feitlik sonder stingels, blare, droë bessies, sanderigheid en ander vreemde stowwe.
- (c) Youngbessiemoes moet minstens 8 °Brix wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad youngbessiemoes is soos volg:—

Gebreke:—

Puikgraad.—Die moes moet feitlik sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Die moes moet redelik vry van alle gebreke wees.

UNSPECIFIED PULPS.

44. There shall be one grade of unspecified canned fruit pulps, namely Choice Grade; all unspecified canned pulps, shall be sound, reasonably free from defects and blemishes and shall be of a reasonably uniform colour in any container.

PART V.

SPECIFICATIONS FOR CANNED VEGETABLE PRODUCTS.

GENERAL SPECIFICATION FOR ALL CANNED VEGETABLE PRODUCTS.

45. The general specifications for all grades of canned vegetable products shall be as follows:—

- (a) All containers of canned vegetable products shall have on inspection by an inspector a vacuum of not less than 5 inches of mercury calculated as at 24° C and 30 inches barometric pressure.
- (b) (i) Canned vegetable products shall not be liable to microbiological spoilage on incubation at 37° C or less.
(ii) Any quantity of canned vegetable products canned at one and the same time shall be deemed to be liable to microbiological spoilage if blowing up of some of the containers in either a representative sample incubated at 37° C for 10 days, or in the warehouse stocks, has taken place; such canned vegetable products shall no longer be regarded liable to microbiological spoilage when all the containers which have thus become blown up have been removed from such quantity of canned vegetable products to the satisfaction of the Chief, Commodity Services, referred to in paragraph (b) of sub-regulation (1) of regulation 3.
- (c) (i) Where the drained weight is prescribed for a separate kind or grade of canned vegetable product, such provision shall apply in respect of A2½ containers; in the case of containers of other sizes the required drained weight shall be greater or smaller in proportion to the capacity of the container concerned.
(ii) Canned vegetable products shall be deemed to comply with the requirements for minimum drained weight as prescribed in these regulations for the relevant product, if the containers are packed to capacity.

SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED VEGETABLE PRODUCT.

ASPARAGUS.

46. (1) There shall be three grades of canned asparagus, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for the three grades shall be as follows:—

- (a) Only young tender asparagus shall be used to prepare canned asparagus.
- (b) The product shall be free from grit and all other extraneous matter and shall have no objectionable and off-flavour.
- (c) The minimum drained weight shall be 17 ounces.

(3) The specifications for each grade of canned asparagus shall be as follows:—

- (a) In the case of Fancy Grade the liquor shall be clear, the colour and size of the asparagus shall be uniform, and the asparagus shall be tender; green, green-tipped and white asparagus shall not be packed in the same container.
- (b) In the case of Choice Grade the liquor shall be reasonably clear, the colour and size of the asparagus shall be fairly uniform, and the asparagus shall be tender.

ONGESPESIFISEERDE MOES.

44. Daar is een graad ongespesifiseerde ingemaakte moes, naamlik Keurgraad en alle ongespesifiseerde ingemaakte moes moet gesond, redelik sonder gebreke en letsels wees, en in enige houer moet dit van 'n redelike eenvormige kleur wees.

DEEL V.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE GROENTEPRODUKTE.

ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE INGEMAAKTE GROENTEPRODUKTE.

45. Die algemene spesifikasies vir alle grade ingemaakte groenteprodukte is soos volg:—

- (a) Alle houters ingemaakte groenteprodukte moet by inspeksie deur 'n inspekteur, 'n lugleë ruimte van minstens 5 duim kwik hê, bereken soos by 24° C en 30 duim lugdruk.
- (b) (i) Ingemaakte groenteprodukte mag nie onderhewig wees nie aan mikrobiologiese bederf tydens inkubasie by 37° C of minder;
(ii) enige hoeveelheid ingemaakte groenteprodukte wat by een en dieselfde geleentheid ingemaak is, word geag onderhewig te wees aan mikrobiologiese bederf, as van die houters in of verteenwoordigende monsters wat teen 37° C vir 10 dae geïnkubeer word, of in die voorrade in 'n stoorkamer, opblaas; sodanige ingemaakte groenteprodukte word nie verder geag onderhewig te wees aan mikrobiologiese bederf nie, wanneer al die houters wat aldus opgeblaas het tot bevrediging van die Hoof, Kommoditeitsdienste, in paragraaf (b) van subregulasie (1) van regulasie 3 genoem, van bedoelde hoeveelheid ingemaakte groenteprodukte onttrek is.
- (c) (i) Waar die substansgewig vir 'n afsonderlike soort of graad ingemaakte groenteproduk voorgeskryf is, geld daardie voorskrif ten opsigte van A2½-houters; vir houters van ander groottes is die vereiste substansgewig groter of kleiner in verhouding tot die volume van die betrokke houer.
(ii) Ingemaakte groenteprodukte word geag aan die vereistes vir minimum substansgewig, soos vir die betrokke produk in hierdie regulasies voorgeskryf, te voldoen indien die houters volgepak is.

SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE GROENTEPRODUK.

ASPERSIES.

46. (1) Daar is drie grade ingemaakte aspersies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir die drie grade is soos volg:—

- (a) Slegs jong, sagte aspersies mag gebruik word vir bereiding van ingemaakte aspersies.
- (b) Die produk moet vry wees van sanderigheid en alle ander vreemde stowwe en moet geen onaangename smaak of wansmaak hê nie.
- (c) Die minimum substansgewig moet 17 onse wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte aspersies is soos volg:—

- (a) In die geval van Puikgraad moet die vloeistof helder wees en moet die kleur en grootte van die aspersies eenvormig, en moet die aspersies sag wees; groen, groenpuntige en wit aspersies mag nie in dieselfde houer verpak word nie.
- (b) In die geval van Keurgraad moet die vloeistof redelik helder wees en moet die kleur en grootte van die aspersies taamlik eenvormig, en die aspersies sag wees.

- (c) In the case of Standard Grade the liquor shall be reasonably clear, the colour and the size of the asparagus shall be reasonably uniform, and the asparagus shall be reasonably tender.

BEANS: GREEN.

47. (1) (a) Canned green beans shall only be packed as whole, cut or sliced green beans.

(b) There shall be three grades of canned green beans, packed as whole green beans namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade, and two grades of cut or sliced green beans, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- (a) Green beans which are not packed whole, shall be cleanly transversely cut or longitudinally sliced.
 - (b) Only young, fresh and tender stringless beans shall be used for the making of canned green beans.
 - (c) Only beans of similar varietal characteristics shall be packed in the same container.
 - (d) The combined weight of loose seeds and pieces of seed in any container shall not be more than 10 per cent of the drained weight.
 - (e) The minimum drained weight shall be 16 ounces.
- (3) The specifications for each grade of canned green beans shall be as follows:—

(a) *Length of Beans or Pieces:—*

Fancy Grade shall be packed only from whole, young, tender green beans of not more than 3 inches in length, and shall be practically free from developed seeds.

Choice Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 2 inches in length and shall not contain more than 60 units which are less than $\frac{1}{2}$ inch in length per 16 ounces drained weight.

Standard Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 2 inches in length; it may contain short pieces which result from cutting, provided that not more than 60 units per 16 ounces drained weight are less than $\frac{1}{4}$ inch in length.

(b) *Tenderness:—*

Fancy Grade.—The green beans shall be young and tender.

Choice Grade.—The green beans shall be young and tender.

Standard Grade.—The green beans may be nearly mature but shall be tender.

(c) *Defects:—*

Fancy Grade.—The green beans shall be free from defects.

Choice Grade.—The green beans shall be practically free from defects.

Standard Grade.—The green beans shall be fairly free from defects.

(d) *Colour:—*

Fancy Grade.—The green beans shall be of a uniform colour.

Choice Grade.—The green beans shall be of a uniform colour.

Standard Grade.—The green beans shall be of a reasonably uniform colour.

BEANS: DRIED.

48. (1) There shall be two grades of canned dried beans, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned dried beans shall be prepared from good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.
- (b) (i) If tomato sauce is added it shall be made from tomato pulp or purée, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added; it shall be smooth in

- (c) In die geval van Standaardgraad moet die vloeistof redelik helder wees, en moet die kleur en grootte van die aspersies redelik eenvormig, en die aspersies redelik sag wees.

GROENBONE.

47. (1) (a) Ingemaakte groenbone mag slegs as heel- of gesnyde- of gekerfde-groenbone verpak word.

(b) Daar is drie grade ingemaakte groenbone wat as heel groenbone verpak word, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en twee grade wat as gesnyde- of gekerfde-groenbone verpak word, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

- (a) Groenbone wat nie heel verpak word nie moet dwars of in die lengte netjies gesny word.
 - (b) Slegs jong, vars en sagte nerflose bone mag gebruik word vir die inmaak van groenbone.
 - (c) Slegs bone met dergelike variëteitseienskappe mag in diéselwde houer verpak word.
 - (d) Die gesamentlike gewig van los saad en stukkie saad in enige houer mag nie meer as 10 persent van die substansgewig wees nie.
 - (e) Die minimum substansgewig moet 16 onse wees.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte groenbone is soos volg:—

(a) *Lengte van bone of stukke:—*

Puikgraad groenbone moet bestaan uit slegs heel, jong, sagte groenbone met 'n lengte van hoogstens 3 duim, en moet feitlik sonder ontwikkelde pitte wees.

Keurgraad.—Dwars gesnyde bone mag hoogstens 2 duim lank wees en mag hoogstens 60 eenhede van minder as $\frac{1}{2}$ duim lank per substansgewig van 16 onse bevat.

Standaardgraad.—Dwars gesnyde bone mag hoogstens 2 duim lank wees; dit kan kort stukke bevat wat as gevolg van die sny daarvan voorkom, mits hoogstens 60 eenhede per substansgewig van 16 onse minder as $\frac{1}{2}$ duim lank is.

(b) *Sagtheid:—*

Puikgraad.—Die groenbone moet jonk en sag wees.

Keurgraad.—Die groenbone moet jonk en sag wees.

Standaardgraad.—Die groenbone kan feitlik volwasse wees, maar moet sag wees.

(c) *Gebreke:—*

Puikgraad.—Die groenbone moet sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Die groenbone moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Die groenbone moet taamlik vry van gebreke wees.

(d) *Kleur:—*

Puikgraad.—Die groenbone moet 'n eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die groenbone moet 'n eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Die groenbone moet 'n redelike eenvormige kleur hê.

DROËBONE.

48. (1) Daar is grade ingemaakte droëbone, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte droëbone moet berei word van droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insekbeskadiging of -besmetting.
- (b) (i) Indien tamatiesous bygevoeg word moet dit gemaak word van tamatiemoes of -puree of van goed gewaste, vars, ryp en siektevry tamaties, waarby verdikkings en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is; dit moet 'n gladde

texture, free from seeds, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2.5 per cent of tomato soluble solids;

- (ii) if more than 5 per cent by weight of pork or bacon is added to the beans, the container shall be marked with the words "met vark-vleis" or "with pork"; the pork or bacon shall be of good quality, free from skin, gristle and bone.
- (c) Canned dried beans shall not be excessively dry when heated to 60° C.
- (d) The canning medium or characteristic flavouring ingredient shall be indicated on the label of the container.
- (e) The minimum drained weight shall be 19 ounces and shall be determined by draining the contents for two minutes and rinsing the residue in warm water to remove surface sauce.

(3) The specifications for each grade of canned dried beans shall be as follows:—

(a) *Separation*:—

Fancy Grade.—The sauce ingredients shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

Choice Grade.—The sauce ingredients may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) *Defects and Texture*:—

Fancy Grade.—The beans shall be tender and of good texture and practically free from defects such as broken, mashed, discoloured or damaged beans.

Choice Grade.—The beans shall be reasonably tender and practically free from defects, and shall not contain more than one per cent of discoloured or damaged beans on a drained weight basis.

BEETROOT (BEET).

49. (1) There shall be two grades of canned beet, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Beets shall, after peeling and trimming, be canned either whole, diced, sliced or as radially cut pieces.
- (b) The product shall be prepared from young and tender beets of varieties which retain a good red colour after processing.
- (c) In the case of wholes and radially cut pieces the count shall be not less than 8 and the beets or pieces in any container shall be reasonably uniform in shape and size.
- (d) (i) When beets are sliced the slices shall be cleanly cut and reasonably uniform in thickness the thickness shall not exceed $\frac{3}{8}$ inch and the diameter shall not exceed 4 inches;
- (ii) when beets are canned in the form of dice, the dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped.
- (e) The minimum drained weight shall be 18 ounces.
- (f) Slabs (or first cuts), blotch, stains, black internal discoloration, scab, poor peeling or poor trimming and insects or mechanical injury shall be deemed to be defects.

(3) The specifications for each grade of canned beet shall be as follows:—

(a) *Whole beets*:—

Fancy Grade.—In any container not more than 10 per cent according to number of the units may show defects.

Choice Grade.—In any container not more than 30 per cent according to number of the units may show defects.

tekstuur hê, sonder pitte, stukke of skil en kern wees en minstens 2.5 persent oplosbare tamatiëvastestowwe bevat;

- (ii) indien meer as 5 persent volgens gewig vark-vleis of spek by die boontjies gevoeg word, moet die houer met die woorde „met vark-vleis” of „with pork” gemerk word; die vark-vleis of spek moet van goeie gehalte, sonder vel, kraakbeen of been wees.
- (c) Ingemaakte droëbone mag nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60° C verhit word nie.
- (d) Die inmaakmedium of kenmerkende geurselbestand-deel moet op die etiket van die houer aangedui word.
- (e) Die minimum substansgewig moet 19 onse wees en word bepaal deur die inhoud vir 2 minute te dreineer en die reste met warm water af te spoel om die sous van die bone af te verwyder.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte droë-bone is soos volg:—

(a) *Afskeiding*:—

Puikgraad.—Die sousbestanddele mag geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Keurgraad.—Die sousbestanddele kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) *Gebreke en tekstuur*:—

Puikgraad.—Die bone moet sag wees en 'n goeie tekstuur hê en feitlik vry wees van gebreke soos gebreke, fyngedrukte, verkleurde of beskadigde bone.

Keurgraad.—Die bone moet redelik sag wees en feitlik sonder gebreke en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

BEET.

49. (1) Daar is twee grade ingemaakte beet, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Beet moet, nadat dit geskil en afgewerk is, heel of in die vorm van dobbelsteentjies, skywe of as sektorstukke ingemaak word.
- (b) Die produk moet berei word van jong en sagte beet van variëteite wat 'n goeie rooi kleur na inmaak behou.
- (c) In die geval van heles en sektorstukke moet die telling minstens 8 wees, en die beet of stukke in enige houer moet redelik eenvormig van vorm en grootte wees.
- (d) (i) Wanneer beet in skywe gesny word, moet die skywe netjies gesny en van 'n redelike eenvormige dikte wees; die dikte mag hoogstens $\frac{3}{8}$ duim en die deursnee hoogstens 4 duim wees;
- (ii) wanneer beet in die vorm van dobbelsteentjies ingemaak word moet die dobbelsteentjies netjies, gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (e) Die minimum substansgewig moet 18 ons wees.
- (f) Entskywe (of eerste skywe), verkleurde kolle, vlekke, swart inwendige verkleuring, skurwe kolle, swak afskilling of swak afwerking en insek- of meganiese beskadiging word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte beet is soos volg:—

(a) *Heelbeet*:—

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 10 persent volgens getal van die eenhede gebreke toon.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 30 persent volgens getal van die eenhede gebreke toon.

(b) *Diced Beets*:—

Fancy Grade.—In any container not more than 2 per cent by weight of defective units and not more than 7 per cent by weight of chips may be present.

Choice Grade.—In any container not more than 6 per cent by weight of defective units and not more than 15 per cent by weight of chips may be present.

(c) *Sliced and radially cut beets*:—

Fancy Grade.—In any container not more than two units may show defects.

Choice Grade.—In any container not more than four units may show defects.

CARROTS.

50. (1) (a) Canned carrots shall only be packed as wholes, slices or dice.

(b) There shall be three grades of canned carrots packed as wholes, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade and two grades of canned carrots packed as slices or dice, namely Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

(a) Canned carrots shall be prepared from sound, well-grown carrots of good texture, which have been thoroughly washed, peeled and trimmed.

(b) The slices shall be cut from the carrot longitudinally, or transversely; dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped.

(c) The minimum drained weight shall be 18 ounces.

(3) The specifications for each grade of canned carrots shall be as follows:—

(a) *Whole Carrots*:—

Fancy Grade.—The carrots shall not exceed $\frac{5}{8}$ inch in diameter and shall be fairly uniform in diameter and length in any container.

Choice Grade.—The carrots shall not exceed $1\frac{1}{4}$ inches in diameter and shall be fairly uniform in diameter and length in any container.

Standard Grade.—The carrots shall not exceed $1\frac{3}{4}$ inches in diameter and shall be reasonably uniform in diameter and length in any container.

(b) *Sliced Carrots*:—

Choice Grade.—The slices shall be cleanly cut, shall not exceed $1\frac{1}{4}$ inches in diameter, and shall be fairly uniform in diameter and length in any container.

Standard Grade.—The slices shall be cleanly cut, shall not exceed 2 inches in diameter, and shall be reasonably uniform in diameter and length.

(c) *Diced Carrots*:—

Choice Grade.—The product may contain not more than 7 per cent by weight of chips.

Standard Grade.—The product may contain not more than 15 per cent by weight of chips.

CARROTS AND PEAS.

51. (1) There shall be three grades of canned carrots and peas, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

(a) Canned carrots and peas shall be prepared from whole, sliced or diced fresh carrots and from fresh green peas in the proportion, before processing, of 3 parts by weight of prepared carrots to 2 parts by weight of fresh green peas: Provided that in the case of Standard Grade soaked dried peas may be used instead of green peas in the same proportion.

(b) Green peas which are used, shall be young, tender and of uniform type and colour, and shall be canned within 36 hours of picking, unless held under refrigeration in a manner approved by the

(b) *Beetdobbelseentjies*:—

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens 2 persent volgens gewig, eenhede met gebreke en hoogstens 7 persent volgens gewig snippers voorkom.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens 6 persent volgens gewig eenhede met gebreke en hoogstens 15 persent volgens gewig snippers voorkom.

(c) *Beet in skywe of sektorstukke gesny*:—

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee eenhede gebreke toon.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens vier eenhede gebreke toon.

GEELWORTELS.

50. (1) (a) Ingemaakte geelwortels mag slegs as heles, skywe of dobbelseentjies verpak word.

(b) Daar is drie grade ingemaakte geelwortels wat as heles verpak word, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad, en twee grade ingemaakte geelwortels wat as skywe of dobbelseentjies verpak word, naamlik Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

(a) Ingemaakte geelwortels moet berei word van gesonde, goed gekweekte geelwortels met 'n goeie tekstuur, wat deeglik gewas, geskil en afgewerk is.

(b) Die skywe moet in die lengte of dwarste van die wortel gesny word; dobbelseentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.

(c) Die minimum substansgewig moet 18 onse wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte geelwortels is soos volg:—

(a) *Heel geelwortels*:—

Puikgraad.—Die geelwortels mag hoogstens $\frac{5}{8}$ duim in deursnee wees en die deursnee en lengte daarvan in enige houer moet taamlik eenvormig wees.

Keurgraad.—Die geelwortels mag hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee wees, en die deursnee en lengte daarvan in enige houer moet taamlik eenvormig wees.

Standaardgraad.—Die geelwortels mag hoogstens $1\frac{3}{4}$ duim in deursnee wees, en die deursnee en lengte daarvan in enige houer moet redelik eenvormig wees.

(b) *Geelwortelskywe*:—

Keurgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, mag 'n deursnee van hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim hê, en die deursnee en lengte daarvan in enige houer moet taamlik eenvormig wees.

Standaardgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, mag 'n deursnee van hoogstens 2 duim hê en die deursnee en lengte daarvan moet redelik eenvormig wees.

(c) *Geelworteldobbelseentjies*:—

Keurgraad.—Die produk kan hoogstens 7 persent per gewig snippers bevat.

Standaardgraad.—Die produk kan hoogstens 15 persent per gewig snippers bevat.

GEELWORTELS EN ERTJIES.

51. (1) Daar is drie grade ingemaakte geelwortels en ertjies, naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

(a) Ingemaakte geelwortels en ertjies moet berei word van vars geelwortels wat heel is of in die vorm van skywe of dobbelseentjies gesny is van en vars groen ertjies in die verhouding, voor inmaak, van 3 dele per gewig bereide geelwortels tot 2 dele per

Chief, Division of Commodity Services of the Department of Agricultural Economics and Marketing.

- (c) Soaked dried peas, which are used, shall be of good quality and of uniform type.
- (d) Fancy Grade and Choice Grade carrots and peas shall not contain any black or off-coloured peas, and Standard Grade may contain not more than 1 per cent according to number of black or off-coloured peas; the canned product shall be tender and reasonably free from loose skins, broken peas, foreign matter and other defects.
- (e) The carrots shall be sound, of good texture, and shall be thoroughly washed, peeled and trimmed.
- (f) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

(3) The specifications for each grade of canned carrots and peas shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight...	18	18	18
(b) Ingredients graded according to these regulations:			
Carrots.....	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Peas, fresh.....	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
Peas, dried.....	—	—	Standard Grade

CAULIFLOWER.

52. (1) There shall be two grades of canned cauliflower, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Only young, fresh, tender cauliflower shall be used for making canned cauliflower.
- (b) Cauliflower shall be well washed before canning and the flowering head only shall be used; grit and blemishes shall be deemed to be defects and insects and insect remains shall be deemed to be a very severe defect.

(3) The specifications for each grade of canned cauliflower shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.
(a) Minimum drained weight.....	17	17
(b) Colour:		

Fancy Grade.—The colour shall be good.

Choice Grade.—The colour shall be fairly good.

(c) Defects:

Fancy Grade.—There shall be no grit present and the product shall otherwise be reasonably free from defects.

Choice Grade.—The canned cauliflower shall be fairly free from defects.

PEAS: FRESH.

53. (1) There shall be three grades of canned fresh peas, namely Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

- (a) The peas shall be canned within 36 hours of picking unless held under refrigeration in a manner approved by the Chief, Division of Commodity Services referred to in paragraph (b) of sub-regulation (2) of regulation 51.
- (b) The product shall be prepared from clean, sound peas without pods and shall be free from other foreign matter.
- (c) The minimum drained weight shall be 19 ounces.
- (d) If fresh peas are packed in cans only cans suitably lacquered internally shall be used in the case of Fancy Grade and Choice Grade.

gewig vars groenertjies: Met dien verstande dat in die geval van Standaardgraad geweekte droë-ertjies in plaas van groenertjies in dieselfde verhouding gebruik kan word.

- (b) Groenertjies wat gebruik word, moet jonk, sag en van eenvormige tipe en kleur wees, en moet ingemaak word binne 36 uur nadat dit gepluk is, tensy onder verkoeling gehou op 'n wyse deur die Hoof, Afdeling Kommoditeitsdienste van die Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking goedgekeur.
- (c) Geweekte droë-ertjies wat gebruik word, moet van 'n goeie gehalte en eenvormige tipe wees.
- (d) Puikgraad en Keurgraad geelwortels en ertjies, mag geen swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat nie, en Standaardgraad kan hoogstens 1 per sent volgens getal swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat; die ingemaakte produk moet sag wees en redelik vry van los doppe, gebreke ertjies, vreemde stowwe en ander gebreke.
- (e) Die geelwortels moet gesond wees, 'n goeie tekstuur hê en deeglik gewas, geskil en afgewerk wees.
- (f) Indien die produk in blikke verpak word, mag slegs blikke wat binne behoorlik verlak is gebruik word.

(3) Die spesifikasies van elke graad ingemaakte geelwortels en ertjies is soos volg:—

	Puik-graad.	Keur-graad.	Standaard-graad.
(a) Minimum substansgewig...	18	18	18
(b) Bestanddele gegradeer volgens hierdie regulasies—			
Geelwortels.....	Puik-graad	Keur-graad	Standaard-graad
Vars ertjies.....	Puik-graad	Keur-graad	Standaard-graad
Droë ertjies.....	—	—	Standaard-graad

BLOMKOOL.

52. (1) Daar is twee grade ingemaakte blomkool naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Slegs jong, vars, sagte blomkool mag gebruik word vir die inmaak van blomkool.
- (b) Blomkool moet goed gewas word voordat di ingemaak word en slegs die kop mag gebruik word sanderigheid en letsels word geag gebreke te wees en insekte en insekreste word geag 'n besonde ernstige gebrek te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte blomkool is soos volg:—

	Puik-graad.	Keur-graad.
(a) Minimum substansgewig.....	17	17
(b) Kleur:		

Puikgraad.—Die kleur moet goed wees.

Keurgraad.—Die kleur moet taamlik goed wees.

(c) Gebreke:

Puikgraad.—Daar mag geen sanderigheid teenwoordig wees nie, en andersins moet die produk redelik vry van gebreke wees.

Keurgraad.—Die ingemaakte blomkool moet taamlik vry van gebreke wees.

ERTJIES: VARS.

53. (1) Daar is drie grade ingemaakte vars ertjie naamlik Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

- (a) Die ertjies moet ingemaak word binne 36 uur nadat dit gepluk is, tensy onder verkoeling gehou op 'n wyse goedgekeur deur die Hoof, Afdeling Kommoditeitsdienste, genoem in paragraaf (b) van subregulasie (2) van regulasie 51.
- (b) Die produk moet berei word van skoon, gesond ertjies, sonder peule en moet vry wees van ander vreemde stowwe.
- (c) Die minimum substansgewig moet 19 onse wees.
- (d) Indien vars ertjies in blikke verpak word, mag die geval van Puikgraad en Keurgraad slegs blikke wat binne behoorlik verlak is, gebruik word.

(3) The specifications for each grade fresh peas shall be as follows:—

- (a) *Fancy Grade*.—The peas shall be young and tender, practically free from skins and splits, and shall be uniform in colour and maturity; the peas shall be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh.
- (b) (i) *Choice Grade*.—The peas shall be fairly young and tender, fairly free from skins and splits and fairly uniform in colour and maturity;
(ii) *Choice Grade*.—Canned fresh peas shall be packed in three ranges of sizes as prescribed in sub-paragraph (iii); when peas of one size range are packed together with peas of another size range in the same container the container concerned shall be marked "Gemengde grootte" "Ungraded for Size";
(iii) in the first size range the peas shall be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh; in the second size range the peas shall be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh but shall not be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh; in the third range the peas shall be capable of passing through a screen of $13/32$ inch mesh, but shall not be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh.
- (c) *Standard Grade*.—The peas need not necessarily be uniform in size, colour or maturity, but shall be reasonably free from skins and splits; no hard or ripe peas, and not more than 1 per cent according to number of black peas shall be permitted in this grade.

PEAS: DRIED OR PROCESSED.

- 54. (1) There shall be only one grade of canned dried or processed peas, namely Standard Grade.
- (2) The specifications for Standard Grade canned dried or processed peas shall be as follows:—
- (a) The peas shall be of good quality and free from insect infestation.
- (b) The product shall be reasonably free from loose skins, broken pieces and other defects, and shall be tender and have a good flavour; it may contain not more than 1 per cent according to number of black or off-coloured peas.
- (c) Moderate jellying is permitted.
- (d) The minimum drained weight of the contents shall be 20 ounces and shall be determined by spreading the peas on a sieve and immersing the sieve and contents in cold water for 2 minutes before draining.
- (e) If the product is packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

POTATOES.

- 55. (1) There shall be only one grade of canned potatoes, namely Standard Grade.
- (2) The specifications for Standard Grade canned potatoes shall be as follows:—
- (a) The potatoes shall be canned either whole or as dice or slices.
- (b) The product shall be prepared from potatoes of a variety suitable for canning; the potatoes shall be peeled, trimmed and well washed.
- (c) The product shall be of good colour and texture, and free from disintegration and other defects.
- (d) When potatoes are canned as dice, the dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped, and the product may contain not more than 15 per cent by weight of chips.
- (e) When potatoes are canned as wholes the count of the number of units in any container shall be from 12 to 30, and such units shall be reasonably uniform in size and shape.
- (f) The minimum drained weight shall be 20 ounces.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte vars ertjies is soos volg:—

- (a) *Puikgraad*.—Die ertjies moet jonk en sag wees, feitlik sonder doppe en gesplete pitte, en moet, wat kleur en volwassenheid betref, eenvormig wees; die ertjies moet deur 'n sif met mase van $10/32$ duim kan gaan.
- (b) (i) *Keurgraad*.—Die ertjies moet taamlik jonk en sag wees, taamlik vry van doppe en gesplete pitte, en moet, wat kleur en volwassenheid betref, taamlik eenvormig wees;
(ii) *Keurgraad* ingemaakte vars ertjies moet verpak word in drie reekse groottes soos in sub-paragraaf (iii) voorgeskryf; wanneer ertjies van die een groottereks saam met ertjies van 'n ander groottereks in dieselfde houer verpak word, moet die betrokke houer gemerk word „Gemengde grootte” of „Ungraded for size”;
(iii) in die eerste groottereks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $10/32$ duim kan gaan; in die tweede groottereks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $12/32$ duim kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van $10/32$ duim nie; in die derde groottereks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $13/32$ duim kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van $12/32$ duim nie.
- (c) *Standaardgraad*.—Die ertjies hoef nie noodwendig wat vorm, kleur of volwassenheid betref, eenvormig te wees nie, maar moet redelik vry wees van doppe en gesplete pitte; geen harde of ryp ertjies en hoogstens 1 persent volgens getal swart ertjies word in hierdie graad toegelaat.

ERTJIES: DROË OF GEKOOKTE.

- 54. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte droë of gekookte ertjies, naamlik Standaardgraad.
- (2) Die spesifikasies vir Standaardgraad ingemaakte droë of gekookte ertjies is soos volg:—
- (a) Die ertjies moet van 'n goeie gehalte wees en vry van insekbesmetting.
- (b) Die produk moet redelik vry wees van los doppe, gebreekte stukkies en ander gebreke en moet sag wees en 'n goeie geur hê; dit kan hoogstens 1 persent volgens getal swart ertjies of ertjies van 'n afwykende kleur bevat.
- (c) Matige jellievorming word toegelaat.
- (d) Die minimum substansgewig van die inhoud moet 20 onse wees en moet bepaal word deur die ertjies op 'n sif oop te spreid en die sif en inhoud vir 2 minute in koudwater te hou voordat dit gedreineer word.
- (e) Indien die produk in blikke verpak word, mag slegs blikke wat binne behoorlik verpak is, gebruik word.

AARTAPPELS.

- 55. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte aartappels, naamlik Standaardgraad.
- (2) Die spesifikasies vir Standaardgraad ingemaakte aartappels is soos volg:—
- (a) Die aartappels moet of heel, of in die vorm van dobbelsteentjies of skyfies ingemaak word.
- (b) Die produk moet berei word van aartappels van 'n variëteit wat geskik is vir inmaak; die aartappels moet geskil, afgewerk en goed gewas word.
- (c) Die produk moet 'n goeie kleur en tekstuur hê en nie gedisintegreer wees of ander gebreke hê nie.
- (d) Wanneer aartappels in die vorm van dobbelsteentjies ingemaak word, moet die dobbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees, en kan die produk hoogstens 15 persent volgens gewig snippers bevat.
- (e) Wanneer aartappels as heles ingemaak word, moet die telling van die getal eenhede in enige houer van 12 tot 30 wees, en sodanige eenhede moet 'n redelike eenvormige grootte en vorm hê.
- (f) Die minimum substansgewig moet 20 onse wees.

SAUERKRAUT.

56. (1) There shall be two grades of canned sauerkraut, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Sauerkraut shall be obtained by the full fermentation of sound, clean, shredded cabbage, to which salt has been added and which contains not less than 1 per cent of acid, expressed as lactic acid.
- (b) The minimum drained weight shall be 20 ounces.
- (3) The specifications for each grade of canned sauerkraut shall be as follows:—
- (a) *Fancy Grade*.—The product shall be of a light straw colour; the cabbage shall be cut in shreds of approximately $\frac{1}{32}$ inch in width, and shall be free from defects and blemishes; the product shall be of a firm, fine texture and shall have a well-developed typical characteristic sauerkraut flavour.
- (b) *Choice Grade*.—The product may be of a variable straw colour and the shreds may lack uniformity of width; the produce shall be reasonably free from defects and blemishes, shall be of a reasonably firm and fine texture and shall have a good characteristic sauerkraut flavour.

SPAGHETTI.

57. (1) There shall be two grades of canned spaghetti, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned spaghetti shall be prepared from good quality spaghetti and tomato sauce with or without the addition of curry and/or cheese.
- (b) The sauce shall be made from tomatoes or from tomato juice, purée or paste to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added; it shall be smooth in texture, free from skins, seeds and pieces of core and shall contain not less than the equivalent of 20 per cent of tomato paste or 15 per cent total soluble solids.
- (c) Where cheese is added, it shall not be of a quality inferior to Second Grade cheese as prescribed by regulation under the Marketing Act, 1937 (Act No. 26 of 1937), and where not less than 2 per cent by weight of cheese has been added to the sauce, the product may be labelled "Spaghetti in Tamatiesous met Kaas" or "Spaghetti in Tomato Sauce with Cheese".
- (d) Where curry has been added to the sauce in such quantity as to sauce a characteristic curry flavour, the product shall be labelled "Kerriespaghetti" or "Curried Spaghetti".
- (e) The drained weight shall be not less than 50 per cent of the net weight and shall be determined by rinsing the contents in water at 60° C and draining for two minutes on a sieve of 8 inches diameter and with 8 meshes to the inch.
- (3) The specifications for each grade canned spaghetti shall be as follows:—
- (a) *Fancy Grade*.—The sauce shall be bright in colour and the ingredients thereof shall not show any tendency to separate on being removed from the container.
- (a) *Choice Grade*.—The sauce shall be reasonably bright in colour and the ingredients thereof may show a tendency to separate on being removed from the container.

SWEET-CORN.

58. (1) There shall be two grades of canned sweet-corn, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned cream-style sweet-corn shall be prepared from young, tender sweet-corn to which thickening ingredients have been added.
- (b) Canned whole kernel sweet-corn shall be prepared from young tender sweet-corn; the kernels shall be cleanly cut from the cob.

SUURKOOL.

56. (1) Daar is twee grade ingemaakte suurkool, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Suurkool moet verkry word deur die volledige fermentasie van gesonde, skoon, gekerfde kool waarby sout gevoeg is en wat minstens 1 persent suur, uitgedruk as melksuur bevat.
- (b) Die minimum substansgewig moet 20 onse wees.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte suurkool is soos volg:—
- (a) *Puikgraad*.—Die produk moet 'n ligte strooikleur hê; die kool moet gesny wees in reepe van ongeveer $\frac{1}{32}$ duim wyd en moet sonder gebreke en letsels wees; die produk moet 'n stewige, fyn tekstuur en 'n goed ontwikkelde, kenmerkende suurmooie geur hê.
- (b) *Keurgraad*.—Die produk kan 'n wisselende strooikleur hê en die reepe hoef nie 'n eenvormige wydte te hê nie; die produk moet redelik vry van gebreke en letsels wees, moet 'n redelike stewige en fyn tekstuur en moet 'n goeie kenmerkende suurmooie geur hê.

SPAGHETTI.

57. (1) Daar is twee grade ingemaakte spaghetti, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte spaghetti moet berei word van spaghetti en tamatiesous van 'n goeie gehalte met of sonder die byvoeging van kerrie en/of kaas.
- (b) Die sous moet gemaak word van tamaties of van tamatiesap, -puree of -pasta, waarby verdikkings-en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is; dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder skille, pitte en stukke kern wees en minstens die ekwivalent van 20 persent tamatiepasta van 15 persent totale oplosbare vastestowwe bevat.
- (c) Waar kaas bygevoeg word, mag dit nie van 'n swakker gehalte as Tweedegraad kaas, soos voorgeskryf by regulasies ingevolge die Bemarkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), wees nie, en waar minstens 2 persent volgens gewig kaas by die sous gevoeg is, kan die produk geëtiketteer word "Spaghetti in Tamatiesous met Kaas" of "Spaghetti in Tomato Sauce with Cheese".
- (d) Waar kerrie by die sous gevoeg is in sodanige hoeveelheid dat dit 'n kenmerkende kerriegeur veroorsaak, moet die produk geëtiketteer word "Kerriespaghetti" of "Curried Spaghetti".
- (e) Die substansgewig moet minstens 50 persent van die netto gewig wees en moet bepaal word deur die inhoud in water by 60° C. af te spoel en vir twee minute te dreineer oor 'n sif van 8 duim in deursnee en met 8 mase per duim.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte spaghetti is soos volg:—
- (a) *Puikgraad*.—Die sous moet 'n helder kleur hê en die bestanddele daarvan mag geen neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word nie.
- (b) *Keurgraad*.—Die sous moet 'n redelike helder kleur hê en die bestanddele daarvan kan 'n neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word.

SUIKERMIELIES.

58. (1) Daar is twee grade ingemaakte suikermielies, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte roommielies word berei van jong, sagte suikermielies waarby verdikkingsbestanddele gevoeg is.
- (b) Ingemaakte heelpitmielies word berei van jong, sagte suikermielies; die pitte moet netjies van die stronk gesny word.

- (c) Corn on the cob shall be prepared from young tender sweet-corn; the cobs in any container shall be of approximately equal length and diameter and have well-filled kernels.
- (3) The specifications for each grade canned sweet-corn shall be as follows:—
- (a) *Colour:—*
Fancy Grade.—The colour shall be characteristic of the variety, and shall be of bright appearance.
Choice Grade.—The colour shall be characteristic of the variety, and may have a dull appearance.
- (b) *Consistency of creamstyle sweet-corn:—*
Fancy Grade.—The product shall be well-bodied and possess a cream-like consistency.
Choice Grade.—The product may show slight separation of free liquid.
- (c) *Defects:—*
Fancy Grade.—The product shall be practically free from defects such as husks, silks, particles of cob off-coloured kernels and other defects.
Choice Grade.—The product shall be fairly free from defects such as husks, silks, particles of cob, off-coloured kernels and other defects.

TOMATO CONCENTRATE OR PASTE AND PURÉE.

59. (1) There shall be two grades of canned tomato concentrate, paste and purée namely Fancy Grade and choice Grade.
- (2) The general specifications for both grades shall be as follows:—
- (a) The product shall be prepared, without the addition of sugar, by concentrating sound ripe tomatoes of good flavour and colour, and may be fermented by lactic bacteria and/or yeast.
- (b) The concentrate shall be smooth in texture and free from all extraneous matter and from skin, seeds and pieces of core.
- (c) (i) The unfermented product shall contain not less than 12 per cent salt free soluble solids as measured by refractometer;
(ii) if the product contains not less than 12 per cent and not more than 25 per cent salt free soluble solids it shall be labelled "Puree" or "Purée".
- (d) The fermented product shall contain not less than 1.9 per cent by weight of acid expressed as anhydrous citric acid.
- (e) The concentrate may be seasoned only with table salt but sodium bicarbonate in such quantity as neutralises part of the tomato acids may be added during concentration.
- (f) The product shall have a good flavour.
- (g) No artificial colouring matter shall be used.

- (3) The specifications for each grade of tomato concentrate, paste and purée shall be as follows:—

Colour:—

Fancy Grade.—The strength and redness of the colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following colour discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy): 65 per cent.
Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy): 21 per cent.
Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 matt.): 14 per cent.

Choice Grade.—The strength and redness of the colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following colour discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy): 53 per cent.
Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy): 28 per cent.

- (c) Ingemaakte mieliëkoppe word berei van jong, sagte suikermielies; die koppe in enige houer moet ongeveer ewe lank en van dieselfde deursnee wees en goedgevulde pitte hê.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte suikermielies is soos volg:—

(a) *Kleur:—*

Puikgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit, en helder wees.

Keurgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit wees, en kan dof wees.

(b) *Diktegraad van roommielies:—*

Puikgraad.—Die produk moet dikkerig en roomagtig wees.

Keurgraad.—Die produk kan 'n geringe skeiding van vry vloeistof toon.

(c) *Gebreke:—*

Puikgraad.—Die produk moet feitlik sonder gebreke wees soos stukkies blare, baard, stronk, pitte met 'n afwykende kleur en van ander gebreke.

Keurgraad.—Die produk moet taamlik vry wees van gebreke soos stukkies blare, baard, stronk, pitte met 'n afwykende kleur en van ander gebreke.

TAMATIEKONSENTRAAT, -PASTA EN -PUREE.

59. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamatiekonsentraat, -pasta en -puree, naamlik Puikgraad en Keurgraad.
- (2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—
- (a) Die produk moet berei word, sonder die byvoeging van suiker, deur gesonde ryp tamaties met 'n goeie geur en kleur te konsentreer, en kan deur die werking van melkbakterië en/of gis gefermenteer wees.
- (b) Die konsentraat moet 'n gladde tekstuur hê, en vry wees van alle vreemde stowwe en moet sonder skille, sade en stukke kern wees.
- (c) (i) Die ongefermenteerde produk moet minstens 12 persent soutvrye oplosbare vaste stowwe bevat soos gemeet deur 'n refraktometer;
(ii) indien die produk minstens 12 persent en hoogstens 25 persent soutvrye oplosbare vaste stowwe bevat moet dit as „Puree” of „Purée” geëtiketteer word.
- (d) Die gefermenteerde produk moet volgens gewig minstens 1.9 persent suur, uitgedruk as watervrye sitroensuur, bevat.
- (e) Die konsentraat kan slegs met tafelsout gegeur word, maar 'n genoegsame hoeveelheid natriumbikarbonaat om 'n deel van die tamatiesure te neutraliseer, kan gedurende die konsentrasieproses bygevoeg word.
- (f) Die produk moet 'n goeie geur hê.
- (g) Geen kunsmatige kleurstowwe mag bygevoeg word nie.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad tamatiekonsentraat, -pasta en -puree is soos volg:—

Kleur:—

Puikgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende kleur skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 glans): 65 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 glans): 21 persent.
Swart (Munsell N1 glans) en Grys (Munsell N4 matt.): 14 persent.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende kleur skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 glans): 53 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 glans): 28 persent.

Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 matt.): 19 per cent.

TOMATOES.

60. (1) There shall be two grades of canned tomatoes, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) The product shall be obtained from well-washed, sound, ripe tomatoes suitably prepared.
- (b) Canned tomatoes shall be reasonably uniform in colour and practically free from pieces of skin and other defects.
- (c) Juice from other sound, ripe tomatoes may be added to the bulk when containers are being filled.
- (d) The minimum drained weight shall be 17 ounces.
- (e) Pure calcium chloride may be used to firm the tomatoes but in no case more than 0.05 per cent by weight, expressed as anhydrous calcium chloride, shall be used.
- (f) No artificial colouring matter shall be used.

(3) The specifications for each grade of canned tomatoes shall be as follows:—

(a) *Uniformity of Size:—*

Fancy Grade.—In any container the weight of the largest unit shall not be more than twice the weight of the smallest unit.

Choice Grade.—In any container the weight of the four largest units shall not be more than twice the weight of the four smallest units.

(b) *Colour:—*

Fancy Grade.—The tomatoes shall be of a reasonably uniform red colour, and shall be free from green or off-coloured patches.

Choice Grade.—The tomatoes shall be of a generally good colour.

(c) *Defects:—*

Fancy Grade.—In any container not more than two of the units may show defects.

Choice Grade.—In any container not more than five of the units may show defects.

(d) *Crushing:—*

Fancy Grade.—In any container not less than 70 per cent according to number of the units shall have retained their general shape.

Choice Grade.—In any container not less than 50 per cent according to number of the units shall have retained to a large measure their general shape.

VEGETABLES, MIXED (VEGETABLE SALAD).

61. (1) There shall be two grades of canned mixed vegetables, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned mixed vegetables shall contain at least three kinds of vegetables, and the weight, after canning, of any one kind of vegetable shall not exceed the sum of the weights of the other kinds of vegetables which were used.
- (b) The kinds of vegetables the weight of which exceeds 5 per cent of the drained weight of the container concerned, shall be indicated on the label in the order of the proportions in which they were used, and the kind of vegetable of which the largest proportion was used shall be indicated first.
- (c) When carrots and potatoes are used it shall be diced or sliced; the dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped.
- (d) The minimum drained weight shall be 20 ounces.

(3) Fancy Grade canned mixed vegetables shall also contain mayonnaise of good colour and consistency.

Swart (Munsell N1 glans) en Grys (Munsell N4 matt.): 19 persent.

TAMATIES.

60. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamaties, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Die produk moet verkry word van deeglik gewaste, gesonde, ryp tamaties, behoorlik berei.
- (b) Ingemaakte tamaties moet 'n redelike eenvormige kleur hê en feitlik sonder stukkies skil en ander gebreke wees.
- (c) Sap van ander gesonde, ryp tamaties kan by die massa gevoeg word wanneer houer gevul word.
- (d) Die minimum substansgewig moet 17 onse wees.
- (e) Suiwer kalsiumchloried kan gebruik word om tamaties stewig te maak, maar onder geen omstandighede mag meer as 0.05 persent per gewig, uitgedruk as watervrye kalsiumchloried, gebruik word nie.
- (f) Geen kunskleurstof mag bygevoeg word nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte tamaties is soos volg:—

(a) *Eenvormigheid van grootte:—*

Puikgraad.—In enige houer mag die gewig van die grootste eenheid nie meer as twee maal die gewig van die kleinste eenheid wees nie.

Keurgraad.—In enige houer mag die gewig van die vier grootste eenhede nie meer as twee maal die gewig van die vier kleinste eenhede wees nie.

(b) *Kleur:—*

Puikgraad.—Die tamaties moet 'n redelike eenvormige rooi kleur hê en moet sonder groen kolle of kolle met 'n afwykende kleur wees.

Keurgraad.—Die tamaties moet van 'n algemeen goeie kleur wees.

(c) *Gebreke:—*

Puikgraad.—In enige houer kan hoogstens twee van die eenhede gebreke toon.

Keurgraad.—In enige houer kan hoogstens vyf van die eenhede gebreke toon.

(d) *Papdrukking:—*

Puikgraad.—In enige houer moet minstens 70 persent volgens getal van die eenhede hul algemene vorm behou het.

Keurgraad.—In enige houer moet minstens 50 persent volgens getal van die eenhede in 'n groot mate hul algemene vorm behou het.

GROENTE, GEMENGDE (GROENTESLAAI).

61. (1) Daar is twee grade ingemaakte gemengde groente, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte gemengde groente moet minstens drie soorte groente bevat, en die gewig na inmaak van enige besondere soort groente mag nie groter wees as die som van die gewig van die ander soorte groente wat gebruik is nie.
- (b) Die soorte groente waarvan die gewig meer is as 5 persent van die substansgewig van die betrokke houer moet op die etiket aangedui word in die volgorde van die verhoudings waarin dit gebruik is, en die soort groente wat in die grootste verhouding gebruik is, moet eerste aangedui word.
- (c) Wanneer geelwortels en aartappels gebruik word, moet dit in dobbelsteentjies of skywe gesny word; die dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (d) Die minimum substansgewig moet 20 onse wees.

(3) Puikgraad ingemaakte gemengde groente moet ook mayonnaise van goeie kleur en tekstuur bevat.

MUSHROOMS.

62. (1) There shall be two grades of canned mushrooms, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Canned mushrooms shall be prepared from suitable varieties of cultivated mushrooms.
- (b) The mushrooms which are used shall be fresh, sound and thoroughly washed; it shall be free from grit, insect contamination and disease.
- (c) The mushrooms shall—
 - (i) be canned within 12 hours of picking; or
 - (ii) be held under suitable refrigeration and canned within 72 hours of picking.
- (d) (i) When mushrooms are packed as "Buttons" the mushrooms shall be immature and shall not have stems more than $\frac{1}{2}$ inch in length.
 (ii) When mushrooms are packed as "Buttons" or "Slices", the container concerned shall be labelled accordingly.
- (e) The drained weight shall be at least 50 per cent of the net weight.
- (f) In the case of canned creamed or savoury mushrooms the mushrooms shall be cut into dice or slices, or it may be left whole, and thickening and suitable flavouring ingredients, both approved for this purpose by the Chief, Division of Commodity Services, referred to in paragraph (b) of sub-regulation (2) of regulation 51, shall be added thereto; the product shall be well-bodied and possess a creamlike consistency.

(3) The specifications for each grade of canned mushrooms shall be as follows:—

(a) *Colour:—*

Fancy Grade.—The product shall be of a good and uniform colour.

Choice Grade.—The product shall be of a reasonably good and uniform colour.

(b) *Defects:—*

Fancy Grade.—The product shall be free from defects.

Choice Grade.—The product shall be reasonably free from defects.

OKRA.

63. (1) There shall be two grades of canned okra, namely Fancy Grade and Choice Grade.

(2) The general specifications for both grades shall be as follows:—

- (a) Only young, tender okra, not more than four inches in length shall be used for the purpose of preparing canned okra.
- (b) The product shall be free from grit and any other extraneous matter.
- (c) Okra may be canned with or without the addition of tomato sauce to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added; where tomato sauce has been added it shall be stated on the label.

(3) The specifications for each grade of canned okra shall be as follows:—

(a) *Tenderness:—*

Fancy Grade.—The product shall be young and tender.

Choice Grade.—The product shall be reasonably young and tender.

(b) *Uniformity of Size:—*

Fancy Grade.—The okra shall be of uniform length and diameter.

Choice Grade.—The okra shall be of a reasonably uniform length and diameter.

SAMPIOENE.

62. (1) Daar is twee grade ingemaakte sampioene, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Ingemaakte sampioene moet berei word van geskikte variëteite gekweekte sampioene.
- (b) Die sampioene wat gebruik word moet vars, gesond en deeglik gewas wees; dit moet sonder sand, insekbesmetting en siekte wees.
- (c) Die sampioene moet—
 - (i) binne 12 uur nadat dit gepluk is, ingemaak word; of
 - (ii) behoorlik verkoel gehou en binne 72 uur nadat dit gepluk is, ingemaak word.
- (d) (i) Wanneer sampioene as „Knopies” verpak word moet die sampioene onvolwasse wees en die stamme mag hoogstens $\frac{1}{2}$ duim lank wees;
 (ii) wanneer sampioene verpak word as „Knopies” of „Skywe”, moet die betrokke houër dien-ooreenkomstig geëtiketteer word.
- (e) Die substansgewig moet minstens 50 persent van die netto gewig wees.
- (f) In die geval van ingemaakte room- of geurtjiesampioene moet die sampioene in dubbelsteentjies of skywe gesny word, of dit kan heel gelaat word, en moet daarby gevoeg word verdikkings- en geskikte geurbestanddele wat albei vir die doel goedgekeur is deur die Hoof, Afdeling Kommoditeitsdienste, genoem in paragraaf (b) van sub-regulasie (2) van regulasie 51; die produk moet 'n goeie dikte en 'n romerige tekstuur hê.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte sampioene is soos volg:—

(a) *Kleur:—*

Puikgraad.—Die produk moet 'n goeie en eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Die produk moet 'n redelike goeie en eenvormige kleur hê.

(b) *Gebreke:—*

Puikgraad.—Die produk moet sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Die produk moet redelik sonder gebreke wees.

OKRA.

63. (1) Daar is twee grade ingemaakte okra, naamlik Puikgraad en Keurgraad.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade is soos volg:—

- (a) Slegs jong, sagte okra, hoogstens vier duim lank mag by die bereiding van ingemaakte okra gebruik word.
- (b) Die produk moet sonder sand en enige ander vreemde stowwe wees.
- (c) Okra kan ingemaak word met of sonder die byvoeging van tamatiesous waarby verdikkings- en/of geskikte geurbestanddele gevoeg is; waar tamatiesous bygevoeg is, moet dit op die etiket vermeld word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte okra is soos volg:—

(a) *Sagtheid:—*

Puikgraad.—Die produk moet jonk en sag wees.

Keurgraad.—Die produk moet redelik jonk en sag wees.

(b) *Eenvormigheid van grootte:—*

Puikgraad.—Die okra moet 'n eenvormige lengte en deursnee hê.

Keurgraad.—Die okra moet 'n redelike eenvormige lengte en deursnee hê.

(c) Defects:—

Fancy Grade.—The product shall be free from defects.

Choice Grade.—The product shall be reasonably free from defects.

UNSPECIFIED VEGETABLE PRODUCTS.

64. There shall be one grade of unspecified canned vegetable products, namely Choice Grade; all unspecified canned vegetable products shall be sound, reasonably free from defects and blemishes, and shall be of a reasonably uniform colour and size in any container.

PART VI.

SPECIFICATIONS FOR CANNED JAMS, JELLIES, MARMALADES AND CONSERVES.

65. (1) There shall be three grades of jams, jellies, marmalades and conserves, namely First Grade, Standard Grade and Manufacturer's Grade: Provided that in the case of smooth jams which were prepared from fruits other than apricots, berry fruits, guavas, peaches or plums, there shall be no First Grade.

(2) The general specifications for all the grades shall be as follows:—

(a) The proportion of sugar to prepared fruit shall be as follows:—

Fruit.	For every 100 lb. sugar there shall be used the following minimum quantities of prepared fruit.
	lb.
Apple.....	50
Apricot.....	80
Apricot and pineapples.....	80
Blackberry.....	55
Blackcurrant.....	50
Boysenberry (or Youngberry).....	55
Fig.....	70
Gooseberry (Cape).....	60
Grape.....	100
Guava.....	60
Loganberry.....	55
Mango.....	80
Melon.....	100
Melomg and fig.....	90
Melon and ginger.....	90
Melon and lemon.....	90
Melon and pineapple.....	90
Pawpaw.....	80
Peach.....	70
Peach and pineapple.....	70
Pear.....	80
Pineapple.....	70
Plum.....	65
Quince.....	60
Raspberry.....	50
Strawberry.....	55
Tomato.....	80
Two-fruit jams.....	70

(b) The percentage of soluble solids, as determined by refractometer at 20° C shall be between 66 and 73, except in the case of melon jam where the range shall be 60 to 70: Provided that in the case of Manufacturer's Grade the percentage soluble solids may be higher than the said maximums.

(c) Artificial colouring approved by regulation in terms of the Food, Drugs and Disinfectants Act, 1929 (Act No. 13 of 1929), as amended, may be used, and in such a case it shall be stated on the label.

(d) Jams shall on inspection by an inspector have in all containers a vacuum of not less than 5 inches of mercury calculated as at 24° C and 30 inches barometric pressure.

(e) The minimum set of jams, jellies and marmalades shall be determined by inverting the contents of a container on a dish with a flat bottom and comparing the shape of the contents so inverted with the illustrations hereunder; the figure appearing next to the illustration which shows the closest resemblance to such shape of the contents shall

(c) Gebreke:—

Puikgraad.—Die produk moet sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Die produk moet redelik sonder gebreke wees.

ONGESPESIFISEERDE GROENTEPRODUKTE.

64. Daar is een graad ongespesifiseerde ingemaakte groenteprodukte, naamlik Keurgraad; alle ongespesifiseerde ingemaakte groenteprodukte moet gesond, redelik sonder gebreke en letsels wees, en in enige houer moet dit van 'n redelike eenvormige kleur en redelike eenvormige grootte wees.

DEEL VI.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE KONFYT, JELLIE, MARMALADE EN KONSERF.

65. (1) Daar is drie grade konfyt, jellies, marmalade en konserf, naamlik Eerstegraad, Standaardgraad en Vervaardigersgraad: Met dien verstande dat in die geval van fyn konfyt wat berei is van ander vrugte as appelpose, bessievrugte, koejawels, perskes of pruime, daar nie 'n Eerstegraad is nie.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade is soos volg:—

(a) Die verhouding van suiker tot bereide vrugte is soos volg:—

Vrugte.	Vir elke 100 lb. suiker moet onderstaande minimum hoeveelhede bereide vrugte gebruik word.
	lb.
Appel.....	50
Appelkoos.....	80
Appelkoos en pynappel.....	80
Braam.....	55
Swartaalbessies.....	50
Boysenbessie (of Youngbessie).....	55
Vye.....	70
Appelliefie (Kaapse).....	60
Druwe.....	100
Koejawel.....	60
Loganbessie.....	55
Mango.....	80
Waatlemoen.....	100
Waatlemoen en vye.....	90
Waatlemoen en gemmer.....	90
Waatlemoen en suurlemoen.....	90
Waatlemoen en pynappel.....	90
Papaja.....	80
Perske.....	70
Perske en pynappel.....	70
Peer.....	80
Pynappel.....	70
Pruim.....	65
Kweper.....	60
Framboos.....	50
Aarbeie.....	55
Tamatie.....	80
Tweesoortkonfyt.....	70

(b) Die persentasie oplosbare vastestowwe soos bepaal deur middel van 'n refraktometer by 20° C, moet tussen 66 en 73 wees, uitgesonderd in die geval van waatlemoenkonfyt waar die speling 60 tot 70 moet wees: Met dien verstande dat die persentasie oplosbare vastestowwe in die geval van Vervaardigersgraad hoër as gemelde maksimums kan wees.

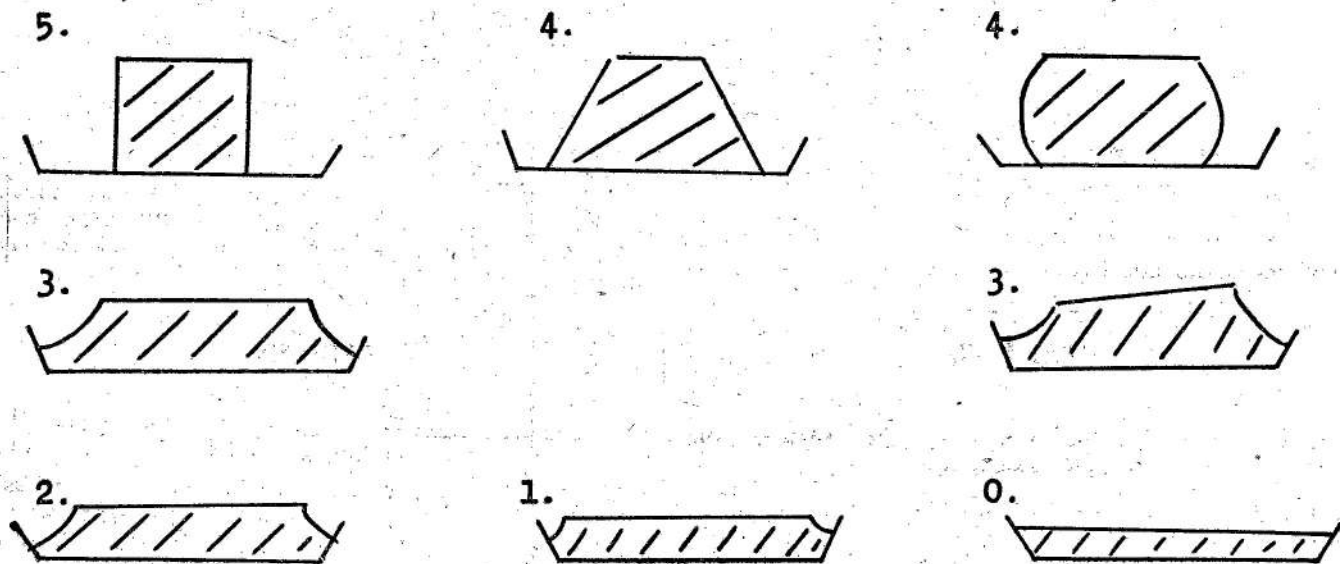
(c) Kunskleurstof wat by regulasie ingevolge die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels, 1929 (Wet No. 13 van 1929), soos gewysig, goedgekeur is, kan gebruik word en in so 'n geval moet dit op die etiket vermeld word.

(d) Konfyt moet by inspeksie deur 'n inspekteur in alle houers 'n lugleë ruimte van minstens 5 duim kwik hê bereken soos by 24° C en 30 duim lugdruk.

(e) Die minimum set van konfyt, jellies en marmelades word bepaal deur die inhoud van 'n houer in 'n bak met 'n plat bodem om te keer en die vorm van die aldus omgekeerde inhoud te vergelyk met die illustrasies hieronder; die syfer wat verskyn by die illustrasie wat die naaste ooreenkoms toon met sodanige vorm van die inhoud, dui die minimum

indicate the minimum set of the product concerned; such minimum set shall be 1 for all jams, jellies and marmalades, except where otherwise specified.

set van die betrokke produk aan; sodanige minimum set, uitgesonderd waar anders gespesifiseer, is 1 vir alle konfyt, jellies en marmelades.



(3) The specifications for each grade of canned jams, jellies, marmalades and conserves shall be as follows:—

(3) Die spesifikasies vir elke graad ingemaakte konfyt, jellie, marmelade en konserf is soos volg:—

(a) *First Grade*.—The jams, jellies, marmalades and conserves shall be—

(a) *Eerstegraad*.—Die konfyt, jellie, marmelade en konserf moet—

- (i) of a good, rich colour natural to the kind of product concerned and of bright appearance;
- (ii) of tender texture and of a good flavour natural to the kind of fruit concerned when canned;
- (iii) of good consistency for the variety concerned;
- (iv) free from any signs of crystallization or granulation;
- (v) practically free from defects, including discoloured skins, burnt shreds, bruised spots, insect and similar injuries, pips or pieces of pips, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems, with not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample in smooth jams;
- (vi) packed in containers of not more than 8 lb. capacity;
- (vii) in the case of jellies, jellies in which no other sucrose than refined sugar has been used;
- (viii) in the case of marmalades of a minimum set of 3, and in the case of jellies of a minimum set of 4.

- (i) 'n goeie, ryk kleur hê wat kenmerkend is van die betrokke produk, en helder vertoon;
- (ii) 'n sagte tekstuur en goeie geur hê wat natuurlik is vir die betrokke vrug wanneer ingemaak;
- (iii) 'n goeie styfheidsgraad vir die betrokke variëteit hê;
- (iv) sonder enige tekens van sandsuiker of korreltekstuur wees;
- (v) feitlik sonder gebreke wees, insluitende verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels, met hoogstens 15 letsels of verkleurde spikkels per 2 ons monster fynkonfyt;
- (vi) verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van hoogstens 8 lb.;
- (vii) in die geval van jellie, jellie wees waarin geen ander suikrose as geraffineerde suiker gebruik is nie;
- (viii) in die geval van marmelade 'n minimum set van 3, en in die geval van jellie 'n minimum set van 4 hê.

(b) *Standard Grade*.—The jams, jellies, marmalades and conserves shall be—

(b) *Standaardgraad*.—Die konfyt, jellie, marmelade en konserf moet—

- (i) of a reasonably good colour natural to the kind of product concerned and of reasonably bright appearance;
- (ii) of reasonably good flavour natural to the kind of fruit concerned when canned;
- (iii) of reasonably good consistency for the kind of product concerned and show no sign of granulation or crystallization;
- (iv) reasonably free from defects, including off-flavour, discoloured skin, burnt shreds, bruised spots, insect or similar injuries, pips or pieces of pips, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems, with not more than 25 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample in smooth jams;
- (v) in the case of marmalades of a minimum set of 2, and in the case of jellies of a minimum set of 3.

- (i) 'n redelike goeie kleur hê wat kenmerkend is van die betrokke soort produk en redelik helder vertoon;
- (ii) 'n redelike goeie geur hê wat natuurlik is vir die betrokke soort vrug wanneer ingemaak;
- (iii) 'n redelike goeie styfheidsgraad hê vir die betrokke soort produk en sonder enige tekens van korreltekstuur of sandsuiker wees;
- (iv) redelik vry wees van gebreke insluitende wansmake, verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels, met hoogstens 25 letsels of verkleurde spikkels per 2 ons monster fynkonfyt;
- (v) in die geval van marmelade 'n minimum set van 2, en in die geval van jellie 'n minimum set van 3 hê.

(c) *Manufacturer's Grade*.—The jams, jellies and marmalades shall be—

(c) *Vervaardigersgraad*.—Die konfyt, jellie en marmelade moet—

- (i) of a reasonably good colour;
- (ii) of reasonably good flavour;
- (iii) of suitable consistency;
- (iv) reasonably free from defects;
- (v) packed in containers larger than 8 lb. capacity.

- (i) 'n redelike goeie kleur hê;
- (ii) 'n redelike goeie geur hê;
- (iii) 'n geskikte diktegraad hê;
- (iv) redelik sonder gebreke wees;
- (v) verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van meer as 8 lb.

CONTENTS.

No.	PAGE
Department of Agricultural Economics and Marketing, GOVERNMENT NOTICE.	
R.1515. Regulations Relating to the Grading, Packing and Marking of Canned Food- stuffs Intended for Sale in the Republic of South Africa	1

INHOUD.

No.	BLADSY
Departement van Landbou-ekonomie en -bemarking. GOEWERMENTSKENNISGEWING.	
R.1515. Regulasies met Betrekking tot die Gradering, Verpakking en Merk van Ingemaakte Voedsel Bestem vir Ver- koop in die Republiek van Suid- Afrika	1

INDUSTRIALISTS, BUSINESSMEN AND ECONOMISTS!

Do you require a comprehensive readily available source of statistical information for the Republic of South Africa over the past 18 years?

Buy a copy of the Bureau of Statistics' new Publication:

“ STATISTICAL YEAR BOOK, 1964 ”

This publication contains more than 600 pages of statistical tables and 31 full-page charts.

The following subjects are covered:—

Population
Migration
Vital Statistics
Health
Education
Social Security
Judicial Statistics
Labour

Prices
Agriculture
Fisheries
Mining
Industry
Internal Trade
Foreign Trade
Transport

Communication
Public Finance
Statistics of Large Towns
Currency, Banking and
General Finance
National Accounts
Balance of Payments
Foreign Liabilities and Assets

Copies obtainable from the
GOVERNMENT PRINTER, PRETORIA OR CAPE TOWN.

Price: R3.30. Overseas: R4.15. Post Free.

NYWERAARS, SAKEMANNE EN EKONOME!

Benodig u 'n omvangryke en geredelik beskikbare bron van statistiese inligting vir die Republiek van Suid-Afrika vir die afgelope 18 jaar?

Koop 'n eksemplaar van die Buro vir Statistiek se nuwe Publikasie:

„ STATISTIESE JAARBOEK 1964 ”

Hierdie publikasie bevat meer as 600 bladsye van statistiese tabelle en 31 vol-bladsy grafieke.

Die volgende onderwerpe word gedek:—

Bevolking
Volkstrek
Lewenstatistieke
Gesondheid
Onderwys
Bestaansbeveiliging
Geregtelike Statistieke
Arbeid

Pryse
Landbou
Visserye
Mynwese
Nywerheid
Binnelandse Handel
Buitelandse Handel
Vervoer

Kommunikasie
Openbare Finansies
Geld- en Bankwese en
Algemene Finansies
Volksrekeninge
Bruto Kapitaalvorming
Betalingsbalans
Buitelandse Lasten en Bates

Eksemplare van die
STAATSDRUKKER, PRETORIA OF KAAPSTAD verkrygbaar.

Prys: R3.30. Oorsee: R4.15. Posvry.

MONTHLY BULLETIN OF STATISTICS

Issued by the Bureau of Statistics, Pretoria

Contains a comprehensive coverage of current statistical information on a great variety of economic and social subjects. Each issue contains more than 100 statistical tables as well as statistical annexures

Price Republic of South Africa... 60c per copy (R6.00 per year)
Overseas..... 75c per copy (R7.50 per year)

OBTAINABLE FROM THE GOVERNMENT PRINTER, PRETORIA AND CAPE TOWN

MAANDBULLETIN VAN STATISTIEK

Uitgereik deur die Buro vir Statistiek, Pretoria

Behels 'n omvattende dekking van lopende statistiese inligting oor 'n groot verskeidenheid van ekonomiese en maatskaplike onderwerpe. Elke uitgawe bevat meer as 100 statistiese tabelle asook statistiese bylaes

Prys Republiek van Suid-Afrika 60c per eksemplaar (R6.00 per jaar)
Buiteland..... 75c per eksemplaar (R7.50 per jaar)

VERKRYGBAAR VAN DIE STAATSDRUKKER, PRETORIA EN KAAPSTAD

Buy National Savings Certificates

Koop Nasionale Spaarsertifikate

POSTAGE RATES

From South Africa to other Countries, excluding Countries of the African Postal Union.

Surface Mail.

Letters.....	5c for the first oz., 3½c for each additional oz.
Postcards.....	3½c each.
Newspapers.....	1½c per 2 oz.
Printed Papers.....	1½c per 2 oz.
Commercial Papers.....	1½c per 2 oz. with a minimum of 5c.
Samples.....	1½c per 2 oz. with a minimum of 2½c.

Air Mail.

Country of Destination.	Letters per ½ ounce.	Post-cards each.	Aero-grammes each.	Second-class mail per ½ oz.
AFRICA. —(Excluding countries of the African Postal Union)	c	c	c	c
Mauritius, Reunion, Seychelles and Zanzibar	10	5	5	4
EUROPE. —				
(a) United Kingdom, Northern Ireland, Republic of Ireland, Cyprus and Malta	12½	7	5	5
(b) All other countries, including the Union of Soviet Socialist Republics and islands in the Mediterranean Sea except Cyprus and Malta	15	7½	5	6
(c) Azores, Canary Islands, Cape Verde Islands, Iceland, Madeira	15	7½	5	6
NEAR EAST. —				
Bahrain Islands, Dubai, Iran, Iraq, Israel, Jordan (Hashemite Kingdom of), Kuwait, Lebanon, Muscat, Saudi Arabia, Sharjah, Syria, Turkey	12½	7	5	5
AMERICA. —				
Canada, United States of America, Central and South America	22½	12	10	10
AUSTRALASIA. —				
Australia, New Zealand.....	25	12½	10	10
PACIFIC. —				
Islands in the Northern and Southern Pacific Ocean not mentioned elsewhere	25	12½	10	10
EASTERN COUNTRIES. —				
(a) Afghanistan, Burma, Ceylon, India, Pakistan, Thailand, Tibet	17½	9	5	7½
(b) Brunei, China, Cocos Islands, Formosa, Hong Kong, Indonesia, Korea, Macao, Malaysia, Manchuria, Philippines, Sabah, Sarawak, Timor	22½	12	10	10
(c) Japan.....	25	12½	10	10

POSTARIEWE

Van Suid-Afrika na ander lande, behalwe lande van die Posunie van Afrika.

See- of Landpos.

Briewe.....	5c vir die eerste ons, 3½c vir elke bykomende ons.
Poskaarte.....	3½c elk.
Nuusblaai.....	1½c per 2 onse.
Drukwerk.....	1½c per 2 onse.
Handelstukke.....	1½c per 2 onse, met 'n minimum van 5c.
Monsters.....	1½c per 2 onse, met 'n minimum van 2½c.

Lugpos.

Land van Bestemming.	Briewe per ½ ons.	Pos-kaarte elk.	Lug-briewe elk.	Tweede-klaspos-stukke per ½ ons.
AFRIKA. —(Behalwe lande van die Posunie van Afrika)	c	c	c	c
Mauritius, Reunion, Seychelle en Zanzibar	10	5	5	4
EUROPA. —				
(a) Verenigde Koninkryk, Noord-Ierland, Republiek Ierland, Ciprus en Malta	12½	7	5	5
(b) Alle ander lande, met inbegrip van die Unie van die Sosialistiese Sowjetrepublieke en eilande in die Middellandse See, behalwe Ciprus en Malta	15	7½	5	6
(c) Asore, Kanariese Eilande, Kaap-Verdiëse Eilande, Ysland, Madeira	15	7½	5	6
NABYE OOSTE. —				
Bahreineilande, Debal, Iran, Irak, Israel, Jordanië (Hasjimitiese Koninkryk), Koeweit, Libanon, Maskat, Saoedi-Arabië, Sjarja, Sirië, Turkye	12½	7	5	5
AMERIKA. —				
Kanada, Verenigde State van Amerika, Sentraal- en Suid-Amerika	22½	12	10	10
AUSTRALASIE. —				
Australië, Nieu-Seeland.....	25	12½	10	10
STILLE OSEAAN. —				
Eilande in die Noordelike en Suidelike Stille Oseaan nie elders genoem nie	25	12½	10	10
OOSTERSE LANDE. —				
(a) Afghanistan, Birma, Ceylon, Indië, Pakistan, Thailand, Tibet	17½	9	5	7½
(b) Broenei, Sjina, Kokoseilande, Formosa, Hongkong, Indonesië, Korea, Macao, Maleisië, Mantsjoerye, Filippyne, Sabah, Serawak, Timor	22½	12	10	10
(c) Japan.....	25	12½	10	10

Buy National Savings Certificates

Koop Nasionale Spaarsertifikate