



UNIE VAN SUID-AFRIKA
UNION OF SOUTH AFRICA

(As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer)

BUITENGEWONE Staatskoerant Government Gazette

(Registered at the Post Office as a Newspaper)

VOL. CLXXV.] PRYS 6d. PRETORIA, 12 FEBRUARIE 1954. PRICE 6d. [No. 5226.

*Alle Proklamasies, Goewermements- en Algemene Kennisgewings, wat vir die eerste maal gepubliseer word, is in die linker-bohoek met 'n * gemerk.*

GOEWERMENSKENNISGEWINGS.

Onderstaande Goewermementskennisgewings word vir algemene inligting gepubliseer:—

DEPARTEMENT VAN LANDBOU.

* No. 257.] [12 Februarie 1954.

Hierby word vir algemene inligting bekendgemaak dat die Departement van Landbou voornemens is om onderstaande konsepgeregulasies in verband met die Gradering en Verpakking van Vars Vrugte bestem om vir Verwerking in 'n fabriek gebruik te word, vir goedkeuring voor te lê.

Iedereen wat kommentaar wil lewer, moet sodanige kommentaar aan die Sekretaris van Landbou, Landbougebou, Pk. Vallis, Pretoria, rig om hom binne veertien dae na die publikasie hiervan te bereik.

GRADERING EN VERPAKKING VAN VARS VRUGTE BESTEM OM VIR VERWERKING IN 'N FABRIEK GEBRUIK TE WORD.

Sy Eksellensie die Goewerneur-generaal het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel *drie-en-veertig* van die Bemerkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig, die volgende regulasies gemaak in verband met die verkoop van vars vrugte wat bestem is vir gebruik vir verwerking in 'n fabriek, vir die toepassing van die verbod opgelê kragtens artikel *ses-en-dertig* van genoemde Wet:—

WOORDOMSKRYWINGS.

- By die toepassing van hierdie regulasies, beteken—
 - „deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengteas van die vrugtesoort gemeet;
 - „ernstige kneusplekke”, groot drukplekke of ander wonde wat die verwerkingsgehalte van die vrug benadeel;
 - „fabriek”, dieselfde as die uitdrukking „fabriek” in artikel *drie* van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk, 1941 (Wet No. 22 van 1941);
 - „gesond”, die afwesigheid van sodanige sigbare uitwendige of inwendige gebreke of fisiologiese tekortkominge as wat die verwerkingsgehalte van die vrug mag benadeel;
 - „goed gevorm”, die normale vorm van 'n vrug van enige vrugtevariëteit of -klas wat eie is aan daardie variëteit of klas vrugte;
 - „inspekteur”, 'n persoon deur die Minister van Landbou aangewys ingevolge subartikel (1) van artikel *sewe-en-dertig* van genoemde Bemerkingswet, 1937;
 - „oorryp”, 'n toestand waarin die weefsels van die vrug alle weerstand teen kommersiële hantering verloor het;

A—17089

*All Proclamations, Government and General Notices published for the first time, are indicated by a * in the left-hand upper corner.*

GOVERNMENT NOTICES.

The following Government Notices are published for general information:—

DEPARTMENT OF AGRICULTURE.

* No. 257.] [12 February 1954.

It is hereby notified for general information that the Department of Agriculture intends to submit the subjoined Draft Regulations in connection with Grading and Packing of Fresh Fruit intended to be Used for Processing in a Factory for approval.

Any person who desires to make any comment should direct such comment to the Secretary for Agriculture, Agriculture Buildings, P.O. Vallis, Pretoria, to reach him within fourteen days from the date of publication hereof.

GRADING AND PACKING OF FRESH FRUIT INTENDED TO BE USED FOR PROCESSING IN A FACTORY.

His Excellency the Governor-General 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 following regulations for the purpose of the prohibition, relating to the sale of fresh fruit intended to be used for processing in a factory, imposed under section *thirty-six* of the said Act:—

DEFINITIONS.

- For the purpose of these regulations—
 - „clean” means freedom from insect infestation, excessive dirt, excessive dust, excessive spray residues or other excessive foreign matter;
 - „diameter” means the greatest diameter, measured at right angles to the longitudinal axis of the fruit;
 - „factory” has the meaning assigned to the expression „factory” in section *three* of the Factories, Machinery and Building Work Act, 1941 (Act No. 22 of 1941);
 - „firm” means firm-ripe but not over-ripe;
 - „fruit” means fresh apricots, peaches, pears, plums or guavas intended to be used for processing in a factory;
 - „inspector” means a person designated by the Minister of Agriculture in terms of sub-section (1) of section *thirty-seven* of the said Marketing Act, 1937;
 - „mature” means that the fruit when harvested has reached a stage of development that will ensure the proper completion of the ripening process;

- „skoon”, vry van insekbesmetting, oormatige vuilheid, oormatige stof, oormatige spuitreste of ander oormatige vreemde stowwe;
- „stewig”, stewig-ryp maar nie oorryp nie;
- „verwerking”, inmaak, konfytvervaardiging of moesvervaardiging, en in die geval van koejawels ook sapvervaardiging;
- „volwasse”, dat die vrug wanneer gepluk, 'n stadium van ontwikkeling bereik het wat die behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;
- „vrugte”, vars appeltose, perskes, pere, pruime of koejawels bestem om vir verwerking in 'n fabriek gebruik te word.

GRADE.

2. Vrugte wat bestem is om vir verwerking in 'n fabriek gebruik te word, moet ooreenkomstig die volgende grade verpak word:—

In die geval van *perskes* en *koejawels*—

(a) Graad I;

(b) Graad II; en

(c) Ondergraadvrugte,

en in die geval van *pere*, *pruime* en *appeltose*—

(a) Graad I;

(b) Graad II;

(c) Graad III; en

(d) Ondergraad.

3. Die verskillende klasse vrugte moet gegradeer word ooreenkomstig die volgende vereistes vir die verskillende grade:—

(1) *Appeltose*.

(a) *Graad I* bestaan uit—

(i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde groen-geel tot geel appeltose wat minstens $1\frac{3}{8}$ duim in deursnee is;

(ii) appeltose sonder enige letsels wat afwerking vereis, soos oormatige merke veroorsaak deur oopbars, sonbrand, windbrand, hael en takke.

(b) *Graad II* bestaan uit—

(i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, groen-geel tot geel appeltose wat minstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee is;

(ii) appeltose waarvan een helfte van elke vrug as die vrug deur die naat middeldeel gesny is, sonder letsels is wat afwerking vereis, soos oormatige merke veroorsaak deur oopbars, sonbrand, windbrand, hael en takke.

(c) *Graad III* bestaan uit—

(i) skoon, gesonde groen-geel tot sagte, ryp appeltose;

(ii) appeltose sonder ernstige letsels of gebreke wat sulke vrugte ongeskik vir verwerking sal maak.

(d) *Ondergraadappeltose* bestaan uit appeltose wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir Graad III-appeltose voorgeskryf nie.

(OPMERKING.—Besendings hoef nie op die plaas in ooreenstemming met bogenoemde vereistes gegradeer en in aparte houers verpak te word nie. Hulle kan voor die voet verpak word en dan, vir vereffeningsdoeleindes, by die plek van aflewering volgens bogenoemde grade op 'n monsterbasis gegradeer word.)

(2) *Perskes*.

(a) *Graad I* bestaan uit—

(i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse perskes waarvan elkeen in die geval van taaipitperskes, 'n geel kleur sonder 'n oormatige groen skynsel en 'n minimum deursnee van $2\frac{1}{4}$ duim moet hê en in die geval van geelkleurige lospitvariëteite 'n oorwegend geel tot groen-geel kleur en 'n minimum deursnee van $2\frac{3}{8}$ duim.

(ii) Perskes sonder enige ernstige gebreke soos oorrypheid, ernstige kneusplekke, ernstige steekplekke, ernstige barste of ernstige littekens.

- “over-ripe” means a state in which the tissues of the fruit have lost all resistance to commercial handling;
- “processing” means canning, jam making or pulping, and in the case of guavas also juice manufacture;
- “severe bruises” means large pressure or other wounds impairing the processing quality of the fruit;
- “sound” means the freedom from such visible external or internal defects or physiological disorders, as would affect the processing quality of the fruit;
- “well-formed” means the normal shape of a fruit of any variety of any class of fruit typical of that variety of that class of fruit.

GRADES.

2. Fruit intended to be used for processing in a factory shall be packed according to the following grades:—

In the case of *peaches* and *guavas*—

(a) Grade I;

(b) Grade II; and

(c) Undergrade fruit

and in the case of *pears*, *plums* and *apricots*—

(a) Grade I;

(b) Grade II;

(c) Grade III; and

(d) Undergrade.

3. The different classes of fruit shall be graded in accordance with the following requirements for the various grades:—

(1) *Apricots*.

(a) *Grade I* shall consist of—

(i) clean, sound, firm, well-formed, greenish-yellow to yellow apricots of a size of not less than $1\frac{3}{8}$ inches in diameter;

(ii) apricots which shall contain no blemishes which need trimming such as excessive markings caused by cracking, sun-burn, wind-burn, hail and twigs.

(b) *Grade II* shall consist of—

(i) clean, sound, firm, well-formed greenish-yellow to yellow apricots of a size of not less than $1\frac{1}{4}$ inches in diameter;

(ii) apricots of which one-half of each fruit when cut through the suture shall contain no blemishes which need trimming such as excessive markings caused by cracking, sun-burn, wind-burn, hail and twigs.

(c) *Grade III* shall consist of—

(i) clean, sound greenish-yellow to soft, ripe apricots;

(ii) apricots which shall contain no serious blemishes or defects as would make such fruit unfit for processing.

(d) *Undergrade* apricots shall consist of apricots which do not comply with the minimum requirements prescribed for Grade III apricots.

(NOTE.—Consignments need not be graded and packed in separate containers on the farm in accordance with the above-mentioned requirements. It may be packed at random and may then, for purposes of settlement, be graded according to the above-mentioned grades on a sample basis, at the point of delivery.)

(2) *Peaches*.

(a) *Grade I* shall consist of—

(i) clean, sound, firm, well-formed, mature peaches each of which shall in the case of clingstone peaches be of a yellow colour free from undue green tint and have a minimum diameter of $2\frac{1}{4}$ inches and in the case of yellow-fleshed freestone varieties have a predominant yellow to greenish-yellow colour and a minimum diameter of $2\frac{3}{8}$ inches;

(ii) peaches which shall contain no serious defects such as overripeness, severe bruises, severe punctures, severe cracks or severe scars.

(b) *Graad II* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse perskes met 'n minimum deursnee van 2 duim, waarvan elkeen in die geval van taaipitperskes 'n geel kleur, sonder 'n oormatige groen skynsel moet hê en in die geval van geel lospitvariëteite 'n oorwegend geel tot groen-geel kleur.

(c) *Ondergraadperskes* bestaan uit perskes wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir graad II-perskes voorgeskryf nie.

(OPMERKING.—Besendings hoef nie op die plaas in ooreenstemming met bogenoemde vereistes gegradeer en in aparte houters verpak te word nie. Hulle kan voor die voet verpak word en dan, vir vereffeningsdoeleindes, by die plek van aflewering volgens bogenoemde grade op 'n monsterbasis gegradeer word.)

(3) *Pere.*(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pere waarvan elkeen 'n minimum deursnee van 2½ duim moet hê;
- (ii) pere waarvan hoogstens 9 persent volgens telling enige ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens, onooglike merke, kodlingmotbesmetting of enige ander vorm van bederf of verrotting wat sal veroorsaak dat sulke pere ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes: Met dien verstande dat hoogstens 3 persent van sodanige gebreke aan kodlingmotbesmetting en/of bederf en/of verrotting te wyte mag wees.

(OPMERKING.—Oppervlakkige skilmerke wat nie deur die skil van die peer gaan nie, word nie geag ernstige gebreke te wees nie en kneusplekke wat toevallig by behoorlike hantering en grootmaatverpakkingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie. 'n Speling van 10 persent vir minimum grootte volgens telling van pere maar hoogstens ½ duim onder die voorgeskrywe deursnee, word toegelaat. In die geval van pere afgelewer uit koelkamers sal 'n speling van ½ duim op die minimum deursnee vir krimp toegelaat word.)

(b) *Graad II* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pere waarvan elkeen 'n minimum deursnee van 2 duim moet hê;
- (ii) pere waarvan hoogstens 15 persent volgens telling enige ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens, onooglike merke, kodlingmotbesmetting of enige ander vorm van bederf of verrotting wat sal veroorsaak dat sulke pere ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes: Met dien verstande dat hoogstens 5 persent van sodanige gebreke aan kodlingmotbesmetting en/of bederf en/of verrotting te wyte mag wees.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Graad I.)

(c) *Graad III* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pere waarvan elkeen 'n minimum deursnee van 2 duim moet hê;
- (ii) pere waarvan hoogstens 20 persent volgens telling enige ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens, onooglike merke, kodlingmotbesmetting of enige ander vorm van bederf of verrotting wat sal veroorsaak dat sulke pere ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes: Met dien verstande dat hoogstens 7½ persent van sodanige gebreke aan kodlingmotbesmetting en/of bederf en/of verrotting te wyte mag wees.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Grade I en II.)

(b) *Grade II* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature peaches of a minimum diameter of 2 inches, each of which shall in the case of cling-stone peaches be of a yellow colour, free from undue green tint and in the case of yellow freestone varieties have a predominant yellow to greenish-yellow colour.

(c) *Undergrade* peaches shall consist of peaches which do not comply with the minimum requirements prescribed for Grade II peaches.

(NOTE.—Consignments need not be graded and packed in separate containers on the farm in accordance with the above-mentioned requirements. It may be packed at random and may then, for purposes of settlement, be graded according to the above-mentioned grades on a sample basis, at the point of delivery.)

(3) *Pears.*(a) *Grade I* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature pears each of which shall have a minimum diameter of 2½ inches;
- (ii) pears of which not more than 9 per cent by count show any serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars, unsightly markings, codling moth infestation or any other form of wastage or breakdown that will cause such pears to be unfit for processing purposes; provided that not more than 3 per cent of such defects shall be due to codling moth infestation and/or wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Superficial skin markings which do not penetrate beyond the skin of a pear shall not be regarded as serious defects and bruises which are incidental to proper handling and bulk packing methods shall not be considered as severe bruises. A tolerance of 10 per cent on minimum size by count of pears but not exceeding ⅛ inch below the prescribed minimum diameter will be allowed. In the case of pears delivered ex cold storage a tolerance for shrinkage of ⅛ inch in minimum diameter will be allowed.)

(b) *Grade II* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature pears each of which shall have a minimum diameter of 2 inches;
- (ii) pears of which not more than 15 per cent by count show any serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars, unsightly markings, codling moth infestation or any other form of wastage or breakdown that will cause such pears to be unfit for processing purposes; provided that not more than 5 per cent of such defects shall be due to codling moth infestation and/or wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Same as in Grade I.)

(c) *Grade III* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature pears each of which shall have a minimum diameter of 2 inches;
- (ii) pears of which not more than 20 per cent by count show any serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars, unsightly markings, codling moth infestation or any other form of wastage or breakdown that will cause such pears to be unfit for processing purposes; provided that not more than 7½ per cent of such defects shall be due to codling moth infestation and/or wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Same as Grades I and II.)

(d) *Ondergraadpere* bestaan uit pere wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir Graad III-pere voorgeskryf nie.

(OPMERKING.—Besendings hoef nie op die plaas in ooreenstemming met bogenoemde vereistes gegradeer te word nie. Hulle kan voor die voet verpak word en dan, vir vereffeningsdoeleindes, by die plek van aflewering volgens bogenoemde grade op 'n monsterbasis gegradeer word.)

(4) *Pruime.*

(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pruime waarvan elkeen in die geval van die Satsuma- en Appelpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{3}{4}$ duim moet hê, in die geval van die Methley- en Pruimedant-pruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{2}$ duim en in die geval van alle ander variëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{2}$ duim;
- (ii) pruime waarvan hoogstens 5 persent volgens telling enige bederf of verrotting toon wat sal veroorsaak dat sulke pruime ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes;
- (iii) pruime waarvan hoogstens 6 persent volgens telling enige ander ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens of te veel skilmerke.

(OPMERKING.—Oppervlakkige skilmerke wat nie deur die skil van die pruim gaan nie, word nie geag ernstige gebreke te wees nie, en kneusplekke aan pruime wat toevallig by behoorlike hantering en grootmaatverpakkingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie.

In die geval van pruime afgelewer uit koelkamers word 'n speling van $\frac{1}{8}$ duim op die minimum deursnee vir krimp toegelaat.

'n Speling van 10 persent vir minimum grootte volgens telling van pruime maar hoogstens $\frac{1}{8}$ duim onder die voorgeskrewe minimum deursnee, word toegelaat.)

(b) *Graad II* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pruime waarvan elkeen in die geval van die Satsuma- en Appelpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{3}{4}$ duim moet hê, in die geval van die Methley- en Pruimedantpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{2}$ duim en in die geval van alle ander variëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{4}$ duim;
- (ii) pruime waarvan hoogstens 10 persent volgens telling enige bederf of verrotting toon wat sal veroorsaak dat sulke pruime ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes;
- (iii) pruime waarvan hoogstens 15 persent volgens telling enige ander ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens of te veel skilmerke.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Graad I.)

(c) *Graad III* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde volwasse pruime waarvan elkeen in die geval van die Satsuma- en Appelpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{3}{4}$ duim moet hê, in die geval van die Methley- en Pruimedantpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $\frac{7}{8}$ duim en in die geval van alle ander variëteite 'n minimum deursnee van 1 duim;
- (ii) pruime waarvan hoogstens 15 persent volgens telling enige bederf of verrotting toon wat sal veroorsaak dat sodanige pruime ongeskik is vir verwerkingsdoeleindes;
- (iii) pruime waarvan hoogstens 20 persent volgens telling enige ander ernstige gebreke toon soos ernstige kneusplekke, ernstige barste, ernstige steekplekke, ernstige littekens of te veel skilmerke.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Graad II.)

(d) *Undergrade* pears shall consist of pears which do not comply with the minimum requirements prescribed for Grade III pears.

(NOTE.—Consignments need not be graded and packed in separate containers on the farm in accordance with the above-mentioned requirements. It may be packed at random and may then, for purposes of settlement, be graded according to the above-mentioned grades on a sample basis at the point of delivery.)

(4) *Plums.*

(a) *Grade I* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature plums, each of which for the Satsuma and Apple plum varieties shall have a minimum diameter of $1\frac{3}{4}$ inches, for the Methley and Prune plum varieties a minimum diameter of $1\frac{1}{4}$ inches and for all other varieties a minimum diameter of $1\frac{1}{2}$ inches;
- (ii) plums of which not more than 5 per cent by count show any wastage or breakdown that will cause such plums to be unfit for processing purposes;
- (iii) plums of which not more than 6 per cent by count show any other serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars or excessive skin markings.

(NOTE.—Superficial skin markings which do not penetrate beyond the skin of the plum shall not be regarded as serious defects, and bruises on plums which are incidental to proper handling and bulk packing methods shall not be regarded as severe bruises.

In the case of plums delivered ex cold storage a tolerance for shrinkage of $\frac{1}{8}$ inch in minimum diameter will be allowed.

A tolerance of 10 per cent on minimum size by count of plums but not exceeding $\frac{1}{8}$ inch below the prescribed minimum diameter will be allowed.)

(b) *Grade II* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature plums each of which for the Satsuma and Apple plum varieties shall have a minimum diameter of $1\frac{3}{4}$ inches, for the Methley and Prune plum varieties a minimum diameter of $1\frac{1}{2}$ inches and for all other varieties a minimum diameter of $1\frac{1}{4}$ inches;
- (ii) plums of which not more than 10 per cent by count show any wastage or breakdown that will cause such plums to be unfit for processing purposes;
- (iii) plums of which not more than 15 per cent by count show any other serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars or excessive skin markings.

(NOTE.—Same as Grade I.)

(c) *Grade III* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed, mature plums each of which for the Satsuma and Apple plum varieties shall have a minimum diameter of $1\frac{3}{4}$ inches, for the Methley and Prune plum varieties a minimum diameter of $\frac{7}{8}$ inch and for all other varieties a minimum diameter of 1 inch;
- (ii) plums of which not more than 15 per cent by count show any wastage or breakdown that will cause such plums to be unfit for processing purposes;
- (iii) plums of which not more than 20 per cent by count show any other serious defects such as severe bruises, severe cracks, severe punctures, severe scars or excessive skin markings.

(NOTE.—Same as Grade II.)

(d) *Ondergraadpruime* bestaan uit pruime wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir graad III-pruime voorgeskryf nie.

(5) *Koejawels.*

(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige goed gevormde, volwasse koejawels waarvan elkeen 'n minimum deursnee van 2 duim moet hê;
- (ii) koejawels met pienkgekleurde vleis en die gewig van die buitevleis van elkeen moet minstens 65 persent van die totale gewig daarvan wees;
- (iii) koejawels waarvan hoogstens 9 persent enige ernstige gebreke toon soos oorrypheid, ernstige kneusplekke, ernstige steekplekke, ernstige barste, ernstige littekens, onooglike merke, vrugtevliegbesmetting of enige ander vorm van bederf of verrotting wat sal veroorsaak dat sodanige koejawels ongeskik is vir verwerking: Met dien verstande dat hoogstens 3 persent van sodanige gebreke aan vrugtevliegbesmetting en/of bederf en/of verrotting te wyte mag wees.

(OPMERKING.—Oppervlakkige skilmerke wat nie deur die skil van die koejawel gaan nie, word nie geag ernstige gebreke te wees nie, en kneusplekke aan koejawels wat toevallig by behoorlike hantering en grootmaatverpakkingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie.

'n Speling van 10 persent vir minimum grootte volgens telling van koejawels maar hoogstens $\frac{1}{4}$ duim onder die voorgeskrewe minimum grootte, word toegelaat.)

(b) *Graad II* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse koejawels waarvan elkeen 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{4}$ duim moet hê;
- (ii) koejawels met pienkgekleurde vleis en die gewig van die buitevleis van elkeen moet minstens 65 persent van die totale gewig daarvan wees;
- (iii) koejawels waarvan hoogstens 15 persent enige ernstige gebreke toon soos oorrypheid, ernstige kneusplekke, ernstige steekplekke, ernstige barste, ernstige littekens, onooglike merke, vrugtevliegbesmetting of enige ander vorm van bederf of verrotting wat sal veroorsaak dat sodanige koejawels ongeskik is vir verwerking: Met dien verstande dat hoogstens 6 persent van sodanige gebreke aan vrugtevliegbesmetting en/of bederf, en/of verrotting te wyte mag wees.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Graad I.)

(c) *Ondergraadkoejawels* bestaan uit koejawels wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir Graad II voorgeskryf nie.

VERPAKKING.

4. (1) Alle vrugte aan 'n fabriek gelewer, moet volgens variëteit en graad in houters verpak word.

(2) Die vrugte in enige besondere houer moet van dieselfde variëteit wees.

(3) Waar die vrugte in enige houer heet van dieselfde variëteit te wees, word al sodanige vrugte, by die toepassing van subregulasie (2), geag vrugte van daardie variëteit te wees, indien sodanige houer hoogstens 5 persent volgens gewig vrugte bevat, wat nie variëteitseg is nie.

OORTREDINGS EN STRAFBEPALINGS.

5. Iedereen wat 'n 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 honderd pond.

(d) *Undergrade* plums shall consist of plums which do not comply with the minimum requirements prescribed for Grade III.

(5) *Guavas.*

(a) *Grade I* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed mature guavas each of which shall have a minimum diameter of 2 inches;
- (ii) guavas with pink-coloured flesh and the weight of outer flesh of each shall be at least 65 per cent of the total weight thereof;
- (iii) guavas of which not more than 9 per cent show any serious defects such as over-ripeness, severe bruises, severe punctures, severe cracks, severe scars, unsightly markings, fruit-fly infestation or any other form of wastage or breakdown that will cause such guavas to be unfit for processing; provided that not more than 3 per cent of such defects shall be due to fruit-fly infestation and/or wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Superficial skin markings which do not penetrate beyond the skin of a guava shall not be regarded as serious defects, and bruises on guavas which are incidental to proper handling and bulk packing methods shall not be considered as severe bruises.

A tolerance of 10 per cent on minimum size by count of guavas but not exceeding $\frac{1}{4}$ inch below the prescribed minimum size will be allowed.)

(b) *Grade II* shall consist of—

- (i) clean, sound, firm, well-formed mature guavas each of which shall have a minimum diameter of $1\frac{1}{4}$ inches;
- (ii) guavas with pink-coloured flesh and the weight of outer flesh of each shall be at least 65 per cent of the total weight thereof;
- (iii) guavas of which not more than 15 per cent show any serious defects such as over-ripeness, severe bruises, severe punctures, severe cracks, severe scars, unsightly markings, fruit-fly infestation or any other form of wastage or breakdown that will cause such guavas to be unfit for processing; provided that not more than 6 per cent of such defects shall be due to fruit-fly infestation and/or wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Same as Grade I.)

(c) *Undergrade* guavas shall consist of guavas which do not comply with the minimum requirements prescribed for Grade II.

PACKING.

4. (1) All fruit delivered to a factory shall be packed in containers according to variety and grade.

(2) The fruit in any one container shall be of one variety.

(3) Where the fruit in any container purports to be one variety, all such fruit shall, for the purposes of sub-regulation (2), be deemed to be fruit of that variety if such container contains not more than 5 per cent by weight of fruit which is not true to the type of such variety.

OFFENCE AND PENALTY.

5. 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 one hundred pounds.

* No. 258.]

[12 Februarie 1954.]

Hierby word vir algemene inligting bekendgemaak dat die Departement van Landbou voornemens is om onderstaande konsepreulasies in verband met Ingemaakte Voedsel (vrugte en groente) vir uitvoer bestem, vir goedkeuring voor te lê.

Iedereen wat kommentaar wil lewer, moet sodanige kommentaar aan die Sekretaris van Landbou, Landbougebou, Pk. Vallis, Pretoria, rig om hom binne veertien dae na die publikasie hiervan te bereik.

VOORGESTELDE REGULASIES EN SPESIFIKASIES VIR DIE GRADERING, VERPAKKING EN MERK VAN INGEMAAKTE VOEDSEL (VRUGTE EN GROENTE) VIR UITVOER BESTEM.

Sy Eksellensie die Goewerneur-generaal het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel ses van die Landbouvoortbrengselen Uitvoer Wet, 1917 (Wet No. 35 van 1917), soos gewysig, die volgende regulasies gemaak in verband met ingemaakte voedsel vir uitvoer bestem:—

INLEIDING.

Hierdie regulasies bestaan uit die volgende Dele:—

- Deel I.—Woordomskrywing.
- Deel II.—Algemene Regulasies.
- Deel III.—Spesifikasies vir Ingemaakte Vrugte.
- Deel IV.—Spesifikasies vir Ingemaakte Vrugtemoes.
- Deel V.—Spesifikasies vir Ingemaakte Groente.
- Deel VI.—Spesifikasies vir Ingemaakte Konfyt, Jellie en Marmelade.
- Deel VII.—Spesifikasies vir Tussengraad.

LET WEL.—Nakoming van hierdie regulasies verleen aan niemand vrystelling van die nakoming van enige regulasies kragtens onderstaande Wette afgekondig nie:—

1. Die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmetingsmiddels, No. 13 van 1929, soos gewysig.
2. Die Volksgezondheidswet, No. 36 van 1919, soos gewysig.
3. Die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk, No. 22 van 1941, soos gewysig.
4. Die Wet op Maten en Gewichten, No. 32 van 1922, soos gewysig.

DEEL I.

WOORDOMSKRYWINGS.

In hierdie regulasies en spesifikasies, tensy onbestaanbaar met die sinsverband, beteken—

„letsel”, skurwe plekkies, haelmerke, skilreste, bruin merke, kern oë, verkleurde kolle en merke wat so groot en so veel is dat dit aan die voorkoms van die produk afbreuk doen;

„ingemaakte voedsel” —

- (a) ingemaakte vrugte, vrugtemoes, vrugtesous, vrugtekonyt en konserf, jellie en marmelade;
- (b) ingemaakte vrugtekonsentraat;
- (c) ingemaakte groente, groentepuree, groentepasta;
- (d) ingemaakte groentekonsentraat;
- (e) ingemaakte spaghetti;
- (f) ingemaakte sampioene;

wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseelde houers;

„halfstukke”, beteken die reste van appelkooshelftes wat oorbly nadat die moes vir vyf minute gedreineer is oor ’n sif met mase van ’n kwartduim en 18 dm. in deursnee;

„houer”, ’n blik gemaak van tinplaat of aluminium of, tensy onbestaanbaar met die sinsverband, ’n fles of bottel van glas gemaak;

„inhoud”, alles wat die houer bevat;

„telling”, die aantal eenhede van die voedsel in enige besondere houer; wanneer vir afsonderlike voedselsoorte gespesifiseer, geld tellings vir A2½-houers; vir kleiner houers, is die telling *pro rata* plus 25 persent tot die naaste eenheid; vir groter houers is die tellings *pro rata* tot die naaste eenheid;

„uitgeskeie stroop”, die vloeistof wat deur die sif loop wanneer die substansgewig van die inhoud van die houer bepaal word;

* No. 258.]

[12 Februarie 1954.]

It is hereby notified for general information that the Department of Agriculture intends to submit the subjoined Draft Regulations in connection with Canned Foodstuffs (Fruit and Vegetables) Intended for Export for approval.

Any person who desires to make any comment should direct such comment to the Secretary for Agriculture, Agriculture Buildings, P.O. Vallis, Pretoria, to reach him within fourteen days from the date of publication hereof.

PROPOSED REGULATIONS AND SPECIFICATIONS FOR GRADING, PACKING AND MARKING OF CANNED FOODSTUFFS (FRUIT AND VEGETABLES) INTENDED FOR EXPORT.

His Excellency the Governor-General has, under the powers vested in him by section six of the Agricultural Produce Export Act, 1917 (Act No. 35 of 1917), as amended, made the following regulations relating to canned foodstuffs intended for export:—

INTRODUCTORY.

These regulations are divided into the following parts:—

- Part I.—Definitions.
- Part II.—General Regulations.
- Part III.—Specifications for Canned Fruit.
- Part IV.—Specifications for Canned Fruit Pulps.
- Part V.—Specifications for Canned Vegetables.
- Part VI.—Specifications for Canned Jams, Jellies and Marmalades.
- Part VII.—Specifications for Seconds Grade.

NOTE.—Compliance with these regulations shall not exempt any person from complying with any regulation promulgated under the following Acts:—

1. Food, Drugs and Disinfectants Act, No. 13 of 1929, as amended.
2. Public Health Act, No. 36 of 1919, as amended.
3. Factories, Machinery and Building Work Act, No. 22 of 1941, as amended.
4. Weights and Measures Act, No. 32 of 1922, as amended.

PART I.

DEFINITIONS.

In these regulations and specifications, unless inconsistent with the context—

“blemish” means scab marks, hail, residual peel, brown marks, core, eyes, discoloured patches and marks which are of such a size and number to detract from the appearance of the product;

“canned foodstuffs” means—

- (a) canned fruit, fruit pulp, fruit sauce, fruit jam and preserve, jelly and marmalade;
- (b) canned fruit concentrate;
- (c) canned vegetables, vegetable puree, vegetable paste;
- (d) canned vegetable concentrate;
- (e) canned spaghetti;
- (f) canned mushrooms;

which have been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers;

“caps” means the residue of apricot halves that remains after the pulp has been drained on a ¼-inch mesh sieve of 18-inch diameter for five minutes;

“container” means a can made of tinsplate or aluminium or, unless inconsistent with the context, a jar or bottle made of glass;

“contents” means everything that is contained in the container;

“count” means the number of units of the foodstuff in any one container; counts when specified for individual foodstuffs apply to A2½ containers; for smaller container sizes, the counts will be *pro rata* plus 25 per cent to the nearest unit; for larger container sizes the counts will be *pro rata* to the nearest unit;

“cut-out syrup” means the liquid which passes through the sieve when the drained weight of the contents of a container is determined;

- „gebreke”, benewens letsels, ook swak afwerking, vesselagtigheid, te veel kern, pitte en alle vreemde stowwe;
- „deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengteas van die vrugte- of groentesoort gemeet;
- „substansgewig”, met betrekking tot die inhoud van enige houer wat ingemaakte voedsel bevat, uitgesonderd waar anders gespesifiseer, die gewig van sodanige inhoud nadat dit vir twee minute gedreineer is oor ’n ronde sif met ’n deursnee van 8 duim en met 8 mase per dm.; wanneer vir afsonderlike voedsel gespesifiseer, geld substansgewigte vir A2½-houers; vir ander houergroottes is die gewigte groter of kleiner in verhouding tot die inhoudsmaat van die houer;
- „uitvoer-etiket”, die etiket geheg aan ’n houer wat bestem is vir verkoop op ’n mark buite die Unie van Suid-Afrika en kan voldoen aan die regulasies van die invoerland;
- „volwasse”, dat die voedsel wanneer geoes, ’n stadium van ontwikkeling bereik het wat behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;
- „gesond”, die afwesigheid van enige uitwendige of inwendige gebreke of fisiologiese tekortkomings wat die verwerkingsgehalte van die voedsel mag benadeel;
- „afgewerk”, dat van die produk wat verpak word, ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgesny en weggegooi is;
- „onafgewerk”, dat die normale vorm van die voedselsoort nie merkbaar deur afwerking beïnvloed is nie;
- „water”, suiwer, onbesmette en drinkbare water.

DEEL II.

ALGEMENE REGULASIES.

HOERS.

1. Ingemaakte voedsel bestem vir uitvoer, moet verpak word in—

- houers wat, indien hulle van tinplaat of aluminium gemaak is en ’n inhoudsmaat van minder as twee gelling het, nie voorheen vir die verpakking van enige verbruiksartikel gebruik is nie;
- houers wat onbeskadig en skoon is en sonder enige roes en groot duike.

DIE MERK VAN HOERS.

2. (1) Uitgesonderd in gevalle waar vrystelling kragtens paragraaf (1) van subregulasie (2) toegelaat word, moet die naam van die inmaakinstelling waar die ingemaakte voedsel vervaardig is en die vervaardigingsdatum, albei in kodevorm uitgedruk, deur die produsent gebosseleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte voedsel uit die Unie van Suid-Afrika uitgevoer. Die kode gebruik, moet minstens sewe dae voor die ingemaakte voedsel vir inspeksie aangebied word, aan die inspekteur oorhandig word.

(2) Iedere houer wat enige ingemaakte voedsel bevat wat vir uitvoer bestem is, moet gemerk word deur die volgende of daarop te bosseleer of te litografeer of te druk op ’n etiket daaraan geplak:—

- Woorde wat aandui dat die inhoud in die Unie van Suid-Afrika geproduseer is;
 - ’n juiste beskrywing van die inhoud;
 - die graad van die inhoud;
 - die netto-gewig van die inhoud;
 - waar van kunskleurstowwe gebruik gemaak word, woorde ter aanduiding daarvan in drukletters van grootte 6 punt, uitgesonderd in die geval van konfyt, jellie en marmelade;
- met dien verstande dat indien—
- die kennisgewing van die voorneme om sodanige voedsel uit te voer, soos vereis by subregulasie (2) van regulasie 3 van hierdie regulasies, vergesel gaan van ’n skriftelike verklaring waarin al die besonderhede by hierdie regulasie vereis, verstrekkend word, daar ’n uitvoeretiket op die houer aangebring kan word; of

„defects” means in addition to blemishes, poor trimming, raggedness, excessive core, pits and all extraneous matter;

„diameter” means the greatest diameter measured at right angles to the longitudinal axis of the fruit or vegetable;

„drained weight” in relation to the contents of any container containing a canned foodstuff, means, except where otherwise specified, the weight of such contents after draining for two minutes on a circular sieve of 8 inches diameter and of 8 meshes to the inch; drained weights, when specified for individual foodstuffs, apply to A2½ containers; for other container sizes the weights shall be greater or less in proportion to the capacity of the container;

„export label” means a label attached to a container which is destined to be sold on a market outside the Union of South Africa and may comply with the regulations of the importing country;

„mature” means that the foodstuff when harvested has reached a state of development that will ensure the proper completion of the ripening process;

„sound” means the freedom from any external or internal defects or physiological disorders affecting the processing quality of the foodstuff;

„trimmed” means that, of the product packed, uneven portions or portions with blemishes have been cut away and discarded;

„untrimmed” means that the normal shape of the foodstuff has not been affected noticeably by trimming;

„water” means pure, wholesome and potable water.

PART II.

GENERAL REGULATIONS.

CONTAINERS.

1. Canned foodstuffs intended for export shall be packed in—

- containers which, if made of tinplate or aluminium, and of less than two gallon capacity, shall not have been used previously for the packing of any commodity;
- containers which are sound and clean, and are free from rust and serious dents.

MARKING OF CONTAINERS.

2. (1) Save where exemption is permitted under paragraph (i) of sub-regulation (2) the name of the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured and the date of manufacture, both expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the producer on every container of canned foodstuffs exported from the Union of South Africa. The code used must be handed to the inspector not less than seven days before the canned foodstuff is tendered for inspection.

(2) Every container which contains any canned foodstuff intended for export shall be marked by embossing or lithographing thereon or by printing on a label pasted thereon:—

- words signifying that the contents were produced in the Union of South Africa;
- a true description indicating the contents;
- the grade of the contents;
- the nett weight of the contents;
- where artificial colouring is used words disclosing the fact in letters of type 6 points face measurement, except in the case of jams jellies and marmalades;

provided that, if—

- the notice of intention to export such canned foodstuffs, as required by sub-regulation (2) of regulation 3 of these regulations, is accompanied by a written declaration giving all the particulars required by this sub-regulation, the containers may bear an export label; or

- (ii) sodanige ingemaakte voedsel bestaan uit monsters of geskenkbesendings, waarvan die waarde hoogstens £5 is, die houters nie aan die vereistes van of subregulasie (1) of van hierdie subregulasie hoef te voldoen nie.

(3) Die etikette op houters moet skoon en netjies wees en goed vasgeplak word, en mag nie bo-oor ander etikette geplak of deur enige ander persoon as die pakker of sy agent aangeheg word nie.

(4) Indien houters in pakke geplaas word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op iedere sodanige pak of op 'n etiket daaraan geplak, moet gedruk of gesjabloneer word—

- (a) die aantal houters daarin verpak;
- (b) of die grootte van iedere verpakte houer of die gewig van die inhoud van iedere verpakte houer;
- (c) die naam van die inmaakrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is of die handelsmerk van die inhoud;
- (d) die inligting wat op sodanige houters verstrek moet word soos gespesifiseer in paragrawe (a), (b) en (c) van subregulasie (2);

met dien verstande dat wanneer sodanige pakke gemengde soorte van enige ingemaakte voedsel bevat, woorde ter aanduiding dat hulle „gemengde” ingemaakte vrugte, konfyt, jellie, marmelade, of groente, na gelang van die geval, bevat, gebruik moet word in plaas van die woorde genoem in paragrawe (b) en (c) van subregulasie (2).

INSPEKSIESERTIFIKAAT.

3. (1) Daar kan afgesien word van die brandmerking soos vereis by artikel een van die Wet, indien die besending ingemaakte voedsel vergesel gaan van 'n inspeksiesertifikaat uitgereik deur 'n inspekteur, en waarin opgegee word—

- (a) die naam van die verskeper en die inmaakrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is;
- (b) of dit per spoor of per skip versend word, en in laasgenoemde geval, die naam van die skip;
- (c) volle besonderhede van merke en nommers;
- (d) manier en vorm van verpakking;
- (e) soort produk en graad;
- (f) bestemming, agent, verwysings; en
- (g) 'n verklaring dat die besending behoorlik geïnspekteer en goedgekeur is as in 'n goeie, gesonde en verkoopbare toestand en van die graad wat dit heet te wees, en dat die besending voldoen aan al die vereistes van hierdie regulasies.

(2) Enige persoon wat voornemens is om ingemaakte voedsel uit te voer, moet minstens sewe dae voor die datum van uitvoer die Hoof Vrugte-inspekteur, Posbus 807, Kaapstad, van sy voorneme in kennis stel en in die kennisgewing moet die volgende besonderhede verstrek word:—

- (a) Die hoeveelheid vir uitvoer aangebied;
- (b) die besonderhede aangaande die merk en bestemming daarvan;
- (c) die naam van die agent en in die geval van see- vervoer, die naam van die skip.

4. Ingeval enige voedsel wat nie in hierdie regulasies gespesifiseer word nie, vir inspeksie aangebied word, moet die Hoof Vrugte-inspekteur, of sy behoorlik aangestelde plaasvervanger, hom vergewis van die kwaliteit, toestand en verpakking van sodanige voedsel alvorens hy dit vir uitvoer en/of plaaslike verbruik goedkeur.

DEEL III.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE VRUGTE.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE SOORTE INGEMAAKTE VRUGTE.

'n Algemene spesifikasie vir alle grade van alle ingemaakte vrugte is as volg:—

Alle ingemaakte vrugte moet gevrywaar wees teen moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuistemperatuur vir 10 dae.

- (ii) such canned foodstuffs consist of samples or gift shipments, the value of which does not exceed £5, the containers need not comply with the requirements either of sub-regulation (1) or of this sub-regulation.

(3) The labels on containers shall be clean and neat and pasted on securely, and shall not be superimposed on other labels, or attached by any person other than the packer or his agent.

(4) If containers are placed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package, or on a label pasted thereon, shall be printed or stencilled—

- (a) the number of containers enclosed;
- (b) either the size of each enclosed container or the weight of the contents of each enclosed container;
- (c) the name of the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured or the brand of the contents;
- (d) the information required to be given on such containers as specified in paragraphs (a), (b) and (c) of sub-regulation (2);

provided that when such packages contain assorted varieties of any canned foodstuffs, words signifying that they contain “assorted” canned fruits, jams, jellies, marmalades or vegetables, as the case may be, shall be used instead of the words referred to in paragraphs (b) and (c) of sub-regulation (2).

INSPECTION CERTIFICATE.

3. (1) The branding required by section one of the Act may be dispensed with if the consignment of canned foodstuffs is accompanied by an inspection certificate issued by an inspector, reflecting—

- (a) the name of the shipper and the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured;
- (b) whether consigned by rail or by ship, and in the latter case, the name of the ship;
- (c) full particulars of markings and numbers;
- (d) style of package and pack;
- (e) kind of product and grade;
- (f) destination, agent, references; and
- (g) a statement that the consignment has been duly inspected and passed as being in good, sound and merchantable condition and of the grade which it purports to be, and that the consignment complies with all the requirements of these regulations.

(2) Any person who intends exporting canned foodstuffs shall give notice of his intention to export to the Chief Fruit Inspector, P.O. Box 807, Cape Town, at least seven days before the date of export, and the notice shall furnish the following particulars:—

- (a) The quantity offered for export.
- (b) The particulars of marking and destination.
- (c) The name of the agent and in the case of sea transport, the name of the ship.

A tolerance of 10 per cent on minimum size by count of guavas but not exceeding $\frac{1}{4}$ inch below the prescribed minimum size will be allowed.)

4. In case any foodstuff, not specified in these regulations be offered for inspection, the chief fruit inspector or his duly appointed deputy shall satisfy himself as to the quality, condition and packing of such foodstuffs before passing it for export and/or local consumption.

PART III.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED FRUIT.

A general specification for all grades of all canned fruits shall be as follows:—

All canned fruit shall be free from liability to microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse temperature for 10 days.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT VRUGTE.

Appelkose, ingemaakte.

1. (1) Daar is drie grade appelkose wat ingemaak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”, en vir appelkose wat as heles ingemaak word, is daar twee grade, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs appelkose met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak, en alle helftes wat as „Puikgraad” of „Keurgraad” gegradeer word, moet onafgewerk wees en 'n normale vorm hê. Waar afwerking in „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(b) Wanneer appelkose as heles ingemaak word, moet die pitte van die vrugte nie verwyder word nie en moet hulle afgeskil of nie afgeskil word nie, maar kan hulle op die naat langs gesny word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling (helftes)...	30	40	55
(b) Maksimum telling (heles)....	—	16	20
(c) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(d) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	20	18

(e) Eenvormigheid van groottes:—

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

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

(f) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê, kenmerkend van appelkose wat goed ryp is.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê, kenmerkend van appelkose wat goed ryp is. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(g) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag nie gebreke toon nie en hoogstens 5 persent kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

(h) Papdrukking.—'n Eenheid wat sy normale vorm verloor het weens rypheid en waarby geen teken van papdruk voorkom nie en wat geringe disintegrasie toon, word nie geag papgedruk te wees nie.

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

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

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

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF FRUIT.

Apricots, Canned.

1. (1) There shall be three grades of apricots canned as halves, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade”, and for apricots canned as wholes, there shall be two grades, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Only apricots of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container, and all halves graded as “Fancy Grade” or “Choice Grade” shall be untrimmed and of normal shape. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(b) When canned as whole apricots the fruit shall be unpitted apricots, peeled or unpeeled, but may be slit along the suture.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count halves.....	30	40	55
(b) Maximum count wholes.....	—	16	20
(c) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(d) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	20	18

(e) Uniformity of size.

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

(f) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be of very good and uniform colour, typical of well-ripened apricots.

Choice Grade.—The units shall be of good colour, typical of well-ripened apricots. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(g) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects and not more than 5 per cent may show minor blemishes.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

(h) Crushing.—A unit which has lost its normal shape because of ripeness and which bears no mark of crushing and shows slight disintegration, shall not be considered crushed.

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

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

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

Appels, ingemaakte.

2. (1) Daar is twee grade ingemaakte appels, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Ingemaakte appels moet berei word van slegs gesonde goed verkleurde vrugte wat afgeskil is en waarvan die stingel, kelk en kern verwyder is. Die vrugte word dan in die lengte van die kelk na die stingel gesny in segmente wat nie groter as kwarte of kleiner as sestiendes is nie.
- (b) Slegs appels met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word. Waar afwerking nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (c) Tekens van skil en verkleurde dele word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Skywe moet minstens 2 duim lank wees en hoogstens 4 per ons weeg.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens 8 per ons weeg.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(d) Kleur.

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

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

(e) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Appelsous, ingemaakte.

3. (1) Daar is twee grade ingemaakte appelsous, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Ingemaakte appelsous moet gemaak word van gesonde, vars, behoorlik volwasse appels, behoorlik geskil en afgewerk.
- (b) Die ingemaakte produk moet gesif of fyngemaak word en moet sodanige styfheidsgraad hê dat wanneer dit by kamertemperatuur (tussen 60° F. en 75° F.) uit die houer gegiet word, die massa effens konveks sal bly.
- (c) Die produk moet redelik vry wees van spikkels en heeltemal sonder kern of stukkies kern of ander vreemde stowwe.
- (d) Die produk moet minstens 90 persent van die totale inhoudsmaat van die houer vul.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Kleur.....	Eenvormige wit roomkleur.	Redelik lig van kleur.
(b) Geur.....	Die produk moet 'n appelgeur hê.	Die produk moet 'n redelik goeie appelgeur hê.

Bessies, ingemaakte.

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

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

- (a) Hierdie spesifikasies dek aarbeie, Youngbessies, Boysenbessies en ander plantkundigverwante bessies. Die variëteit bessie moet op die etiket genoem word, maar vir die etikettering kan die Youngbessie en die Boysenbessie geag word identies te wees.

Apples, Canned.

2. (1) There shall be two grades of canned apples, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

- (a) Canned apples shall be made only from sound, well-coloured fruit which is peeled, and of which the stem, calyx and core are removed, the fruit then being sliced longitudinally from calyx to stem in segments which are not larger than quarters or less than sixteenths.
- (b) Only apples of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container. Where trimming is necessary the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (c) The presence of peel and discoloured portions will be considered defects.

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

(a) Minimum size.

Choice Grade.—Slices may not be less than 2 inches in length and shall weigh not more than four to the ounce.

Standard Grade.—Slices shall weigh not more than eight to the ounce.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(e) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

Apple Sauce, Canned.

3. (1) There shall be two grades of canned apple sauce, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

- (a) Canned apple sauce shall be made from sound fresh suitably mature apples which have been properly peeled and trimmed.
- (b) The canned product shall be screened or minced and shall be of such a consistency that when poured from the container at room temperature (between 60° and 75° F.) the mass will remain slightly convex.
- (c) The product shall be reasonably free from specks and completely free of core or particles of core and other extraneous matter.
- (d) The product shall occupy not less than 90 per cent of the total capacity of the container.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Colour.....	Uniformly white creamy colour.	Reasonably light in colour.
(b) Flavour.....	The product shall have a good apple flavour.	The product shall have a reasonably good apple flavour.

Berries, Canned.

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

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

- (a) This specification covers strawberries, Youngberries, Boysenberries and other botanically related berries. The variety of berry shall be stated on the label, except that for purposes of labelling the Youngberry and the Boysenberry may be regarded as identical.

- (b) Die ingemaakte produk moet berei word van vars, skoon, gesonde, ryp heelvrugte wat gesorteer is en waarvan die stingel verwyder is.
- (c) Die produk moet 'n helder, aantreklike kleur hê en sonder insekte, stingels, blare, droë bessies, vuilheid en ander vreemde stowwe wees.
- (d) Tekens van onvolwasse, oorryp, verkleurde, gedisintegreerde of gedeeltelik droë bessies word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	14	14	14
(b) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	23	20	18

(c) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—Die bessies moet feitlik 'n eenvormige grootte hê.

Keurgraad.—Minstens 75 persent van die bessies moet 'n eenvormige grootte hê.

Standaardgraad.—Minstens 50 persent van die eenhede moet 'n eenvormige grootte hê.

(d) Gebreke.

Puikgraad.—Hoogstens 5 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

Appelliefies, ingemaakte, Kaapse.

5. (1) Waar is drie grade ingemaakte Kaapse appelliefies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

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

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	15	15	15
(b) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	22	22	20

(c) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens gelyk wees aan een en 'n half maal die gewig van die 10 persent kleinste eenhede.

Keurgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens gelyk wees aan een en 'n half maal die gewig van die 10 persent kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens twee maal so swaar weeg as die 10 persent kleinste eenhede.

(d) Kleur.

Puikgraad.—Die vrugte moet 'n eenvormige hoë goue kleur hê.

Keurgraad.—Die vrugte moet 'n goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die bessies in elke houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die vrugte moet 'n goeie kleur hê. Minstens 60 persent van die bessies in enige besondere houer moet 'n redelike eenvormige kleur hê.

(e) Gebreke.

Puikgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 5 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

(b) The canned product shall be prepared from fresh, clean, sound, ripe, whole fruit which has been sorted and stemmed.

(c) The product shall have a bright attractive colour and shall be free from insects, stems, leaves, dried berries, grit and other foreign matter.

(d) The presence of immature, over-ripe, discoloured, disintegrated or partially dry berries shall be regarded as defects.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	14	14	14
(b) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	23	20	18

(c) Uniformity of size.

Fancy Grade.—The berries shall be practically uniform in size.

Choice Grade.—At least 75 per cent of the berries shall be uniform in size.

Standard Grade.—At least 50 per cent of the units shall be uniform in size.

(d) Defects.

Fancy Grade.—Not more than 5 per cent of the berries may have minor defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the berries may have minor defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the berries may have minor defects.

Cape Gooseberries, Canned.

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

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

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

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	15	15	15
(b) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	22	22	20

(c) Uniformity of size.

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

Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units shall be not more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

Standard Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units shall be not more than twice the weight of the 10 per cent smallest units.

(d) Colour.

Fancy Grade.—The fruit shall be of uniformly high golden colour.

Choice Grade.—The fruit shall be of good colour. Not less than 75 per cent of the berries in any one container shall be uniform in colour, and berries deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

Standard Grade.—The fruit shall be of good colour. Not less than 60 per cent of the berries shall be reasonably uniform in colour in any one container.

(e) Defects.

Fancy Grade.—In any one container not more than 5 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 10 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 20 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

Droëvrugte, ingemaak.

6. (1) Daar is een graad ingemaakte droëvrugte, naamlik „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte „droëvrugte” kan ongemeng ingemaak word of, indien dit gemeng word, moet die verhouding van elke vrugtesoort op die houer genoem word.

(b) Die graad droëvrugte wat gebruik word moet minstens een diamantgraad wees, en in die geval van droëpruimedante, van ’n graad van minstens „100 pruimedante per lb.”.

(c) Die soort droëvrug en die feit dat die produk berei is van droëvrugte moet duidelik op die etiket aangedui word.

(d) Die produk moet sonder vuiligheid en alle ander vreemde stowwe wees, en die verskillende vrugtebestanddele moet genoeg gekook wees om sag te wees, maar nie so veel dat daar opvallende disintegrasie voorkom nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 18 onse en die minimum sterkte van die uitgeskeie stroop wanneer gestabiliseer, moet 25° Brix. wees.

(f) Die grade droëvrugte hier genoem, is dié gepubliseer by Goewermentskennisgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, soos van tyd tot tyd gewysig.

Droëvrugteslaai, ingemaak.

7. (1) Daar is een graad ingemaakte droëvrugteslaai, naamlik „Standaardgraad”.

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

(a) „Ingemaakte droëvrugteslaai” moet gemaak word van slegs behoorlik bereide droëvrugte van minstens „een diamant”-graad en in die geval van droëpruimedante van ’n graad van minstens 100 pruimedante per 1 lb. en stroop, uitgesonderd dat die produk ook nog kersies of druiwe mag bevat wat in die eerste instansie anders gepreserveer is as deur droog.

(b) „Ingemaakte droëvrugteslaai” dui aan ’n mengsel bestaande uit minstens vier hoofdroëvrugtebestanddele en ’n aantal opsionele mindere droëvrugtebestanddele waarin die hoof- en die minder bestanddele in dieselfde verhoudings aanwesig is as in die geval van ingemaakte „vrugteslaai”.

(c) Slegs droëboomvrugte moet die hoofbestanddele uitmaak.

(d) „Ingemaakte droëvrugteslaai” kan geëtiketteer word „Vrugtecompôte” of ’n ander erkende naam. Die etiket moet duidelik aandui dat die produk berei is van droëvrugte en minstens elke hoofbestanddeel moet genoem word.

(e) Die produk moet vry wees van vuiligheid en van alle ander vreemde stowwe en die verskillende vrugtebestanddele moet genoeg gekook wees om sag te wees, maar nie so veel dat opvallende disintegrasie voorkom nie.

(f) Die minimum substansgewig moet 18 onse wees en die minimum sterkte van die uitgeskeie stroop, wanneer gestabiliseer, moet 25° Brix. wees.

(g) Die grade droëvrugte hier genoem, is dié gepubliseer by Kennisgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, Soos van tyd tot tyd gewysig.

Choice Grade.—In any one container not more than 10 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

Standard Grade.—In any one container not more than 20 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

Dried Fruits, Canned.

6. (1) There shall be one grade of canned dried fruits, namely “Standard Grade”.

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

(a) Canned “dried tree fruits” may be canned unmixed, or if canned mixed, the proportions of each fruit shall be stated on the container.

(b) The grade of dried fruit used shall not be lower than one diamond grade and in the case of dried prunes of a grade not lower than “100 prunes to 1 lb.”.

(c) The kind of dried fruit and the fact that the product is prepared from dried fruit must be clearly indicated on the labels.

(d) The product shall be free from grit and from all other extraneous matter and the various fruit ingredients shall have been processed sufficiently to be tender but not so much as to have caused noticeable disintegration.

(e) The minimum drained weight shall be 18 oz. and the minimum cut-out syrup strength when stabilized shall be 25° Brix.

(f) The grades of dried fruit referred to are those published under Government Notice No. 2449 of 14th December, 1945, as amended from time to time.

Dried Fruit Salad, Canned.

7. (1) There shall be one grade of canned dried fruit salad, namely “Standard Grade”.

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

(a) Canned “dried fruit salad” shall be made only from suitably prepared dried fruits of not less than one diamond grade, and in the case of dried prunes of a grade not lower than “100 prunes to 1 lb.”, and syrup, except that the product may in addition contain cherries or grapes preserved in the first instance other than by drying.

(b) Canned “dried fruit salad” denotes a mixture consisting of at least four major dried fruit ingredients and any number of optional minor dried fruit ingredients, major and minor ingredients being present in the same proportions as in the case of canned “fruit salad”.

(c) Only dried tree fruits shall comprise the major ingredients.

(d) Canned “dried fruit salad” may be labelled “Compote of Fruit” or other approved name. The label shall clearly indicate that the product has been made from dried fruit and at least each major ingredient shall be specified.

(e) The product shall be free from grit and from all other extraneous matter and the various fruit ingredients shall have been processed sufficiently to be tender but not so much as to have caused noticeable disintegration.

(f) The minimum drained weight shall be 18 oz. and the minimum cut-out syrup strength when stabilized shall be 25° Brix.

(g) The grades of dried fruit referred to are those published under Government Notice No. 2449 of 14th December, 1945, as amended from time to time.

Vye, ingemaak.

8. (1) Daar is twee grade ingemaakte vye, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Ingemaakte vye moet verpak word slegs as heelvrugte en slegs vye met ooreenstemmende variëteits-eienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.
- (b) Die produk moet gemaak word van slegs volwasse, goed gevormde, behoorlik ryp vye wat behoorlik berei is. Die vleisstingels van die vrugte hoef nie verwyder te word nie.
- (c) Die produk moet 'n goeie kleur hê en sonder stingels, blare en alle vreemde stowwe wees.
- (d) Tekens van disintegrasie, strawwe oopbars, onvolwassenheid, merke, kneusplekke, verkleuring, insekten ander beskadiging word geag gebreke te wees.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg —

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

(d) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—Die gewig van die vier grootste eenhede in enige besondere houer kan hoogstens een en 'n half maal die gewig van die vier kleinste eenhede wees.

Standaardgraad.—Die gewig van die ses grootste eenhede in enige besondere houer kan 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 van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(f) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Vrugteslaai, ingemaakte.

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

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

- (a) Die naam „ingemaakte vrugteslaai” dui aan 'n mengsel ingemaakte vars vrugte, behoorlik berei van of vars vrugte of ingemaakte vars vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens drie hoofbestanddele. 'n Hoofbestanddeel is een waarin die vrugte aanwezig is in die verhouding van minstens 15 persent of hoogstens 33 persent en 'n mindere bestanddeel is hoogstens 10 persent van die totale substansgewig van die inhoud.
- (b) Vrugteslaai kan die volgende vrugtesoorte insluit: Appels, appelkose, piesangs, kersies, druiwe, koejawels, lemoene, pere, pynappels, kwepers en geelperskes. Van bostaande vrugtesoorte kan slegs die volgende hoofbestanddele wees: Appelkose, koejawels, pere, pynappels en geelperskes.
- (c) Die vrugtebestanddele moet voldoen aan die gehalte-standaarde in hierdie spesifikasies voorgeskryf vir daardie vrugte en vir die onderskeie grade daarvan.
- (d) Die volgende vrugte moet, indien hulle gebruik word, slegs verpak word op die wyse aangedui:—

Appels.....	Skywe of segmente.
Appelkose.....	Helftes.
Druive.....	Heles.
Koejawels.....	Helftes of kwarte.
Geelperskes.....	Helftes, kwarte of skywe.
Pere.....	Geskil en ontkernde helftes, kwarte of skywe.
Pynappels.....	Skywe, stukke of brokkies.
Kwepers.....	Skywe of segmente.

Figs, Canned.

8. (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:—

- (a) Canned figs shall be packed only as whole fruit and only figs of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- (b) The product shall be made only from mature, well-formed suitably ripe figs which have been suitably prepared. The fleshy stalks of the fruit need not be removed.
- (c) The product shall be of a good colour and free from stems, leaves and all extraneous matter.
- (d) The presence of disintegration, severe splitting, immaturity, scars, bruises, discolouration, insect and other injuries shall be regarded as defects.

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

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

(d) Uniformity of size.

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

Standard Grade.—In any one container the weight of the six largest units may 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 good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour may not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

Fruit Salad, Canned.

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

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

- (a) The name “canned fruit salad” denotes a mixture of canned fresh fruits, suitably prepared either from fresh fruits or from canned fresh fruits, the mixture consisting of at least three major ingredients. A major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent or not more than 33 per cent, and a minor ingredient not more than 10 per cent of the aggregate drained weight of the contents.
- (b) Fruit salad may include the following kinds of fruit: Apples, apricots, bananas, cherries, grapes, guavas, oranges, pears, pineapples, quinces and yellow peaches. Of the above fruits the following only may be major ingredients: Apricots, guavas, pears, pineapples and yellow peaches.
- (c) The fruit ingredients shall conform to the standards of quality set in these specifications for those fruits and for the respective grades.
- (d) When utilized, the following fruits shall be packed only in the style indicated:—

Apples.....	Slices or segments.
Apricots.....	Halves.
Grapes.....	Wholes.
Guavas.....	Halves or quarters.
Yellow peaches.....	Halves, quarters or slices.
Pears.....	Peeled and cored halves, quarters or slices.
Pineapples.....	Slices, chunks or titbits.
Quinces.....	Slices or segments.

- (e) Die naam van minstens elke hoofvrugtebestanddeel in die produk moet op die etiket aangedui word.
- (f) Die gebruik van kunsgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat mits die ander bestanddele nie baie verkleur word nie. Kersies kan gebruik word of as heles of as helftes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse)	17	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

(c) Ander gehaltesfaktore.

Puikgraad moet bestaan uit *Puikgraad*gehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Keurgraad moet bestaan uit *Keurgraad*gehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad moet bestaan uit *Standaardgraad*gehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Vrugteslaai, ingemaakte tropiese.

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

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

(a) Die naam „Ingemaakte Tropiese Vrugteslaai” dui aan ’n mengsel ingemaakte vars tropiese vrugte, behoorlik berei van of vars tropiese vrugte of van ingemaakte vars tropiese vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens drie hoof tropiese vrugtebestanddele. ’n Hoofbestanddeel is een waarin die vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent of hoogstens 33 persent, en ’n mindere bestanddeel hoogstens 10 persent.

(b) Tropiese vrugteslaai kan die volgende soorte vrugte insluit: Appels, appelkose, avokado’s, piesangs, kersies, sitrusvrugte, granadillas, duiwe, koejawels, mango’s, papajas, pere, pynappels, kwepers en geelperskes. Van bostaande vrugte mag slegs onderstaande hoofbestanddele wees: Avokado’s, piesangs, sitrusvrugte, granadillas, koejawels, mango’s, papajas en pynappels. Piesangs en granadillas mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie.

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

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20

(c) Ander gehaltesfaktore.

Keurgraad moet bestaan uit *Keurgraad*gehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad moet bestaan uit *Standaard*gehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Vrugtekelkie, ingemaakte.

11. (1) Daar is drie grade ingemaakte vrugtekelkies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir alle grade is as volg:—

(a) Die naam „Ingemaakte Vrugtekelkie” dui aan ’n mengsel ingemaakte vars vrugte behoorlik berei of van vars vrugte of van ingemaakte vars vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens vier hoofvrugtebestanddele en uit enige aantal opsionele mindere vrugtebestanddele.

(b) Vir die toepassing van hierdie spesifikasie is ’n meerdere bestanddeel een waar die vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent en hoogstens 33 persent van die totale substansgewig van die inhoud, en ’n mindere bestanddeel een waar die vrugte aanwesig is in die verhouding van minder as 10 persent. Appels en kwepers saam mag nie aanwesig wees in groter hoeveelhede as—

- 25 persent vir Puikgraad;
- 25 persent vir Keurgraad,
- 30 persent vir Standaardgraad.

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

(f) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product; provided there is no serious staining of the other ingredients. Cherries may be used either as wholes or halves.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	17	17	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(c) Other quality factors.

Fancy Grade shall consist of fancy grade quality fruit in respect of colour and defects.

Choice Grade shall consist of choice grade quality fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of standard grade quality fruit in respect of colour and defects.

Fruit Salad, Tropical, Canned.

10. (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) The name “canned tropical fruit salad” denotes a mixture of canned fresh tropical fruits, suitably prepared either from fresh tropical fruits or from canned fresh tropical fruits, the mixture consisting of at least three major tropical fruit ingredients. A major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent or not more than 33 per cent, and a minor ingredient not more than 10 per cent.

(b) Tropical fruit salad may include the following kinds of fruit: Apples, apricots, avocados, bananas, cherries, citrus fruits, granadillas, grapes, guavas, mangoes, papaws, pears, pineapples, quinces and yellow peaches. Of the above fruits the following only may be major ingredients: Avocados, bananas, citrus fruits, granadillas, guavas, mangoes, papaws and pineapples. Bananas and granadillas shall not be used together in the same container.

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

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	17	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20

(c) Other quality factors.

Choice Grade shall consist of choice grade quality fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of standard grade quality fruit in respect of colour and defects.

Fruit Cocktail, Canned.

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

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

(a) The name “canned fruit cocktail” denotes a mixture of canned fresh fruits suitably prepared either from fresh fruits or from canned fresh fruits, the mixture consisting of at least four major fruit ingredients and of any number of optional minor fruit ingredients.

(b) For the purpose of this specification a major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent and not more than 33 per cent of the aggregate drained weight of contents, and a minor ingredient one where the fruit is present in a proportion of less than 10 per cent. Apples and quinces together may not be present to the extent of more than—

- 25 per cent for Fancy Grade.
- 25 per cent for Choice Grade.
- 30 per cent for Standard Grade.

- (c) Waar perskes, pere, appels en kwepers gebruik word, kan hulle aanwesig wees slegs in die vorm van dobbelsteentjies, en in die geval van pynappels kan die vrugte verpak word as dobbelsteentjies, stukkie of brokkies. Al die dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (d) Appelkose mag nie by ingemaakte vrugtekelkies ingesluit word nie.
- (e) Die naam van minstens elke hoofvrugtebestanddeel in die produk moet op die etiket aangedui word.
- (f) Die gebruik van kunstgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat mits die ander bestanddele nie baie verkleur word nie. Kersies kan of as heles of as helftes gebruik word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	22	22	20

(c) Ander gehaltelafaktore:—

Puikgraad, moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Keurgraad, moet bestaan uit Keurgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad, moet bestaan uit Standaardgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Granadillas, ingemaakte.

12. (1) Daar is twee grade ingemaakte granadillas, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Ingemaakte granadillas moet gemaak word van gesonde, volwasse vrugte.
- (b) Tekens van enige stof wat vreemd is aan die binne-deel van die granadilla, afgesien van suiker en water, word geag 'n gebrek te wees.
- (c) In enige besondere houer moet daar minstens 50 persent vrugte wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	20	—
(b) Algemeen.		

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

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

Druwe, ingemaakte.

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

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

- (a) Ingemaakte druwe moet gemaak word van slegs gesonde, gewaste druwe wat ryp genoeg is en sonder stingels, stamme en blomstele.
- (b) Waar witdruifvariëteite ingemaak word, moet daar op die etikette die woord „wit” aangebring word en in die geval van ander variëteite of die woord „rooi” of „donker”. Vir „Puikgraad” moet slegs Withanepoot (Muskat) gebruik word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	18	18	18
(c) Minimum deursnee van korrels	$\frac{1}{16}$ duim	$\frac{1}{8}$ duim	$\frac{1}{4}$ duim

(c) Where peaches, pears, apples and quinces are used, they may be present only in the form of dice, in the case of pineapples, the fruit may be packed as dice, chunks or titbits. All dice shall be cleanly cut approximate cubes.

(d) Apricots shall not be included in canned fruit cocktail.

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

(f) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product provided there is no serious staining of the other ingredients. Cherries may be used either as wholes or halves.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	17	17	16
(b) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	22	22	20
(c) Other quality factors.			

Fancy Grade shall consist of fancy grade quality fruit in respect of colour and defects.

Choice Grade shall consist of choice grade quality fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of standard grade quality fruit in respect of colour and defects.

Granadillas, Canned.

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

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

- (a) Canned granadillas shall be made from sound, mature fruit.
- (b) The presence of any material which is foreign to the inner portion of the granadilla, apart from sugar and water, will be treated as a defect.
- (c) In any one container there shall be at least 50 per cent of fruit.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum cut-out syrup ("Brix.")..	20	—
(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, Canned.

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

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

- (a) Canned grapes shall be made only from sound, washed, suitably ripe berries which are free from stems, stalks and pedicels.
- (b) Where white varieties of grapes are canned, the labels shall bear the word "white", in the case of other varieties, either the word "red" or "dark" shall be used. Only White Hanepoot (Muscat) shall be used for "Fancy Grade".

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(b) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	18	18	18
(c) Minimum diameter of berries	$\frac{1}{16}$ in.	$\frac{1}{8}$ in.	$\frac{1}{4}$ in.

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer moet die gemiddelde deursnee van die 5 persent grootste korrels hoogstens $\frac{2}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 5 persent kleinste korrels.

Keurgraad.—In enige besondere houer moet die gemiddelde deursnee van die 10 persent grootste korrels hoogstens $\frac{2}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 10 persent kleinste korrels. By die toepassing van hierdie regulasie moet die kleinste korrels in die houer tot 10 persent van die inhoud buite rekening gelaat word.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet die deursnee van die 10 persent grootste korrels hoogstens $\frac{3}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 10 persent kleinste korrels. By die toepassing van hierdie regulasie moet die kleinste korrels in die houer tot 10 persent van die inhoud buite rekening gelaat word.

(e) Letsels.

Puikgraad.—Die korrels moet sonder stingelentverkleuring en letsels wees, maar eenvormige amberverkleuring en geringe velletsels wat kenmerkend van die Hanepootdruif is, word nie geag gebreke te wees nie.

Keurgraad.—Die korrels moet sonder stingelentverkleuring en letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg geringe velletsels geag word gebreke te wees.

Standaardgraad.—Die korrels moet redelik vry van letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg mindere velletsels moet geag word gebreke te wees. In hierdie graad word 'n groter speling ten opsigte van letsels toegelaat as by Keurgraad, maar die algemene voorkoms moet aantreklik wees.

(f) Disintegrasie.

Puikgraad.—Hoogstens 2 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Keurgraad.—Hoogstens 5 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 10 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Pomelo's in stroop, ingemaakte.

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

(2) Die algemene spesifikasie vir albei grade is as volg:—

(a) Ingemaakte pomelo's moet verpak word van behoorlik volwasse vrugte wat afgeskil is en waarvan die buitevlies, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.

(b) Ingemaakte pomelo's wat afgeskil is, maar waarvan die huisvliese nie verwyder is nie, mag nie as pomelohuisies geëtiketteer word nie, maar as „Pomelo's” of „Pomelo's in Stroop”.

(c) Slegs pomelo's met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die dele moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.

(e) Die produk moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, sonder vesels en nie uitermate bitter nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(c) Kleur.

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

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

(d) Uniformity of size.

Fancy Grade.—In any one container the average diameter of the 5 per cent largest berries shall be not more than $\frac{2}{16}$ of an inch greater than the average diameter of the 5 per cent smallest berries.

Choice Grade.—In any one container the average diameter of the 10 per cent largest berries shall be not more than $\frac{2}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent smallest berries. In applying this regulation the smallest berries in the container up to 10 per cent of the contents shall be ignored.

Standard Grade.—In any one container the diameter of the 10 per cent largest berries shall be not more than $\frac{3}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent smallest berries. In applying this regulation, the smallest berries in the container up to 10 per cent of the contents shall be ignored.

(e) Blemishes.

Fancy Grade.—The berries shall be free from stalk and discolouration and blemishes, except that uniform amber colouring and minor skin blemishes characteristic of the Hanepoot grape, shall not be regarded as defects.

Choice Grade.—The berries shall be free from stalk and discolouration and blemishes, except that neither uniform amber colouring nor minor skin blemishes shall be regarded as defects.

Standard Grade.—The berries shall be reasonably free from blemishes, except that neither uniform amber colouring nor minor skin blemishes shall be regarded as defects. In this grade a wider tolerance in respect of blemishes than in the case of Choice Grade will be permitted, but the general appearance must not be unattractive.

(f) Disintegration.

Fancy Grade.—Not more than 2 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

Choice Grade.—Not more than 5 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

Standard Grade.—Not more than 10 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

Grapefruit in Syrup, Canned.

14. (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 packed from properly mature fruit which has been peeled and of which the outer membrane, core and developed seeds have been removed.

(b) Canned grapefruit which has been peeled but which has not had the carpellary membranes removed, shall not be labelled “grapefruit segments” but shall be labelled “grapefruit” or “Grapefruit in syrup”.

(c) Only grapefruit of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(d) The portions shall be reasonably uniform in size and of normal shape.

(e) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from rag and excessive bitterness.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(c) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens tien persent van die eenhede kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens twintig persent van die dele kan gebreek wees.

Pomelohuisies, ingemaakte.

15. (1) Daar is twee grade ingemaakte pomelohuisies, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs geoonde volwasse, vrugte moet gebruik word vir die bereiding van pomelohuisies wat slegs ingemaak moet word as afsonderlike afgeskilte dele waarvan die huisvliese verwyder is.

(b) Alle pomelohuisies moet feitlik sonder ontwikkelde pitte wees.

(c) Slegs pomelo's met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet in dieselfde houer verpak word.

(d) Die huisies moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.

(e) Die produk moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en sonder te veel vesels en dergelike gebreke.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	15	15
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(c) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die huisies kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 40 persent van die huisies kan gebreek wees.

(d) Kleur.

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

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

Koejawels, ingemaakte.

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

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

(a) Koejawels moet slegs as heles of helftes ingemaak word.

(b) Slegs koejawels met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in een houer verpak word. Opvallende verskille in kleur word geag 'n variëteitsverskil te wees.

(c) Al die koejawels moet skoon en netjies afgeskil word en al die helftes by „Puikgraad” en „Keurgraad” moet nie afgewerk word nie. Waar afwerking in die „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	10 helftes.	10 heles 20 helftes.	30 heles 40 helftes.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	21	21	18
(d) Minimum persentasie buitevleis of vrug per gewig.....	65	60	55
(e) Eenvormigheid van grootte.			

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

Keurgraad.—In enige besondere 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.

Standaardgraad.—In enige besondere 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.

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units may be broken.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the portions may be broken.

Grapefruit, Segments, Canned.

15. (1) There shall be two grades of canned grapefruit segments, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Only sound mature fruit shall be used for preparing grapefruit segments which shall be canned only as separate peeled portions with the carpellary membranes removed.

(b) All grades of grapefruit segments shall be practically free from developed seeds.

(c) Only 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) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from excessive rag and similar defects.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	15	15
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(c) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the segments may be broken.

Standard Grade.—Not more than 40 per cent of the segments may be broken.

(d) Colour.

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

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

Guavas, Canned.

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

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

(a) Guavas may be canned only as wholes or halves.

(b) Only guavas of similar varietal characteristics shall be packed together in one container. Marked differences in colour shall be considered a varietal difference.

(c) All guavas shall be cleanly and neatly peeled and all halves in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	10 halves.	10 wholes. 20 halves.	30 wholes. 40 halves.
(b) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	21	21	18
(d) Minimum percentage of outer flesh of fruit by weight.....	65	60	55
(e) Uniformity of Size.			

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

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

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

(f) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 90 persent eenvormig pienk van kleur wees en moet wanneer hulle gepluk word, eetryp wees.

Keurgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 75 persent eenvormig pienk wees en moet wanneer hulle gepluk word, eetryp wees.

Standaardgraad.—Die kleur van die vrugte in enige besondere houer moet algemeen eenvormig wees.

(g) Papdrukking.

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

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

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

Mango, ingemaakte.

17. (1) Daar is twee grade ingemaakte mango, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasie vir albei grade is as volg:—

(a) Ingemaakte mango's moet berei word van gesonde, goed verkleurde, volwasse vrugte, wat afgeskil is en waarvan die vleis in skywe van die pit af gesny is, en moet sonder stingels, skille en ander gebreke wees.

(b) Veselagtigheid, gebrek aan eenvormige rypheid en opvallende verskille in vorm word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum substansgewig (onse).—Die minimum substansgewig vir die A2½-blik is 16 ons.

(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).—By „Keurgraad” moet die uitgeskeie stroop 'n minimum van 20° Brix. hê en by „Standaardgraad” 18° Brix.

(c) Kleur.—Die eenhede by „Keurgraad” moet 'n goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie so opvallend wees nie. Die eenhede by „Standaardgraad” moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(d) Gebreke.—By „Keurgraad” kan 10 persent van die skywe geringe gebreke toon. By „Standaardgraad” kan 20 persent van die skywe geringe gebreke toon.

Kaalperskes, ingemaakte.

18. (1) Daar is twee grade ingemaakte kaalperskes wat verpak word as geskilde helftes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad” en een graad ingemaakte kaalperskes wat verpak word as ongeskilde helftes, naamlik „Standaardgraad”.

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

(a) Kaalperskes moet slegs in die vorm van helftes ingemaak word.

(b) Alle helftes moet 'n normale vorm hê en moet by „Keurgraad” nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(c) Slegs kaalperskes met ooreenstemmende variëteits-eienskappe moet in dieselfde houer verpak word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
--	-------------------	------------------------

(a) Maksimum telling.....	40	50
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20

(d) Eenvormigheid van grootte.

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

Standaardgraad: In enige besondere 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.

(f) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be at least 90 per cent uniformly pink of colour and at the time of picking shall be eating ripe.

Choice Grade.—The units in any one container shall be at least 75 per cent uniformly pink and at the time of picking shall be eating ripe.

Standard Grade.—In any one container the colour of the fruits shall be generally uniform.

(g) Crushing.

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

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

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

Mango, Canned.

17. (1) There shall be two grades of canned mango, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned mangoes shall be prepared from sound, well-coloured, mature fruit, peeled and the flesh sliced from the stone, and shall be free from stem, skins and other defects.

(b) Raggedness, lack of uniformity of ripeness and marked differences in shape shall be defects.

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

(a) Minimum drained weight (oz.).—The minimum drained weight for the A2½ can shall be 16 oz.

(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).—The minimum cut-out syrup in “Choice Grade” shall be 20° Brix., and in “Standard Grade” shall be 18° Brix.

(c) Colour.—The units in “Choice Grade” shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously. The units in “Standard Grade” shall be of fairly good colour throughout.

(d) Defects.—In “Choice Grade”, 10 per cent of the slices may show minor defects. In “Standard Grade” 20 per cent of the slices may show minor defects.

Nectarines, Canned.

18. (1) There shall be two grades of canned nectarines packed as peeled halves, namely “Choice Grade” and “Standard Grade” and one grade of canned nectarines packed as unpeeled halves namely “Standard Grade”.

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

(a) Nectarines shall be canned only in the form of halves.

(b) All halves shall be of normal shape and in “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(c) Only nectarines of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	40	50
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20

(d) Uniformity of Size.

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

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

(e) Gebreke.

Keurgraad: Hoogstens agt van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad: Hoogstens vyftien eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(f) Papdrukking.

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

Standaardgraad: In enige besondere houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Lemoenhuisies, ingemaakte.

19. (1) Daar is twee grade ingemaakte lemoenhuisies, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs gesonde, volwasse vrugte moet gebruik word vir die bereiding van lemoenhuisies wat ingemaak moet word slegs as afsonderlike geskilde dele waarvan die huisievliese verwyder is.

(b) Die huisies moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.

(c) Die produk moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en sonder te veel vesels en dergelike gebreke.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	30	—
(b) Minimum substansgewig (onse).....	15	15
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	20	18

(d) Gebreke.

Keurgraad:—Hoogstens 30 persent van die segmente kan gebreek wees.

Standaardgraad:—Hoogstens 50 persent van die segmente kan gebreek wees.

Lemoen in stroop, ingemaakte.

20. (1) Daar is een graad ingemaakte lemoen in stroop, naamlik „Standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte lemoene moet verpak word van behoorlik volwasse vrugte wat afgeskil is en waarvan die buitevlies, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.

(b) Ingemaakte lemoen wat afgeskil is, maar waarvan die huisievliese nie verwyder is nie, mag nie as „lemoenhuisies” geëtiketteer word nie maar wel as „lemoen” of „lemoen in stroop”.

(c) Slegs lemoene met ooreenstemende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die dele moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.

(e) Die produk moet vry wees van wansmaak veroorsaak deur 'n te lang kookproses en sonder vesel en nie uitermate bitter nie.

(f) Die minimum substansgewig is 16 ons.

(g) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.

(h) Kleur. Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(i) Gebreke. Hoogstens 20 persent van die eenhede kan gebreek wees.

Lemoenskywe, ingemaakte.

21. (1) Daar is twee grade ingemaakte lemoenskywe, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte lemoenskywe moet berei word van slegs geskilde lemoene waarvan die ontwikkelde pitte verwyder is.

(b) Die skywe moet 'n redelik eenvormige dikte en normale vorm hê.

(c) Die produk moet vry wees van wansmaak veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en sonder te veel vesel en dergelike gebreke.

(d) By „Keurgraad” moet slegs Nawels verpak word.

(e) Defects.

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

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

(f) Crushing.

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

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

Orange Segments, Canned.

19. (1) There shall be two grades of canned orange segments, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Only sound, mature fruit shall be used for preparing orange segments which shall be canned only as separate, peeled portions with the carpellary membranes removed.

(b) The segments shall be reasonably uniform in size and of normal shape.

(c) The product shall be free from off-flavours due to over-processing and free from excessive rag and similar defects.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	30	—
(b) Minimum drained weight (oz.).....	15	15
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	20	18

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 30 per cent of the segments may be broken.

Standard Grade.—Not more than 50 per cent of the segments may be broken.

Orange in Syrup, Canned.

20. (1) There shall be one grade of canned orange in syrup, namely “Standard Grade”.

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

(a) Canned orange shall be packed from properly mature fruit which has been peeled and the outer membrane core and developed seeds removed.

(b) Canned orange which has been peeled but which has not had the carpellary membranes removed may not be labelled “orange segments” but shall be labelled “orange” or “orange in syrup”.

(c) Only oranges of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(d) The portions shall be reasonably uniform in size and of normal shape.

(e) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from rag and excessive bitterness.

(f) The minimum drained weight shall be 16 oz.

(g) The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.

(h) Colour.—The units shall be of fairly good colour throughout.

(i) Defects.—Not more than 20 per cent of the units may be broken.

Orange Slices, Canned.

21. (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 with the developed seeds removed.

(b) The slices shall be reasonably uniform as regards thickness and of normal shape.

(c) The product shall be free from off-flavours due to over-processing and free from excessive rag and similar defects.

(d) In “Choice Grade” only Navel shall be packed.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Skywe.

Keurgraad.—Gegradeerde skywe, minder as $\frac{3}{4}$ duim dik. Die entskywe mag nie ingesluit word nie.

Standaardgraad.—Redelik eenvormige skywe.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent kan gebreek wees.

Papaja, ingemaakte.

22. (1) Daar is twee grade ingemaakte papajas, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte papaja moet berei word van gesonde, goed verkleurde, volwasse vrugte, sonder skille en pitte en ander gebreke.

(b) Die papaja moet slegs ingemaak word in die vorm van skywe, stukke en dobbelsteentjies, en slegs papajas met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag in dieselfde houer verpak word. Die dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) By Keurgraad kan hoogstens drie eenhede en by Standaardgraad hoogstens vyf eenhede papperig wees.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(d) Kleur.

Keurgraad.—Goeie kleur, eenvormig.

Standaardgraad.—Betreklik goeie kleur en redelik eenvormig.

Perskes, ingemaakte lospit.

23. (1) Daar is drie grade ingemaakte lospitperskes wat verpak word as helftes of kwarte, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” en een graad ingemaakte lospitperskes wat verpak word as skywe, naamlik „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet in dieselfde houer verpak word. Al die helftes moet 'n normale vorm hê en by „Puikgraad” en „Keurgraad” moet hulle nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(b) Al die perskes moet netjies en skoon afgeskil word.

(c) Tekens van skilreste, verkleurde dele en te veel vesel word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad lospitperskes verpak as helftes en kwarte is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	10 helftes.	16 helftes 30 kwarte.	30 helftes 50 kwarte.
(b) Minimum substansgewig (onse)	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	20	20

(d) Eenvormigheid van grootte.

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

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

(a) Slices.

Choice Grade.—Graded slices, under $\frac{3}{4}$ inch deep. Slices shall not include tops and tails.

Standard Grade.—Reasonably uniform slices.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent may be broken.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent may be broken.

Papaw, Canned.

22. (1) There shall be two grades of canned papaw, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned papaw shall be prepared from sound well coloured mature fruit, free from skin and seeds and other defects.

(b) Papaw shall be canned only in the form of slices, chunks and dice and only papaw of similar varietal characteristics shall be packed in the same container. The dice shall be cleanly cut approximate cubes.

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

(a) Not more than three units may show mushiness in “Choice Grade” and five in “Standard Grade”.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—Good colour uniform.

Standard Grade.—Fairly good colour and reasonably uniform.

Peaches, Freestone, Canned.

23. (1) There shall be three grades of canned freestone peaches packed as halves or quarters, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, and “Standard Grade”, and one grade of canned freestone peaches packed as slices, 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 together in the same container. All halves shall be of normal shape and in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade” the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(b) All peaches shall be neatly and cleanly peeled.

(c) The presence of residual peel, discoloured portions and excessive raggedness will be considered defects.

(3) The specifications for each grade of freestone peaches packed as halves and quarters shall be as follows:—

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	10 halves.	16 halves, 30 quarters.	30 halves, 50 quarters.
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	20	20

(d) Uniformity of Size.

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

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

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

(e) Kleur.

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

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

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

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens een van die eenhede kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens twee van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens vier van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(g) Papdrukking.

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

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

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens drie eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

(4) Die spesifikasies vir Standaardgraad-lospitperskes verpak in skywe is as volg:—

(a) Minimum grootte.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{3}{8}$ duim breed wees.

(b) Die minimum substansgewig is 16 ons.

(c) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.

(d) Kleur.—Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(e) Gebreke.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke, waaronder gebreke te wees.

Perskes, ingemaakte geeltaaipit.

24. (1) Daar is een graad ingemaakte geeltaaipitperskes wat verpak word as heles, naamlik „Standaardgraad”, twee grade wanneer hulle as kwarte verpak word, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”, en drie grade wanneer hulle verpak word as helftes of skywe, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(b) Alle perskes moet netjies afgeskil word.

(c) Al die helftes moet 'n normale vorm hê en by „Puikgraad” en „Keurgraad” nie afgewerk word nie. Waar afwerking in „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(d) Al die skywe moet netjies gesnyde, goed gevormde segmente wees.

(e) Tekens van skilreste, verkleurde dele, en in die geval van „Puikgraad”, dele van die perskepit, word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir Standaardgraad-taaipitperskes as heles verpak, is as volg:—

(a) Die maksimum telling is 20.

(b) Die minimum substansgewig is 16 ons.

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

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

(e) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and units deviating from the general colour may not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than one of the units may show minor blemishes.

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

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

(g) Crushing.

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

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

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

(4) The specifications for Standard Grade freestone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) Minimum Size.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ inch to $\frac{3}{8}$ inch in width.

(b) The minimum drained weight shall be 16 oz.

(c) The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.

(d) Colour.—The units shall be of fairly good colour throughout.

(e) Defects.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects, including broken slices.

Peaches, Yellow Clingstone, Canned.

24. (1) There shall be one grade of canned yellow clingstone peaches packed as wholes, namely “Standard Grade”, two grades when packed as quarters, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”, and three grades when packed as halves or slices, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

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

(b) All peaches shall be cleanly peeled.

(c) All halves shall be of normal shape and in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(d) All slices shall be cleanly cut, well-shaped segments.

(e) The presence of residual peel, discoloured portions, and in the case of “Fancy Grade”, portions of peachstone shall be regarded as defects.

(3) The specifications for “Standard Grade” clingstone peaches packed as wholes shall be as follows:—

(a) The maximum count shall be 20.

(b) The minimum drained weight shall be 16 oz.

(c) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.

(d) Eenvormigheid van grootte.—In enige besondere 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.

(e) Kleur.—Die vrugte moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(f) Gebreke.—Hoogstens ses eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(4) Spesifikasies vir elke graad taaipitperske as helftes verpak is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	10	15	30
(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	22	20	18

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere 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 besondere 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.

(e) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in elke houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê en geen rooi verkleuring om die pit toon nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê en geen rooi verkleuring om die pit toon nie. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en enige afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet geen gebreke toon nie, en by hoogstens een eenheid kan geringe letsels voorkom.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(g) Papdrukking.

Puikgraad.—In enige besondere houer mag geen eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking nie.

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

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

(5) Die spesifikasies vir elke graad taaipitperske verpak as skywe is as volg:—

(a) Minimum grootte.

Puikgraad.—Die skywe moet minstens 2½ duim lank wees en van ¼ duim tot ⅝ duim breed, maar die skywe in enige besondere houer moet 'n redelik eenvormige breedte hê.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens 1½ duim lank en van ¼ duim tot ⅝ duim breed wees, maar die skywe in enige besondere houer moet 'n redelik eenvormige breedte hê.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens 1½ duim lank wees en van ¼ duim tot ⅝ duim breed, maar moet in enige besondere houer 'n redelik eenvormige breedte hê.

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
--	------------	------------	-----------------

(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	22	20	18

(c) The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.

(d) Uniformity of Size.—In any one container the weight of the four largest units may not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

(e) Colour.—The fruit shall be of fairly good colour throughout.

(f) Defects.—Not more than six of the units in any one container may show minor defects.

(4) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as halves shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	10	15	30
(b) Minimum drained weight (oz.)	17	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	22	20	18

(d) Uniformity of size.

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

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

(e) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be of very good and uniform colour and shall show no red discolouration round the pip.

Choice Grade.—The units shall be of good colour and shall show no red discolouration round the pip. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than one unit may show minor blemishes.

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

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(3) Crushing.

Fancy Grade.—In any one container none of the units may be damaged or broken by crushing.

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

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

(5) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) Minimum size.

Fancy Grade.—Slices shall not be less than 2½ inches in length and shall be from ¼ inch to ⅝ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

Choice Grade.—Slices shall not be less than 1½ inches in length and shall be from ¼ inch to ⅝ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than 1½ inches in length and shall be from ¼ inch to ⅝ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(b) Minimum drained weight (oz.)	17	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	22	20	18

(d) Kleur.

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

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n baie goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(e) Gebreke.—Die gebreke omvat skywe wat afwyk van die voorgeskrewe skyfgrootte.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag feitlik geen gebreke toon nie.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 15 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(6) Die spesifikasies vir elke graad taaipitperske verpak as kwarte is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	17
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	20	18
(c) Minimum telling.....	20	40

(d) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere 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 besondere 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.

(e) Kleur.

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

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

(f) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Pere, ingemaakte.

25. (1) Daar is drie grade ingemaakte pere wat verpak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” en twee grade ingemaakte pere wat verpak word as kwarte, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- Slegs pere van die variëteit bekend as Bonchretien (Bartlett) moet gebruik word vir die inmaak van „Puikgraad”, en die variëteite Bonchretien en Packham Triumph vir „Keurgraad”-pere.
- Slegs pere met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.
- Alle pere moet netjies afgeskil en presies en simmetries ontkern word. By „Puikgraad” moet die inwendige stingel presies en netjies verwyder word.
- Die helftes en kwarte moet 'n normale vorm hê. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- Tekens van skilreste, verkleurde vrugte en veselagtige, sagte of verkleurde dele word geag gebreke te wees. Opvallend oneweredige volwassenheid word geag 'n gebrek te wees.

(d) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(e) Defects.—Defects shall include slices deviating from the size of slice laid down.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show practically no defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 15 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(6) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as quarters shall be as follows:—

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	17	17
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	20	18
(c) Maximum count.....	20	40

(d) Uniformity of size.

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

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

(e) Colour.

Choice.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Choice.—Not more than 3 of the units in any one container may show minor defects.

Standard.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Pears, Canned.

25. (1) There shall be three grades of canned pears packed as halves, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade”, and two grades of canned pears packed as quarters, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

- Only pears of variety known as Bon Chretien (Bartlett) shall be used in the canning of “Fancy Grade”, and the varieties Bon Chretien and Packham Triumph for “Choice Grade” pears.
- Only pears of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- All pears shall be neatly peeled and cleanly and symmetrically cored. In “Fancy Grade” the interior stem must be cleanly and neatly removed.
- All halves and quarters shall be of normal shape. In “Fancy Grade” and “Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- The presence of residual peel, discoloured fruit, and ragged, soft or discoloured portions shall be regarded as defects. Marked uneven maturity shall be considered a defect.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling (helftes)...	12	18	30
(b) Maksimum telling (kwarte)....	—	30	40
(c) Minimum substansgewig (onse).....	15	15	16
(d) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	18	18	16

(e) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere 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 besondere 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 besondere 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.

(f) Kleur.

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

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n baie goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(g) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie en by hoogstens een eenheid kan geringe letsels voorkom.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(h) Papdrukking.

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

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

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

Pynappels, ingemaakte.

26. (1) Daar is drie grade ingemaakte pynappels wat verpak word as skywe en halfskywe, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”, en twee grade wat verpak word as stukke en brokkies, naamlik „Keurgraad”, en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs pynappels met ooreenstemmende variëteits-eienskappe kan saam in dieselfde houer verpak word.

(b) Pynappelskywe moet netjies gesnyde ringe wees waarvan die kern verwyder is. Die kerngate moet in die middel geplaas wees en vir ringe tot 2½ duim in deursnee moet die deursnee van die gat minstens ½ duim wees.

(c) Pynappelstukke moet netjies gesnyde pynappeldele en redelik vry van kern wees.

(d) Pynappelbrokkies moet slegs gemaak word van netjies gesnyde ringe van eenvormige dikte, waarvan die kern verwyder is.

(e) Tekens van kern, oë, verkleurde kolle, snye en gekneusde sye word geag gebreke te wees. Al die skywe (ringe) en halfskywe in enige besondere houer moet 'n eenvormige deursnee en dikte hê.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count halves.....	12	18	30
(b) Maximum count quarters.....	—	30	40
(c) Minimum drained weight (oz.)	15	15	16
(d) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	18	18	16

(e) Uniformity of size.

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

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

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

(f) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(g) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects and not more than one unit may show minor blemishes.

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

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(h) Crushing.

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

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

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

Pineapples, Canned.

26. (1) There shall be three grades of canned pineapples packed as slices and half slices, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” and two grades packed as chunks and titbits, namely „Choice Grade” and „Standard Grade”.

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

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

(b) Pineapple slices shall be cleanly cut rings with the cores removed. The coring holes shall be centrally placed and for rings up to 2½ inches in diameter the diameter of the hole shall not be less than ½ inch.

(c) Pineapple chunks shall be cleanly cut portions of the pineapple and reasonably free from ore.

(d) Pineapple titbits shall be made only from cleanly cut rings of uniform thickness with the core removed.

(e) The presence of core, eyes, discoloured patches, slashes and macerated sides shall be regarded as defects. All slices (rings) and half slices in any one container must be uniform in diameter and thickness.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) Maksimum telling.—Die maksimum telling (heeltemal vol) vir skywe is 25 en vir halfskywe 50 by al drie grade.
- (b) Getal per ons.—Die maksimum getal brokkies en stukke is 8 per ons.
- (c) Minimum substansgewig (onse).—Die minimum substansgewig vir die Cayenne-variëteit as skywe verpak, is by „Puikgraad” en „Keurgraad” 19 ons, en by „Standaardgraad” 18 ons, en is vir Queen-pynappels 16 ons in al drie grade. Die minimum substansgewig vir pynappels verpak as stukke en brokkies is 16 ons.
- (d) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).—Die minimum uitgeskeie stroop van Cayenne-pynappels is 25° Brix. by „Puikgraad”, 23° Brix. by „Keurgraad” en 18° Brix. by „Standaardgraad”. By Queen-pynappels moet die uitgeskeie stroop 20° Brix. by „Puikgraad” en „Keurgraad” wees, en 18° Brix. by „Standaardgraad”.
- (e) Eenvormigheid van grootte. Stukke en brokkies.
Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as dié van die 10 persent kleinste eenhede.
Standaardgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die 20 persent grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as dié die gewig van die 20 persent kleinste eenhede.
- (f) Gebreke.—Wanneer die pynappels verpak word as „Puikgraad” kan slegs een skyf weens papdrukking beskadig of gebreek wees, en hoogstens twee wanneer hulle as „Keurgraad” verpak word. Vir ingemaakte pynappels verpak of skywe, halfskywe, stukke en brokkies mag geen eenheid by „Puikgraad” letsels toon nie. Wanneer dit kragtens hierdie regulasies toegelaat word, kan daar by 5 persent van die eenhede geringe letsels by „Keurgraad” voorkom, en 10 persent by „Standaardgraad”.
- (g) Oë.—Geen oë word by „Puikgraad” toegelaat nie en by ander grade slegs 3 persent stukke met dele van oë.

Pruime, ingemaakte.

27. (1) Daar is drie grade ingemaakte pruime wat verpak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”, en twee grade wat verpak word as heles, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Slegs pruime met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word. Net Satsuma-pruime kom vir gradering as „Puikgraad” in aanmerking.
- (b) Tekens van stingels word nie geag ’n gebrek te wees nie. Gebarste of stukkende skille word nie geag ’n gebrek of letsel te wees nie. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	25 helftes.	35 helftes	40 helftes
		15 heles.	25 heles.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer kan die gewig van die twee grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as die gewig van die twee kleinste eenhede.

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

- (a) Maximum count.—The maximum count (capacity fill) for slices shall be 25 and for half slices 50 in all three grades.
- (b) Number to the ounce.—The maximum number of titbits and chunks shall be 8 to the ounce.
- (c) Minimum drained weight (oz.).—The minimum drained weight for the Cayenne variety packed as slices in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be 19 oz. and in “Standard Grade” 18 oz., and for Queen pineapples shall be 16 oz. in all three grades. The minimum drained weight for pineapples packed as chunks and titbits shall be 16 oz.
- (d) Minimum cut-out syrup (°Brix.).—The minimum cut-out syrup of Cayenne pineapple shall be 25° Brix. in “Fancy Grade”, 23° Brix. in “Choice Grade” and 18° Brix. in “Standard Grade”. In Queen pineapples the cut-out syrup shall be 20° Brix. in “Fancy Grade” and “Choice Grade”, and 18° Brix. in “Standard Grade”.
- (e) Uniformity of size—Chunks and titbits.
Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.
Standard Grade.—In any one container the weight of the 20 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 20 per cent smallest units.
- (f) Defects.—Only one slice may be damaged or broken by crushing when packed as “Fancy Grade” and not more than two when packed as “Choice Grade”. For canned pineapples packed as slices, half slices, chunks and titbits, no units may show blemish in “Fancy Grade”. When it is allowed under these regulations, 5 per cent of the units may show minor blemishes in “Choice Grade”, and 10 per cent in “Standard Grade”.
- (g) Eyes.—No eyes shall be allowed in “Fancy Grade”, and only 3 per cent of pieces showing portions of eyes in the other grades.

Plums, Canned.

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

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

- (a) Only plums of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container. Only Satsuma plums shall be eligible for grading as “Fancy Grade”.
- (b) The presence of stalks will be regarded as a defect. Cracked or broken skins shall not be regarded as a defect or blemish. In “Fancy Grade” and “Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade” the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	25 halves.	35 halves,	40 halves,
		15 wholes.	25 wholes.
(b) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(d) Uniformity of size.

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

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

(e) Kleur.

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

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

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

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens twee eenhede kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(g) Papdrukking.

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

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

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

Kwepers, ingemaakte.

28. (1) Daar is twee grade ingemaakte kwepers, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Kwepers moet verpak word as skywe en/of kwarte.

(b) Slegs kwepers met ooreenstemmende variëteitseienskappe kan saam in dieselfde houer verpak word.

(c) Die produk moet bestaan uit netjies gesnyde, goed gevormde, skywe of segmente, netjies afgeskil, redelik vry van kern en met 'n sagte tekstuur.

(d) Tekens van skilreste, kern, verkleurde dele en oormatige afwerking word geag gebreke te wees.

By „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens 2 duim lank wees en hoogstens vyf of minstens een per ons weeg.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens agt of minstens een per ons weeg.

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(d) Kleur.

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

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

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

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

(e) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than two units may show minor blemishes.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(g) Crushing.

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

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

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

Quinces, Canned.

28. (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 be packed as slices and/or quarters.

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

(c) The product shall consist of cleanly cut, well-shaped slices or segments, neatly peeled, reasonably free from core, and of tender texture.

(d) The presence of residual peel, core, discoloured portions and excessive trimming shall be regarded as defects. In “Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their shape.

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

(a) Minimum size.

Choice Grade.—Slices shall not be less than two inches in length and shall weigh not more than five or less than one to the ounce.

Standard Grade.—Slices shall weigh not more than eight or less than one to the ounce.

	Choice Grade.	Standard Grade.
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(e) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Rubarber, ingemaakte.

29. (1) Daar is twee grade ingemaakte rubarber, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte rubarber moet berei word van gesonde, goed verkleurde blaarstingels van die rubarberplant en moet sonder die blaargedeelte, vuiligheid en alle vreemde stowwe wees.

(b) Die blaarstingels moet in dwars gesnyde stukke van hoogstens twee duim lank gesny word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	25	20

(c) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as dié van die 10 persent kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan die gewig van die 20 persent grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as dié van die 20 persent kleinste eenhede.

(d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

DEEL IV.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIE VIR ALLE SOORTE INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

'n Algemene spesifikasie vir alle grade van alle ingemaakte vrugtemoes is as volg:—

Alle ingemaakte vrugtemoes moet gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuis temperatuur vir 10 dae.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

Solied verpakte appels (tertappels), ingemaakte.

1. (1) Daar is twee grade ingemaakte tertappels, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Tertappels moet gemaak word van slegs gesonde vrugte wat geskil is, en waarvan die stingel, kelk en kern verwyder is en moet in die vorm van segmente of skywe ingemaak wees.

(b) Die produk moet 'n goeie kleur hê.

(c) Die segmente moet 'n stewige en sagte tekstuur hê, en moet redelik vry wees van gebreke soos skilreste, kern en verkleurde gedeeltes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Persentasie segmente feitlik eenvormig van kleur.....	90	80
(b) Persentasie segmente wat hul oorspronklike vorm behou het.....	80	50
(c) Minimum substansgewig (onse).....	24	24

(e) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Rhubarb, Canned.

29. (1) There shall be two grades of canned rhubarb, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned rhubarb shall be prepared from sound well-coloured petioles of the rhubarb plant and shall be free from the leafy portion and from grit, and other extraneous matter.

(b) The petioles shall be cut into transverse slices not more than 2 inches in length.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	25	20

(c) Uniformity of size.

Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

Standard Grade.—In any one container the weight of the 20 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 20 per cent smallest units.

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

PART IV.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT PULPS.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED FRUIT PULPS.

A general specification for all grades of all canned fruit pulps shall be as follows:—

All canned fruit pulps shall be free from liability to microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse temperature for 10 days.

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED FRUIT PULP.

Solid Pack Apples (Pie-apple), Canned.

1. (1) There shall be two grades of canned pine-apple, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned solid pack apples shall be made only from sound fruit which is peeled, and stem, calyx and core removed and shall be canned in the form of segments or slices.

(b) The product shall be of good colour.

(c) The segments shall have a firm and tender texture, and shall be reasonably free from defects such as residual peel, core and discoloured portions.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Percentage of segments practically uniform in colour.....	90	80
(b) Percentage of segments which have retained their original shape.....	80	50
(c) Minimum drained weight (oz.).....	24	24

Appelkoosmoes of tertappelkoos, ingemaakte.

2. (1) Daar is twee grade ingemaakte appelkoosmoes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Appelkoosmoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde appelkose sonder pitte en vry van insekbesmetting. Die moes kan fyn (gesif) of halfstukke wees.
- (b) Afgewerkte helftes kan gebruik word mits hulle in 'n groot mate hul normale vorm behou.
- (c) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water bevat wat vir inmaak nodig is, met of sonder addisionele suiker.
- (d) In die „Keurgraad” kan gesifte (fyn) moes hoogstens 15 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat, en in die „Standaardgraad”, 30 letsels.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Persentasie halfstukke.

Keurgraad.—Meer as 65.

Standaardgraad.—Minder as 65.

(b) Vorm van halfstukke.

Keurgraad.—Minstens 65 persent van die halfstukke moet hul vorm behou.

Standaardgraad.—Minstens 65 persent van die halfstukke moet hul vorm behou.

Kaapse appelliefiemoes, ingemaakte.

3. (1) Daar is twee grade ingemaakte Kaapse appelliefiemoes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Kaapse appelliefiemoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde heel appelliefies sonder stingels en kelke en vry van insekbesmetting en ander gebreke.
- (b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die bessies moet 'n goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die bessies moet 'n redelik goeie kleur hê.

Granadillamoos, ingemaakte.

4. (1) Daar is twee grade ingemaakte Granadillamoos, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

Granadillamoos moet gemaak word van slegs gesonde, volwasse vrugte en moet vry van insekbesmetting en ander gebreke wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Keurgraad.*—Moes verkry van vrugte wat eenvormig volwasse is.

(b) *Standaardgraad.*—Moes verkry van vrugte waarvan sommige nog nie volwasse is nie.

Perskemoes of tertperske, ingemaakte.

5. (1) Daar is twee grade ingemaakte perskemoes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Perskemoes moet gemaak word van of gesonde geelperskehelftes, -kwarte, -segmente of -skywe, of van gesonde, goed verkleurde perskes wat gesif word. In laasgenoemde geval moet die houers gemerk word „fyn”.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.

Apricot Pulp or Apricot Pie-fruit, Canned.

2. (1) There shall be two grades of canned apricot pulp, namely “Choice Grade” and “Standard 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 pits and insect contamination. The pulp may be smooth (sieved), or caps.

(b) Trimmed halves may be used provided these retain to a major degree their normal shape.

(c) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing, with or without additional sugar.

(d) In “Choice Grade”, sieved (smooth) pulp shall contain not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample, and in “Standard Grade”, 30 blemishes.

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

(a) Percentage caps.

Choice Grade.—More than 65.

Standard Grade.—Less than 65.

(b) Form of caps.

Choice Grade.—At least 65 per cent of caps shall retain their form.

Standard Grade.—At least 65 per cent of caps shall retain their form.

Cape Gooseberry Pulp, Canned.

3. (1) There shall be two grades of canned Cape gooseberry pulp, namely “Choice Grade” and “Standard 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 calices 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 specifications for each grade shall be as follows:—

(a) Colour.

Choice Grade.—The berries shall be of good colour.

Standard Grade.—The berries shall be of fairly good colour.

Granadilla Pulp, Canned.

4. (1) There shall be two grades of canned granadilla pulp, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

Granadilla pulp shall be made only from sound, mature fruits and shall be free from insect infestation and other defects.

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

(a) *Choice Grade.*—Pulp which comes from fruit which is uniformly mature.

(b) *Standard Grade.*—Pulp which comes from fruit in which some fruits are immature.

Peach Pulp or Peach Pie-Fruit, Canned.

5. (1) There shall be two grades of canned peach pulp, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Peach pulp shall be made either from sound yellow peach halves, quarters, segments, or slices, or from sound, well-coloured peaches which are screened. In this latter case the containers must be marked “smooth”.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing.

(c) Op die etiket moet aangedui word of die moes gemaak is van lospit- of taaipitperskes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Keurgraad*.—Goedverkleurde moes, geen letsels.

(b) *Standaardgraad*.—Betreklik goedverkleurde moes, redelike letsels.

Pynappelmoes (gerasperde of fyngedrukte pynappel), ingemaakte.

6. (1) Daar is twee grade ingemaakte pynappelmoes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Pynappelmoes moet gemaak word van slegs vrugte wat ryp genoeg is, en wat geskil, ontkern, afgewerk en behoorlik berei is, en kan verpak word met of sonder die byvoeging van droë suiker.

(b) Pynappelmoes moet minstens 12° Brix. wees en die substansgewig moet minstens 75 persent van die netto gewig wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Pynappelmoes verpak as „Keurgraad” moet ’n goeie kleur hê en moet feitlik sonder oë, skil, kern, verkleurde kolle en alle vreemde stowwe wees.

(b) Pynappelmoes verpak as „Standaardgraad” moet ’n goeie kleur hê, vry wees van alle vreemde stowwe, en redelik vry van oë en soortgelyke gebreke.

Youngbessiemoes, ingemaakte.

7. (1) Daar is twee grade ingemaakte Youngbessiemoes, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Youngbessiemoes moet gemaak word van slegs gesonde, goed verkleurde, ryp, heel vrugte wat gesorteer is en waarvan die stingels verwyder is.

(b) die produk moet vry wees van insekte en feitlik sonder stingels, blare, droë bessies, vuiligheid en ander vreemde stowwe.

(c) Youngbessies moet minstens 8° Brix. wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Gebreke.

Keurgraad.—Moes moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Moes moet redelik vry van alle gebreke wees.

DEEL V.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE GROENTE.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE SOORTE INGEMAAKTE GROENTE.

’n Algemene spesifikasie vir alle grade van alle ingemaakte groente is as volg:—

(a) Alle ingemaakte groente moet gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by 98° F. vir 14 dae, maar indien daar gedurende hierdie tydperk by pakhuis-temperatuur blikke opgeblaas of gelek het in dieselfde lot waaruit die geïnkubeerde monsters geneem is, kan die pakhuisvoorrade gesorteer en nuwe monsters geneem word vir inkubering by 98° F. vir 14 dae.

(b) Ander ingemaakte groente as dié wat bestem is vir uitvoer na Wes-Europa via die Weskus moet, benewens voldoening aan die vereistes van paragraaf (a) ook gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 2.5 persent by 130° F. vir sewe dae.

(c) It shall be indicated on the label whether the pulp has been made from freestone or from clingstone peaches.

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

(a) *Choice Grade*.—Well-coloured pulp, no blemishes.

(b) *Standard Grade*.—Fairly well-coloured pulp, reasonable blemishes.

Pineapple Pulp (Grated or Crushed Pineapple), Canned.

6. (1) There shall be two grades of canned pineapple pulp, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Pineapple pulp shall be made only from sound, suitably ripe fruit which has been peeled, cored, trimmed and suitably prepared, and may be packed with or without the addition of dry sugar.

(b) Pineapple pulp shall test not less than 12° Brix. and the drained weight shall be not less than 75 per cent of the net weight.

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

(a) Pineapple pulp packed as “Choice Grade” shall be of good colour, and shall be practically free from eyes, peel, core, discoloured patches and all extraneous matter.

(b) Pineapple pulp packed as “Standard Grade” shall be of good colour, free from all extraneous matter, and reasonably free from eyes and similar defects.

Youngberry Pulp, Canned.

7. (1) There shall be two grades of canned Youngberry pulp, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Youngberry pulp shall be made from sound, well-coloured, ripe, whole fruit which has been sorted and stemmed.

(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 shall be as follows:—

(a) Defects.

Choice Grade.—Pulp shall be practically free from defects.

Standard Grade.—Pulp shall be reasonably free from all defects.

PART V.

SPECIFICATIONS FOR CANNED VEGETABLES.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED VEGETABLES.

A general specification for all grades of all canned vegetables shall be as follows:—

(a) All canned vegetables shall not be liable to microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at 98° F. for 14 days, but if during this time blowing or leakage has taken place at warehouse temperature in the production from which the incubated samples were drawn, the warehouse stocks may be sorted and resampled for incubation at 98° F. for 14 days.

(b) Canned vegetables other than those intended for export to Western Europe via the West Coast shall in addition to the requirements of paragraph (a), not be liable to microbiological spoilage in excess of 2.5 per cent at 130° F. for 7 days.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE GROENTE.

Aspersies, ingemaakte.

1. (1) Daar is drie grade ingemaakte aspersies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Slegs jong, sagte aspersies moet gebruik word vir bereiding van ingemaakte aspersies.

(b) Die produk moet vry wees van vuiligheid en alle ander vreemde stowwe en geen onaangename en wansmaak hê nie.

(c) Die substansgewig moet 17 ons wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) By „Puikgraad” moet die vloeistof helder, die kleur en grootte van die aspersie redelik eenvormig en die aspersie sag wees; groen, groenpuntige en wit aspersies mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie.

(b) By „Keurgraad” moet die vloeistof redelik helder wees en hoef die kleur van die aspersie nie eenvormig te wees nie, moet die grootte redelik eenvormig en die aspersie sag wees.

(c) By „Standaardgraad” moet die vloeistof redelik helder wees, die kleur en grootte redelik eenvormig en die aspersie redelik sag.

Bone, ingemaakte groen-

2. (1) Daar is drie grade ingemaakte groenbone wat as heles verpak word, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” en twee grade gesnyde of gekerfde bone, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Bone moet of heel of dwars gesny of in die lengte gesny, verpak word, en moet netjies gesny wees.

(b) Slegs jong, vars en sagte bone van 'n nerflose variëteit moet gebruik word vir die inmaak van groenbone. Bone word geag van 'n nerflose variëteit te wees indien hulle by verpakking nerfloos is.

(c) Slegs bone van ooreenstemmende variëteitseenskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die gesamentlike gewig van saad en stukkie saad mag nie meer as 10 persent van die substansgewig wees nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 17 ons wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Lengte van stukke.

Puikgraad.—Puikgraad moet verpak word van slegs jong, sagte groenbone met 'n lengte van hoogstens 3 duim, en moet feitlik sonder ontwikkelde pitte wees.

Keurgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 3 duim en minstens 'n halfduim lank wees.

Standaardgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 3 duim lank wees, maar kan kort stukke bevat wat as gevolg van die sny voorkom, mits hoogstens 60 eenhede per 18 ons substansgewig minder as 'n kwartduim lank is.

(b) Sagtheid.

Puikgraad.—Bone moet jonk en sag wees.

Keurgraad.—Bone moet jonk en sag wees.

Standaardgraad.—Bone kan feitlik volwasse wees, maar moet sag wees.

(c) Gebreke.

Puikgraad.—Bone moet sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Bone moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Bone moet betreklik vry van gebreke wees.

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED VEGETABLE.

Asparagus, Canned.

1. (1) There shall be three grades of canned asparagus, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, and “Standard Grade”.

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

(a) Only young, tender asparagus shall be used for the purpose of making 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 drained weight shall be 17 oz.

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

(a) In “Fancy Grade” the liquor shall be clear, the colour and size of the asparagus shall be reasonably uniform, and the asparagus shall be tender; green, greentipped and white asparagus shall not be packed together in the same container.

(b) In “Choice Grade” the liquor shall be reasonably clear, the colour of the asparagus need not be uniform, the size shall be reasonably uniform, and the asparagus shall be tender.

(c) In “Standard Grade” the liquor shall be reasonably clear, the colour and size reasonably uniform, and the asparagus shall be reasonably tender.

Beans, Green, Canned.

2. (1) There shall be three grades of canned green beans packed as wholes, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade”, and two grades of cut or sliced beans, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Beans shall be packed either whole, transversely cut or longitudinally sliced, and shall be cleanly cut.

(b) Only young, fresh and tender beans of a stringless variety shall be used for the making of canned green beans. Beans shall be regarded as stringless varieties if they are stringless when packed.

(c) Only beans of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(d) The combined weight of seeds and pieces of seed shall not be more than 10 per cent of the drained weight.

(e) The minimum drained weight shall be 17 oz.

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

(a) Length of Pieces.

Fancy Grade.—“Fancy Grade” shall be packed only from young, tender green beans not more than 3 inches in length, and shall be practically free from developed seed.

Choice Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 3 inches, and not less than $\frac{1}{2}$ inch in length.

Standard Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 3 inches in length, but may contain short pieces which result from cutting, provided that not more than 60 units per 18 oz. drained weight are less than $\frac{1}{4}$ inch in length.

(b) Tenderness.

Fancy Grade.—Beans shall be young and tender.

Choice Grade.—Beans shall be young and tender.

Standard Grade.—Beans may be nearly mature but shall be tender.

(c) Defects.

Fancy Grade.—Beans shall be free from defects.

Choice Grade.—Beans shall be practically free from defects.

Standard Grade.—Beans shall be fairly free from defects.

(d) Kleur.

Puikgraad.—Bone moet 'n eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Bone moet 'n eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Bone moet 'n redelik eenvormige kleur hê.

Bone, ingemaakte kerrie.

3. (1) Daar is twee grade ingemaakte kerriebone, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte kerriebone moet berei word van droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insekbeskadiging of -besmetting.

(b) Die kerrie moet bygevoeg word in sodanige hoeveelhede dat dit 'n kenmerkende kerriegeur laat ontstaan.

(c) Die produk moet nie uitermate droog wees nie.

(d) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat verhit is tot 60° C., vir 2 minute te dreineer en die reste in koudwater af te spoel om die vloeistof en kerrie van die bone af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die kerrievloeistof moet geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die kerrievloeistof kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) Tekstuur en gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag wees en 'n goeie tekstuur hê, en feitlik vry wees van gebreke soos gebreke, fyngedrukte, verkleurde of beskadigde bone.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en 'n redelik goeie tekstuur hê, en redelik vry wees van gebreke soos gebreke, fyngedrukte, verkleurde of beskadigde bone.

Bone in tamatiesous, ingemaakte.

4. (1) Daar is twee grade ingemaakte bone in tamatiesous, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte bone in tamatiesous moet berei word van droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insekbeskadiging of -besmetting.

(b) Die sous moet gemaak word van tamatiemoes of -puree, of van goed gewaste, vars, ryp en siektevry tamaties, en geskikte geurselbestanddele. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder pitte, stukke skil en kern wees en minstens 2.5 persent oplosbare tamatievastestowwe bevat.

(c) Die produk moet nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60° C. verhit word nie.

(d) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat tot 60° C. verhit is, vir 2 minute te dreineer en die reste met koudwater af te spoel om die sous van die bone af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die sous moet geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die sous kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(d) Colour.

Fancy Grade.—Beans shall possess a uniform colour.

Choice Grade.—Beans shall possess a uniform colour.

Standard Grade.—Beans shall possess a reasonably uniform colour.

Beans, Curried, Canned.

3. (1) There shall be two grades of canned curried beans, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned curried beans shall be prepared from good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) The curry shall be added in such quantity as to give rise to a characteristic curry flavour.

(c) The product shall not be excessively dry.

(d) The minimum drained weight shall be 19 oz. and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes, and rinsing the residue in cold water to remove surface liquid and curry.

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

(a) Separation.

Choice Grade.—The curried liquid shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The curried liquid may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Texture and defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and of good texture, and practically free from defects such as broken, mashed, discoloured or damaged beans.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and of reasonably good texture, and reasonably free from defects such as broken, mashed, discoloured or damaged beans.

Beans in Tomato Sauce, Canned.

4. (1) There shall be two grades of canned beans in tomato sauce, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned beans in tomato sauce shall be prepared from good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) The sauce shall be made from tomato pulp or puree, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes and suitable flavouring ingredients. It shall be smooth in texture, free from seeds, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2.5 per cent of tomato soluble solids.

(c) The product shall not be excessively dry, when heated to 60° C.

(d) The minimum drained weight shall be 19 oz., and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes and rinsing the residue in cold water to remove surface sauce.

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

(a) Separation.

Choice Grade.—The sauce shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The sauce may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag en feitlik sonder gebreke en letsels wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

Bone en varkveis of spek in tamatiesous, ingemaakte.

5. (1) Daar is twee grade ingemaakte bone en varkveis of spek in tamatiesous, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte varkveis en boontjies in tamatiesous moet berei word van varkveis, en droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insekbeskadiging of -besmetting.

(b) Die varkveis moet van 'n goeie gehalte wees, sonder vel, kraakbeen en been. As vars varkveis nie beskikbaar is nie, kan spek van 'n goeie gehalte gebruik word. Minstens een ons varkveis of spek moet in 'n A 2½-houer verpak word; vir die ander houergroottes is die gewig van die varkveis of spek groter of kleiner in verhouding tot die inhoudsmaat van die houer.

(c) Die sous moet gemaak word van tamatiemoes of -puree of van goed gewaste vars, ryp en siektevry tamaties en geskikte geursels. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder pitte, stukke skil en kern wees en moet minstens 2.5 persent oplosbare tamatiebestanddele bevat.

(d) Die produk moet nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60° C. verhit word nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat tot 60° C. verhit is, vir 2 minute te dreineer en die reste met kouwater af te spoel om die sous van die bone en vleis of spek af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die sous moet geen opvallende neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die sous kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) Gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag en feitlik sonder gebreke en letsels wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

Beet, ingemaakte.

6. (1) Daar is twee grade ingemaakte beet, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Beet moet nadat dit geskil en afgewerk is, of heel 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 en die beet of stukke in enige besondere houer redelik eenvormig van vorm en grootte wees.

(d) Waar beet in skywe gesny word, moet die skywe netjies gesny en van 'n redelik eenvormige dikte wees; die dikste moet hoogstens $\frac{3}{4}$ duim en die deursnee hoogstens 4 duim wees; wanneer die 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.

(b) Defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and practically free from defects and blemishes.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and shall not contain more than 1 per cent of discoloured or damaged beans, on a drained weight basis.

Beans and Pork or Bacon, in Tomato Sauce, Canned.

5. (1) There shall be two grades of canned beans and pork or bacon in tomato sauce, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Canned pork and beans in tomato sauce shall be prepared from pork and good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) The pork must be of good quality, free from skin, gristle and bone. If fresh pork is not available bacon of good quality may be substituted. Not less than one ounce of pork or bacon shall be packed in an A2½ container; for the other container sizes the weight of pork or bacon shall be greater or less, in proportion to the capacity of the container.

(c) The sauce shall be made from tomato pulp or puree, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes, and flavoured with suitable ingredients. It shall be smooth in texture, free from seeds, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2.5 per cent of tomato soluble solids.

(d) The product shall not be excessively dry, when heated to 60° C.

(e) The minimum drained weight shall be 19 oz., and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes, and rinsing the residue in cold water to remove surface sauce.

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

(a) Separation.

Choice Grade.—The sauce shall not show any marked tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The sauce may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and practically free from defects and blemishes.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and shall not contain more than 1 per cent of discoloured or damaged beans, on a drained weight basis.

Beets Canned.

6. (1) There shall be two grades of canned beets, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Beets, after peeling and trimming, shall 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 one container shall be reasonably uniform in shape and size.

(d) Where beets are sliced, the slices 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; when canned in the form of dice, the dice shall be cleanly cut approximate cubes.

(e) The minimum drained weight shall be 18 oz.

(f) Entskywe (of eerste skywe), verkleurde kolle, vlekke, swart inwendige verkleuring, skurwe kolle, swak afskilling, of swak afwerking en insek- of masjien-beskadiging word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Heelbeet.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan een eenheid geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens drie eenhede geringe gebreke toon.

(b) Beetdobbelsteentjies.

Keurgraad.—In enige houer mag hoogstens 2 persent per gewig eenhede met gebreke en hoogstens 7 persent snippers voorkom.

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens 6 persent per gewig eenhede met gebreke en hoogstens 15 persent snippers voorkom.

(c) Beet in skywe en sektorstukke gesny.

Keurgraad.—In enige houer mag hoogstens twee eenhede geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens vier eenhede geringe gebreke toon.

Geelwortels, ingemaakte.

7. (1) 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 dobbelsteentjies verpak word, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Die produk moet berei word van gesonde, goed gekweekte geelwortels met 'n goeie tekstuur, wat deeglik gewas, geskil en afgewerk is.

(b) Die geelwortelskywe moet in die lengte of dwarsste gesny word. Geelworteldobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.

(c) Die minimum substansgewig vir alle grade moet 18 ons wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Heelwortels.

Puikgraad.—Die maksimum deursnee van geelwortels moet hoogstens $\frac{3}{8}$ duim wees en die lengte daarvan in enige houer moet betreklik eenvormig wees.

Keurgraad.—Geelwortels moet hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee wees, en moet in enige houer 'n betreklik eenvormige deursnee en lengte hê.

Standaardgraad.—Geelwortels moet hoogstens $1\frac{1}{2}$ duim in deursnee wees, en moet in enige houer 'n redelike eenvormige deursnee en lengte hê.

(b) Geelwortelskywe.

Keurgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, 'n deursnee van hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim hê, en in enige houer 'n betreklik eenvormige deursnee en lengte hê.

Standaardgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, 'n deursnee van hoogstens 2 duim en 'n redelik eenvormige lengte hê.

(c) Geelworteldobbelsteentjies.

Keurgraad.—Die produk mag hoogstens 7 persent snippers bevat.

Standaardgraad.—Die produk mag hoogstens 15 persent snippers bevat.

Geelwortels en ertjies, ingemaakte.

8. (1) Daar is drie grade ingemaakte geelwortels en ertjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Ingemaakte geelwortels en ertjies moet berei word van heel of skywe vars geelwortels en of vars of geweekte droëertjies in die verhouding voor die inmaak, van 3 dele per gewig bereide geelwortels tot 2 dele per gewig vars groenertjies of geweekte droëertjies.

(f) Slabs (or first cuts), blotch, stain, black internal discolouration, scab, poor peeling or trimming, and insect or mechanical injury shall be regarded as defects.

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

(a) Whole beets.

Choice Grade.—In any one container one unit may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than three units may show minor defects.

(b) Diced beets.

Choice Grade.—In any one container there shall not be more than 2 per cent by weight of defective units and not more than 7 per cent of chips.

Standard Grade.—In any one container there shall not be more than 6 per cent by weight of defective units, and not more than 15 per cent of chips.

(c) Sliced and radially cut beets.

Choice Grade.—In any one container not more than two units may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than four units may show minor defects.

Carrots, Canned.

7. (1) 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) The product shall be prepared from sound, well-grown carrots of good texture, which have been thoroughly washed, peeled and trimmed.

(b) Carrot slices shall be cut longitudinally, or transversely. Carrot dice shall be cleanly cut approximate cubes.

(c) The minimum drained weight shall be 18 oz. for all grades.

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

(a) Whole Carrots.

Fancy Grade.—Carrots shall not exceed $\frac{5}{8}$ inch in maximum diameter and shall be fairly uniform in length in any container.

Choice Grade.—Carrots shall not exceed $1\frac{1}{4}$ inch in diameter and shall be fairly uniform in diameter and length in any container.

Standard Grade.—Carrots shall not exceed $1\frac{3}{4}$ inch 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 $1\frac{1}{4}$ inch 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 length.

(c) Diced Carrots.

Choice Grade.—The product shall not contain more than 7 per cent of chips.

Standard Grade.—The product shall not contain more than 15 per cent of chips.

Carrots and Peas, Canned.

8. (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 or sliced fresh carrots and either fresh or soaked dried peas in the proportion, before processing, of 3 parts by weight of prepared carrots to 2 parts by weight of fresh green peas or soaked dried peas.

- (b) Indien vars groenertjies gebruik word, moet hulle jonk, sag en van eenvormige tipe en kleur wees, en ingemaak word binne 36 uur nadat hulle gepluk is, tensy op 'n goedgekeurde wyse onder verkoeling gehou word.
- (c) Indien geweekte droëertjies gebruik word, moet hulle van 'n goeie gehalte en eenvormige tipe wees.
- (d) Die ingemaakte produk mag hoogstens 1 persent swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat, en moet redelik vry wees van los doppe, gebreke ertjies of ander gebreke. Wanneer die produk as „Keurgraad” gegradeer word, mag dit nie swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat nie.
- (e) Die ertjies moet sag en die produk vry wees van vreemde stowwe.
- (f) Die geelwortels moet gesond wees, 'n goeie tekstuur hê en deeglik gewas, geskil en afgewerk wees.
- (g) Indien die produk in blikke verpak word, moet net blikke gebruik word, wat binne behoorlik verlak is.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Substansgewig (onse).....	18	18	18
(b) Bestanddele volgens hierdie spesifikasies—			
Geelwortels.....	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
Vars ertjies.....	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
Droëertjies.....	—	—	—

Blomkool, ingemaakte.

9. (1) Daar is twee grade ingemaakte blomkool, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Slegs jong, vars, sagte blomkool moet gebruik word vir die inmaak van blomkool.
- (b) Blomkool moet goed gewas word voordat dit ingemaak word. Slegs die kop moet gebruik word. Sanderigheid en letsels word geag gebreke te wees. Insekte en insekreste word geag besonder ernstige gebreke te wees.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Substansgewig (onse).....	17	17
(b) Kleur.		
Keurgraad.—Goed.		
Standaardgraad.—Betreklik goed.		
(c) Gebreke.		
Keurgraad.—Daar moet geen vuiligheid wees nie, en die ander gebreke moet redelik wees.		
Standaardgraad.—Hierdie graad moet betreklik vry van gebreke wees.		

Ertjies, ingemaakte vars.

10. (1) Daar is drie grade ingemaakte vars ertjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Die ertjies moet ingemaak word binne 36 uur nadat hulle gepluk is, tensy op 'n goedgekeurde wyse onder verkoeling gehou.
- (b) Die produk moet berei word van skoon, gesonde ertjies, sonder hul peule en vry van ander vreemde stowwe.
- (c) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees.
- (d) Wanneer groenertjies in blikke verpak word, moet dié van „Puikgraad” en „Keurgraad” verpak word in blikke wat binne behoorlik verlak is.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) *Puikgraad.*—Ertjies moet verpak word van jong, sagte ertjies, feitlik sonder doppe en gesplete pitte, en moet wat kleur en volwassenheid betref, eenvormig wees. Die ertjies moet deur 'n sif met mase van $\frac{10}{32}$ duim kan gaan. Die vloeistof van die produk moet helder wees.

(b) Fresh green peas, when 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 an approved manner.

(c) Soaked dried peas, when used, shall be of good quality, and of uniform type.

(d) The canned product shall not contain more than 1 per cent of black or off-coloured peas, and shall be reasonably free from loose skins, broken peas and other defects. The product, when graded as “Choice Grade” shall not contain any black or off-coloured peas.

(e) The peas shall be tender and the product shall be free from foreign matter.

(f) Carrots shall be sound, of good texture, and shall be thoroughly washed, peeled and trimmed.

(g) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Drained weight (oz.).....	18	18	18
(b) Ingredients according to these specifications—			
Carrots.....	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
Peas, fresh.....	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
Peas, dried.....	—	—	—

Cauliflower, Canned.

9. (1) There shall be two grades of canned cauliflower, namely “Choice Grade” and “Standard 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. The flowering head only must be used. Grit and blemishes shall be treated as defects. Insects and insect remains shall be treated as very severe defects.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Drained weight (oz.).....	17	17
(b) Colour.		
Choice Grade.—Good.		
Standard Grade.—Fairly good.		
(c) Defects.		
Choice Grade.—There shall be no grit and the other defects shall be reasonable.		
Standard Grade.—This grade shall be fairly free from defects.		

Peas, Fresh, Canned.

10. (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) Peas shall be canned within 36 hours of picking unless held under refrigeration in an approved manner.

(b) The product shall be prepared from clean, sound peas free from pods and other foreign matter.

(c) The minimum drained weight shall be 19 oz.

(d) When packed in cans “Fancy Grade” and “Choice Grade” green peas shall be packed in cans suitably lacquered internally.

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

- (a) *Fancy Grade.*—Peas shall be packed from young, tender peas, practically free from skins and splits, and shall be uniform in colour and maturity. They shall be capable of passing through a screen of $\frac{10}{32}$ inch mesh. The liquid from the product shall be clear.

(b) *Keurgraad*.—Die ertjies moet verpak word van betreklik jong, sagte ertjies, betreklik vry van doppe en gesplete pitte, en ook wat kleur en volwassenheid betref, eenvormig wees. "Keurgraad-ertjies" moet verpak word in twee reekse groottes en die „keurgraadertjies" van die twee grootte-reekse mag nie in dieselfde houer gemeng word nie. In die eerste reeks 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 tweede reeks 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. Die vloeistof van die produk moet feitlik helder wees.

(c) *Standaardgraad*.—Die ertjies moet verpak word van ertjies wat nie noodwendig wat vorm, kleur of volwassenheid betref, eenvormig is nie, maar redelik vry is van doppe of gesplete pitte. Geen harde of ryp ertjies en hoogstens 1 persent swart ertjies word in hierdie graad toegelaat.

Ertjies, ingemaakte geweekte of gekookte.

11. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte geweekte of gekookte ertjies, naamlik „Standaardgraad”.

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

- (a) Die ertjies moet van 'n goeie gehalte wees en vry van insekbesmetting.
- (b) Die produk moet redelik vry wees van los doppe, gebreke stukkies en ander gebreke en moet sag wees en 'n goeie geur hê, en hoogstens 1 persent swart ertjies of ertjies van afwykende kleur bevat.
- (c) Matige jellievorming is geen rede vir degradering nie.
- (d) Die minimum substansgewig van die inhoud van 'n A 2½-houer moet 20 ons wees en moet bepaal word deur die ertjies op die sif oop te spreid en die sif en inhoud vir 2 minute in kouwater te hou voordat dit gedreineer word.
- (e) Wanneer blikke vir verpakking gebruik word, moet slegs blikke gebruik word, wat binne behoorlik verpak is.

Aartappels, ingemaakte.

12. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte aartappels, naamlik „Standaardgraad”.

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

- (a) Die aartappels moet of heel, in stukkies of in die vorm van dobbelsteentjies ingemaak word.
- (b) Die produk moet berei word van aartappels van 'n variëteit wat geskik is vir inmaak, en 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 mag die produk hoogstens 15 persent snippers bevat.
- (e) Die telling van heles en stukke in enige besondere houer moet van 12 tot 30 wees, en sodanige heles en stukke moet 'n redelik eenvormige grootte en vorm hê.
- (f) Swak afskilling of afwerking, verkleuring of insek- of masjienbeskadiging word geag gebreke te wees.
- (g) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

Suurkool, ingemaakte.

13. (1) Daar is twee grade ingemaakte suurkool, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Suurkool is die produk wat verkry word deur die vrye volledige fermentasie van gesonde, skoon, gekerfde kool waarby sout gevoeg is en wat minstens 1 persent suur as melksuur uitgedruk, bevat.
- (b) Die substansgewig moet 20 ons wees.

(b) *Choice Grade*.—Peas shall be packed from fairly young, tender peas, fairly free from skins and splits and fairly uniform in colour and maturity. "Choice Grade" peas shall be packed in two ranges of sizes and the "Choice Grade" peas from the two size ranges shall not be mixed in any one container. In the first 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 second 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. The liquid from the product shall be practically clear.

(c) *Standard Grade*.—Peas shall be packed from peas not necessarily uniform in size, colour or maturity, but reasonably free from skins or splits. No hard or ripe peas, and not more than 1 per cent of black peas shall be permitted in this grade.

Peas, Soaked or Processed, Canned.

11. (1) There shall be only one grade of canned soaked or processed peas, namely "Standard Grade".

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

- (a) The peas must 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 must be tender and have a good flavour, and shall have not more than 1 per cent of black or off-coloured peas.
- (c) Moderate jellying shall not constitute ground for degrading.
- (d) The minimum drained weight of contents for an A2½ container shall be 20 oz. and shall be determined by spreading the peas on the sieve and immersing sieve and contents in cold water for two minutes before draining.
- (e) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

Potatoes, Canned.

12. (1) There shall be only one grade of canned potatoes, namely "Standard Grade".

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

- (a) Potatoes shall be canned either whole, in pieces or as dice.
- (b) The product shall be prepared from potatoes of a variety suitable for canning, and 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 diced, the dice shall be cleanly cut approximate cubes, and the product shall not contain more than 15 per cent of chips.
- (e) Wholes and pieces shall count from 12 to 30 and shall be reasonably uniform in size and shape in any one container.
- (f) Poor peeling or trimming, discoloration, or insect or mechanical injury shall be regarded as defects.
- (g) The minimum drained weight shall be 20 oz.

Sauerkraut, Canned.

13. (1) There shall be two grades of canned sauerkraut, namely "Choice Grade" and "Standard Grade".

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

- (a) Sauerkraut is the product 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 drained weight shall be 20 oz.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) *Keurgraad*.—Die produk moet 'n ligte strooikleur hê, gesny word in repe van ongeveer $\frac{1}{32}$ duim dik, en sonder gebreke en letsels wees. Die produk moet 'n stewige, fyn tekstuur en 'n goed ontwikkelde, kenmerkende suurkoolgeur hê.
- (b) *Standaardgraad*.—Die produk moet 'n wisselende strooikleur hê en die repe hoef nie 'n eenvormige dikte te hê nie. Die produk moet redelik vry van gebreke en letsels wees, moet 'n redelik stewige en fyn tekstuur en 'n goeie kenmerkende suurkoolgeur hê.

Spaghetti, ingemaakte.

14. (1) Daar is twee grade ingemaakte spaghetti, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasie vir albei grade is as 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 en moet met geskikte geurselbestanddele gegeur word. 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 tweedegraadkaas wees nie, en waar minstens $1\frac{1}{2}$ persent kaas by die sous gevoeg is, kan die produk geëtiketteer word „Spaghetti in Tamatiesous met Kaas”.
- (d) Waar kerrie by die sous gevoeg is in sodanige hoeveelheid dat dit 'n kenmerkende kerriegeur veroorsaak, moet die produk geëtiketteer word „Kerriespaghetti”.
- (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 agt mase per duim.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) *Keurgraad*.—Die sous moet 'n helder kleur hê en geen neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word nie.
- (b) *Standaardgraad*.—Die sous moet 'n redelik helder kleur hê en kan 'n neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word.

Suikermielies, ingemaakte.

15. (1) Daar is twee grade ingemaakte suikermielies, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

Ingemaakte suikermielieroom word berei van jong, sagte suikermielies.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit en helder wees.

Standaardgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit wees en kan dof wees.

(b) Diktegraad.

Keurgraad.—Die produk moet dikkerig en roomagtig wees.

Standaardgraad.—Die produk kan 'n geringe skeiding van vry vloeistof toon.

(3) The specifications of each grade shall be as follows:—

(a) *Choice Grade*.—The product shall be of a light straw colour, with shreds cut to approximately $\frac{1}{32}$ inch in thickness, and free from defects and blemishes. The product shall be of firm, fine texture and shall have a well-developed typical characteristic sauerkraut flavour.

(b) *Standard Grade*.—The product shall be of a variable straw colour and the shreds may lack uniformity of thickness; the product shall be reasonably free from defects and blemishes, shall be of reasonably firm and fine texture and have a good characteristic sauerkraut flavour.

Spaghetti, Canned.

14. (1) There shall be two grades of canned spaghetti, namely “Choice Grade” and “Standard 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, puree or paste and shall be flavoured with suitable ingredients. 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 of 15 per cent total soluble solids.

(c) Where cheese is added, it must not be of a quality inferior to second grade cheese and where not less than $1\frac{1}{2}$ per cent of cheese has been added to the sauce, the product may be labelled “Spaghetti in Tomato Sauce with Cheese”.

(d) Where curry has been added to the sauce in such quantity as to give rise to a characteristic curry flavour, the product shall be labelled “Curried Spaghetti”.

(e) The drained weight shall be not less than 50 per cent of the net weight and this 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 shall be as follows:—

(a) *Choice Grade*.—The sauce shall be bright in colour and the sauce shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

(b) *Standard Grade*.—The sauce shall be reasonably bright in colour and the sauce may show a tendency to separate on being removed from the container.

Sweetcorn, Canned.

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

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

Canned cream-style sweet corn shall be prepared from young, tender sweet corn.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The colour shall be characteristic of the variety and shall be of bright appearance.

Standard Grade.—The colour shall be characteristic of the variety and may have a dull appearance.

(b) Consistency.

Choice Grade.—The product shall be well-bodied and possess a cream-like consistency.

Standard Grade.—The product may show slight separation of free liquid.

(c) Gebreke.

Keurgraad.—Die produk moet feitlik sonder gebreke wees, soos stukkie blare, baard of stronk, pitte met 'n afwykende kleur en ander gebreke.

Standaardgraad.—Die produk moet betreklik vry wees van gebreke soos stukkie blare, baard of stronk, pitte met 'n afwykende kleur en ander gebreke.

Tamatiekonsentraat, ingemaakte.

16. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte tamatiekonsentraat, naamlik „Standaardgraad”.

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

- (a) Tamatiekonsentraat moet gemaak word van heel, gesonde, ryp tamaties met 'n goeie geur en kleur, behoorlik berei en met die skille en pitte verwyder.
- (b) Die produk moet berei word deur die vrugte, nadat dit weens die werking van melkbakterieë of gisting gefermenteer is, te konsentreer tot een-twaalfde van die oorspronklike massa.
- (c) Geen kunskleurstof of preserveermiddel mag gebruik word nie.

Tamaties, ingemaakte.

17. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamaties, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Die produk moet verpak word van deeglik gewaste, gesonde, ryp tamaties behoorlik berei.
- (b) Ingemaakte tamaties moet 'n redelik eenvormige kleur hê en sonder stukkie skil en ander gebreke wees.
- (c) Sappe van ander gesonde, ryp tamaties kan by die massa gevoeg word wanneer houer gevul word.
- (d) Die minimum substansgewig moet 15 ons wees.
- (e) Suiwer kalsiumchloried kan gebruik word om tamaties stewig te maak, maar onder geen omstandighede meer as 0.05 persent uitgedruk as anhidriese kalsiumchloried nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die grootste eenheid nie meer as tweemaal die gewig van die kleinste eenheid wees nie.

Standaardgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die drie grootste eenhede nie meer as tweemaal die gewig van die drie kleinste eenhede wees nie.

(b) Kleur.

Keurgraad.—Die vrugte moet 'n redelik eenvormige rooi kleur hê en sonder groen kolle of kolle met 'n afwykende kleur wees.

Standaardgraad.—Die vrugte moet van 'n algemeen goeie kleur wees.

(c) Gebreke.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens twee van die eenhede geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens vyf van die eenhede geringe gebreke toon.

(d) Papdrukking.

Keurgraad.—In enige besondere houer moet minstens 70 persent van die eenhede hul oorspronklike vorm behou.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet minstens 50 persent van die eenhede in 'n groot mate hul algemene vorm behou.

Tamatiepuree, ingemaakte.

18. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamatiepuree, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

- (a) Tamatiepuree moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is.

(c) Defects.

Choice Grade.—The product shall be practically free from defects such as husks, silks, particles of cob, off-coloured kernels and other defects.

Standard Grade.—The product shall be fairly free from defects such as husks, silks, particles of cob, off-coloured kernels and other defects.

Tomato Concentrate, Canned.

16. (1) There shall be only one grade of canned tomato concentrate, namely “Standard Grade”.

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

- (a) Tomato concentrate shall be made from whole, sound, ripe tomatoes of good flavour and colour suitably prepared and with skins and seed removed.
- (b) The product shall be prepared by concentrating the fruits after they have been fermented by lactic bacteria or yeast fermentation to one-twelfth of the original bulk.
- (c) No artificial colouring matter or preservative shall be used.

Tomatoes, Canned.

17. (1) There shall be two grades of canned tomatoes, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

- (a) The product shall be packed from well-washed, sound, ripe tomatoes suitably prepared.
- (b) Canned tomatoes shall be reasonably uniform in colour and shall be free from pieces of skin and other defects.
- (c) Juice from other sound, ripe tomatoes may be added to the bulk when filling into containers.
- (d) The minimum drained weight shall be 15 oz.
- (e) Pure calcium chloride may be used to firm the tomatoes but in no case to the extent of more than 0.05 per cent expressed as anhydrous calcium chloride.

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

(a) Uniformity of size.

Choice Grade.—In any one container the weight of the largest unit shall not be more than twice the weight of the smallest unit.

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

(b) Colour.

Choice Grade.—The fruits shall be of reasonably uniform red colour, and shall be free from green or off-coloured patches.

Standard Grade.—The fruits shall be of a generally good colour.

(c) Defects.

Choice Grade.—In any one container not more than two of the units may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than five of the units may show minor defects.

(d) Crushing.

Choice Grade.—In any one container not less than 70 per cent of the units shall retain their general shape.

Standard Grade.—In any one container not less than 50 per cent of the units shall retain to a large measure their general shape.

Tomato Puree, Canned.

18. (1) There shall be two grades of canned tomato puree, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

- (a) Tomato puree shall be made by the concentration of fresh, ripe, sound tomatoes, which have been adequately washed and trimmed.

- (b) Die puree moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van alle vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukkie kern. Dit moet 'n goeie tamatiekleur en vars geur hê.
- (c) Die produk moet minstens 12 persent soutvrye oplosbare vastestowwe bevat soos deur middel van die refraktometer gemeet.
- (d) Die puree kan net met tafelsout berei word, maar natriumbikarbonaat in sodanige hoeveelheid as wat 'n deel van die tamatiesure neutraliseer, kan gedurende die konsentrasieproses bygevoeg word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 helder), 53 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 helder), 28 persent.

Swart (Munsell N1 helder) en grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

Tamatiepasta, ingemaakte.

19. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamatiepasta, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

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

(a) Tamatiepasta moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is.

(b) Die produk moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukkie kern. Dit moet 'n goeie tamatiekleur en 'n vars geur hê.

(c) Tamatiepasta moet minstens 25 persent soutvrye oplosbare vastestowwe bevat, soos deur middel van die refraktometer gemeet.

(d) Die pasta moet slegs met sout berei word, maar natriumbikarbonaat in sodanige hoeveelheid as wat 'n deel van die tamatiesure neutraliseer, kan gedurende die konsentrasieproses bygevoeg word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 helder), 53 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 helder), 28 persent.

Swart (Munsell N1 helder) en grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

Rape, ingemaakte.

20. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte rape, naamlik „Standaardgraad”.

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

(a) Die rape moet of as heles, stukke, kwarte of dubbelsteentjies ingemaak word.

(b) Die produk moet berei word van jong, gesonde rape wat geskil, afgewerk en goed gewas is.

(c) Die produk moet 'n goeie kleur en tekstuur hê, sonder growwe vesels en stokkerigheid, en vry van disintegrasie en ander gebreke.

(d) Wanneer rape in dubbelsteentjies gesny word, moet die dubbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees en die produk moet hoogstens 15 persent snippers bevat.

(e) Die telling van die heles, stukke en kwarte in enige besondere houer moet van 12 tot 30 wees en sodanige heles, stukke en kwarte moet 'n redelik eenvormige grootte en vorm hê.

(f) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

(g) Wanneer die rape in blikke verpak word, moet slegs blikke gebruik word wat binne behoorlik verlak is.

(b) The puree shall be smooth in texture, free from all extraneous matter and from skin, seeds, and pieces of core. It shall have a good tomato colour and a fresh flavour.

(c) The product shall contain not less than 12 per cent of salt-free soluble solids as measured by refractometer.

(d) The puree 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.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy), 53 per cent.

Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy), 28 per cent.

Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 Matt.), 19 per cent.

Standard Grade.—The product shall have a good red tomato colour.

Tomato Paste, Canned.

19. (1) There shall be two grades of canned tomato paste, namely “Choice Grade” and “Standard Grade”.

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

(a) Tomato paste shall be made by the concentration of fresh, ripe, sound tomatoes, which have been adequately washed and trimmed.

(b) The product shall be of smooth texture, free from extraneous matter and from skins, seeds and pieces of core. It shall have a good tomato colour and a fresh flavour.

(c) Tomato paste shall contain not less than 25 per cent of salt-free soluble solids as measured by refractometer.

(d) The paste may be seasoned only with salt, but sodium bicarbonate in such quantity as neutralises part of the tomato acids may be added during concentration.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy), 53 per cent.

Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy), 28 per cent.

Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 Matt.), 19 per cent.

Standard Grade.—The product shall have a good red tomato colour.

Turnips, Canned.

20. (1) There shall be only one grade of canned turnips, namely “Standard Grade”.

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

(a) Turnips shall be canned either as wholes, pieces, quarters or dice.

(b) The product shall be prepared from young, sound turnips, which have been peeled, trimmed and well washed.

(c) The product shall be of good colour and texture, and free from coarse fibres and woodiness, disintegration and other defects.

(d) When turnips are diced, the dice shall be cleanly cut approximate cubes and the product shall not contain more than 15 per cent of chips.

(e) Wholes, pieces and quarters shall count from 12 to 30 and shall be reasonably uniform in size and shape in any one container.

(f) The minimum drained weight shall be 20 oz.

(g) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

Groente, ingemaakte gemengde.

21. (1) Daar is slegs een graad ingemaakte gemengde groente, naamlik „Standaardgraad”.

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

- (a) Verpakkings ingemaakte gemengde groente moet minstens drie soort groente bevat, en die verhouding van die soort groente mag nie groter as die som van die ander wees nie.
- (b) Groente waarvan die gewig die substansgewigsinhoud van die houer met meer as 5 persent oorskry, moet op die etiket aangedui word in die volgorde van die verhoudings waarin dit gebruik is, en die groente wat in die grootste verhouding gebruik is, moet eerste aangedui word.
- (c) Wanneer geelwortels en artappels gebruik word, moet hulle in dobbelsteentjies of skywe gesny word, en moet die dobbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (d) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

DEEL VI.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE KONFYT, JELLIE EN MARMELADE.

1. (1) Daar is drie grade konfyt, jellie en marmelade, naamlik „Eerstegraad”, „Standaardgraad” en „Vervaardigersgraad”, uitgesonderd fynkonfyt wat wanneer dit berei is van ander vrugte as appelkose, bessierugte, perskes en pruime, slegs gegradeer word as „Standaardgraad” en „Vervaardigersgraad”.

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

(a) Die verhouding van suiker tot bereide vrugte is as volg:—

Vrug.	Vir elke 100 lb. suiker moet onderstaande minimum hoeveelhede vrugte gebruik word (lb.).
Appel.....	50
Appelkoos.....	80
Appelkoos en Pynappel.....	80
Braam.....	55
Swartaalbessie.....	50
Boysenbessie (of Youngbessie).....	55
Vye.....	70
Appelliefie (Kaapse).....	60
Druive.....	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 deur middel van die refraktometer by 20° C. vasgestel, moet tussen 66 en 73 wees, uitgesonderd by waatlemoenkonfyt waar die speling tussen 60 en 70 moet wees.

(3) Die spesifikasie vir elke graad is as volg:—

- (a) „Eerstegraad”-konfyt, -jellie en -marmelade moet—
 - (i) ’n goeie, ryk kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk, en helder vertoon;
 - (ii) ’n sagte tekstuur en goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wat gebruik word;
 - (iii) ’n goeie styfheidsgraad vir die besondere variëteit hê;
 - (iv) sonder enige tekens van sandsuiker of korreltekstuur wees;

Vegetables, Mixed, Canned.

21. (1) There shall be only one grade of canned mixed vegetables, namely “Standard Grade”.

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

- (a) Canned mixed vegetable packs shall contain at least three vegetables, and the proportion of one vegetable shall not exceed the sum of the others.
- (b) Vegetables exceeding 5 per cent by weight of the drained contents of the container, shall be declared on the label in order of the proportions in which they were used, the vegetable of which the largest proportion was used being named first.
- (c) When carrots and potatoes are used they shall be diced or sliced, and the dice shall be cleanly cut approximate cubes.
- (d) The minimum drained weight shall be 20 oz.

PART VI.

SPECIFICATIONS FOR CANNED JAMS, JELLIES AND MARMALADES.

1. (1) There shall be three grades of jams, jellies and marmalades, namely “First Grade”, “Standard Grade” and “Manufacturers Grade”, with the exception of smooth jams, which, when prepared from fruits other than apricots, berry fruits, peaches and plums, shall be graded as “Standard Grade” and “Manufacturers Grade” only.

(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 Pineapple.....	80
Blackberry.....	55
Blackcurrent.....	50
Boysenberry (or Youngberry).....	55
Fig.....	70
Gooseberry (Cape).....	60
Grape.....	100
Guava.....	60
Loganberry.....	55
Mango.....	80
Melon.....	100
Melon and Fig.....	90
Melon and Ginger.....	90
Melon and Lemon.....	90
Melon and Pineapple.....	90
Papaw.....	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 melon jam where the range shall be 60 to 70.

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

- (a) *First Grade* jams, jellies and marmalades shall be—
 - (i) of good, rich colour natural to the kind of product and of bright appearance;
 - (ii) of tender texture and of good flavour natural to the kind of fruit used;
 - (iii) of good consistency having regard to the variety;
 - (iv) free from any signs of crystallization or granulation;

- (v) feitlik sonder gebreke wees, soos verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels; insekbesmetting word geag 'n ernstige gebrek te wees;
- (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.
- (b) „Standaardgraad”-konfyt, -jellie en -marmelade moet—
- (i) 'n redelik goeie kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk en redelik helder vertoon;
- (ii) 'n redelik goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wanneer ingemaak;
- (iii) 'n redelik goeie styfheidsgraad hê vir die besondere soort produk en sonder enige tekens van korrektekstuur of sandsuiker wees;
- (iv) redelik vry van gebreke soos wansmaak, verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels; insekbesmetting word geag 'n ernstige gebrek te wees.
- (c) „Vervaardigersgraad”-konfyt, -jellie en -marmelade moet verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van meer as 8 lb.

DEEL VII.

SPESIFIKASIES VIR TUSSENGRAAD.

Appelkose, ingemaakte.

(1) Die appelkose mag slegs as helftes en heles ingemaak word.

(2) Slegs appelkose met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag in dieselfde houer gepak word. Waar afwerking by tussengraad nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Wanneer appelkose as heles ingemaak word, moet die vrugte ontpit, die appelkose afgeskil of nie afgeskil word nie, maar kan op die naat langs gesny word.

(4) Die vereistes vir tussengraad is:—

Maksimum telling (helftes)....	65
Gebreke.....	Die eenhede moet betreklik vry van ernstige letsels wees.
Maksimum telling heles....	24
Minimum substansgewig....	16 onse.
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	15
Eenvormigheid van groottes (helftes).....	In enige besondere houer mag die gewig van die elf grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die elf kleinste eenhede.
Eenvormigheid van grootte (heles).....	In enige besondere 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.
Kleur.....	Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.
Papdrukking.....	Hoogstens vier van die eenhede kan gebreek wees weens papdrukking.

LET WEL.—'n Eenheid wat sy normale vorm weens rypheid verloor het en wat geen teken van papdrukking toon nie en geringe disintegrasie toon, word nie geag papgedruk te wees nie.

- (v) practically free from defects, such as discoloured skin, burnt shreds, bruised spots, insect or similar injuries, pits or pieces of pits, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems; insect contamination shall be considered a serious defect;
- (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.

(b) *Standard Grade* jams, jellies and marmalades shall be—

- (i) of reasonably good colour natural to the kind of product and of reasonably bright appearance;
- (ii) of reasonably good flavour natural to the kind of fruit when processed;
- (iii) of reasonably good consistency having regard to the kind of product, and show no sign of granulation or crystallization;
- (iv) reasonably free from defects, such as off-flavour, discoloured skin, burnt shreds, bruised spots, insect or similar injuries, pits or pieces of pits, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems; insect contamination shall be considered a serious defect.

(c) *Manufacturers Grade* jams, jellies and marmalades shall be packed in containers larger than 8 lb. capacity.

PART VII.

SPECIFICATIONS FOR SECONDS GRADES.

Apricots, Canned.

(1) Apricots shall be canned only as halves and wholes.

(2) Only apricots of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container. Where trimming is necessary in “Seconds” grade, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(3) When canned as whole apricots, the fruit shall be unpitted, the apricots peeled or unpeeled, but may be slit along the suture.

(4) The requirements for “Seconds” grade shall be:—

Maximum count halves.....	65
Defects.....	The units shall be fairly free from major blemishes.
Maximum count wholes....	24
Minimum drained weight... ..	16 oz.
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	15
Uniformity of size (halves)...	In any one container the weight of the eleven largest units shall not be more than one and a half times the weight of the eleven smallest units.
Uniformity of size (wholes)...	In any one 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.
Colour.....	The units shall be of fairly good colour throughout.
Crushing.....	Not more than four of the units may be broken by crushing.

NOTE.—A unit which has lost its normal shape because of ripeness and which bears no mark of crushing and shows slight disintegration, shall not be considered crushed.

Perskes, ingemaakte geeltaapit.

(1) Taaipitperskes moet slegs ingemaak word as heles, helftes, kwarte en skywe.

(2) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.

(3) Alle perskes moet netjies afgeskil word.

(4) Waar afwerking is, moet die eenhede so afgewerk dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(5) Alle skywe moet netjies gesnyde segmente wees.

(6) Tekens van skilreste en verkleurde dele word geag gebreke te wees.

(7) Die vereistes vir die graad taaipitperskes verpak as heles is:—

Maksimum telling.....	20	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	14	
Minimum substansgewig....	16 onse.	
Eenvormigheid van grootte...	In enige besondere 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.	
Kleur.....	Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.	
Gebreke.....	Die eenhede in enige besondere houer moet betreklik vry wees van ernstige letsels.	

(8) Die vereistes vir die grade taaipitperskes verpak as helftes is:—

Maksimum telling.....	36	
Minimum substansgewig....	17 onse.	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	14	
Eenvormigheid van grootte..	In enige besondere 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.	
Kleur.....	Die eenhede moet 'n betreklik eenvormige kleur hê.	
Gebreke.....	Die eenhede in enige besondere houer moet sonder ernstige letsels wees.	
Papdrukking.....	In enige besondere houer kan hoogstens vier van die eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking.	

(9) Die vereistes vir die grade taaipitperskes verpak as skywe is:—

Die skywe moet minstens $1\frac{1}{4}$ duim lank wees en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ duim breed.

Minimum substansgewig....	17 onse.	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	14	
Kleur.....	Die eenhede moet 'n betreklik goeie kleur hê.	
Gebreke.....	Die eenhede in enige besondere houer kan hoogstens 30 persent geringe gebreke toon.	

(10) Die vereistes vir die grade taaipitperskes verpak as helftes is:—

Minimum substansgewig....	17 onse.	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	14	
Kleur.....	Die eenhede moet 'n betreklik eenvormige kleur hê.	
Gebreke.....	Die eenhede in enige besondere houer moet sonder ernstige gebreke wees.	

Perskes, ingemaakte lospit.

(1) Lospitperskes moet slegs ingemaak word as helftes, kwarte, of skywe.

(2) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.

(3) Alle helftes moet 'n normale vorm hê.

(4) Waar afwerking nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(5) Alle perskes moet netjies afgeskil word.

Peaches, Yellow Clingstone, Canned.

(1) Clingstone peaches shall be canned only as wholes, halves, quarters or slices.

(2) Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(3) All peaches shall be cleanly peeled.

(4) Where trimming is necessary, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(5) All slices shall be cleanly cut segments.

(6) The presence of residual peel, and discoloured portions shall be regarded as defects.

(7) The requirements for the grade of clingstone peaches packed as wholes shall be:—

Maximum count.....	20	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	14	
Minimum drained weight...	16 oz.	
Uniformity of size.....	In any one 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.	
Colour.....	The fruit shall be of fairly good colour throughout.	
Defects.....	The units shall be fairly free from major blemishes.	

(8) The requirements for the grades for clingstone peaches packed as halves shall be:—

Maximum count.....	36	
Minimum drained weight...	17 oz.	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	14	
Uniformity of size.....	In any one 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.	
Colour.....	The units shall be fairly uniform in colour.	
Defects.....	The units in any one container shall be free from major blemishes.	
Crushing.....	In any one container not more than four of the units shall be damaged or broken by crushing.	

(9) The requirements for the grades of clingstone peaches packed as slices shall be:—

The slices shall not be less than $1\frac{1}{4}$ in. in length and shall be from $\frac{1}{4}$ in. to $\frac{1}{2}$ in. in width.		
Minimum drained weight...	17 oz.	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	14	
Colour.....	The units shall be of fairly good colour.	
Defects.....	The units in any one container shall not show more than 30 per cent of minor defects.	

(10) The requirements for the grades for clingstone peaches packed as quarters shall be:—

Minimum drained weight....	17 oz.	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	14	
Colour.....	The units shall be fairly uniform in colour.	
Defects.....	The units in any one container shall be free from major defects.	

Peaches, Freestone, Canned.

(1) Freestone peaches shall be canned only as halves, quarters or as slices.

(2) Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(3) All halves shall be of normal shape.

(4) Where trimming is necessary, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(5) All peaches shall be cleanly peeled.

(6) Die vereistes vir die grade lospitperskes verpak as helftes en kwarte is:—

Minimum telling (helftes)...	32	
Minimum telling (kwarte)...	50	
Minimum substansgewig...	16 onse.	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	14	
Eenvormigheid van grootte (helftes).....		In enige besondere 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.
Eenvormigheid van grootte (kwarte).....		In enige besondere houer mag die gewig van die twaalf grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die twaalf kleinste eenhede.
Kleur.....		Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.
Gebreke.....		Die eenhede in enige besondere houer moet sonder ernstige gebreke wees.
Papdrukking.....		In enige besondere houer kan hoogstens drie van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

Pere, ingemaakte.

- (1) Pere moet of as helftes of as kwarte ingemaak word.
- (2) Slegs pere met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.
- (3) Alle pere moet netjies afgeskil en netjies ontkern word.
- (4) Alle helftes en kwarte moet 'n normale vorm hê en waar afwerking nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (5) Tekens van skilreste, verkleurde vrugte of verkleurde dele word geag gebreke te wees.

(6) Die vereistes vir die graad is:—

Maksimum telling (helftes)...	32	
Maksimum telling (kwarte)...	45	
Minimum substansgewig...	16 onse.	
Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	12	
Eenvormigheid van grootte (kwarte).....		In enige besondere houer mag die gewig van die agt grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as die gewig van die agt kleinste eenhede.
Eenvormigheid van grootte (helftes).....		In enige besondere 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.
Kleur.....		Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.
Gebreke.....		Die eenhede in enige besondere houer moet sonder ernstige gebreke wees.
Papdrukking.....		In enige besondere houer mag hoogstens vier van die eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

* No. 259.]

[12 Februarie 1954.]

Hierby word vir algemene inligting bekendgemaak dat die Departement van Landbou voornemens is om onderstaande konsepregulasies in verband met Ingemaakte Voedsel (vrugte en groente) in die Unie verkoop, vir goedkeuring voor te lê.

Iedereen wat kommentaar wil lewer, moet sodanige kommentaar aan die Sekretaris van Landbou, Landbougebou, Pk. Vallis, Pretoria, rig om hom binne veertien dae na die publikasie hiervan te bereik.

(6) The requirements for the grades for freestone peaches packed as halves and quarters shall be:—

Maximum count (halves)...	32	
Maximum count (quarters)...	50	
Minimum drained weight...	16 oz.	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	14	
Uniformity of size (halves)...		In any one 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.
Uniformity of size (quarters)...		In any one container the weight of the twelve largest units shall not be more than one and a half times the weight of the twelve smallest units.
Colour.....		The units shall be fairly uniform in colour.
Defects.....		The units in any one container shall be free from major defects.
Crushing.....		In any one container not more than three units shall be broken or damaged by crushing.

Pears, Canned.

- (1) Pears shall be canned either as halves or as quarters.
- (2) Only pears of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- (3) All pears shall be neatly peeled and cleanly cored.
- (4) All halves and quarters shall be of normal shape, and where trimming is necessary, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (5) The presence of residual peel, discoloured fruit or discoloured portions shall be regarded as defects.

(6) The requirements for the grade shall be:—

Maximum count (halves)...	32	
Maximum count (quarters)...	45	
Minimum drained weight...	16 oz.	
Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	12	
Uniformity of size (quarters)...		In any one container the weight of the eight largest units shall not be more than one and a half times the weight of the eight smallest units.
Uniformity of size (halves)...		In any one 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.
Colour.....		The units shall be of fairly good colour.
Defects.....		The units in any one container shall be free from major defects.
Crushing.....		In any one container not more than four units shall be broken or damaged by crushing.

* No. 259.]

[12 February 1954.]

It is hereby notified for general information that the Department of Agriculture intends to submit the subjoined draft regulations in connection with Canned Foodstuffs (fruit and vegetables) sold in the Union, for approval.

Any person who desires to make any comment should direct such comment to the Secretary for Agriculture, Agriculture Building, P.O. Vallis, Pretoria, to reach him within fourteen days from the date of publication hereof.

VOORGESTELDE REGULASIES EN SPESIFIKASIES VIR DIE GRADERING, VERPAKKING EN MERK VAN INGEMAakte VOEDSEL (VRUGTE EN GROENTE) IN DIE UNIE VERKOOP.

Sy Eksellensie die Goewerneur-generaal het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel *drie-en-veertig* van die Bemerkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig, die volgende regulasies gemaak in verband met die verkoop van ingemaakte voedsel in die Unie, vir die toepassing van die verbod opgelê kragtens artikel *ses-en-dertig* van genoemde Wet.

INLEIDING.

Hierdie regulasies bestaan uit die volgende Dele:—

- Deel I.—Woordomskrywings.
- Deel II.—Algemene Regulasies.
- Deel III.—Spesifikasies vir Ingemaakte Vrugte.
- Deel IV.—Spesifikasies vir Ingemaakte Vrugtemoes.
- Deel V.—Spesifikasies vir Ingemaakte Groente.
- Deel VI.—Spesifikasies vir Ingemaakte Konfyt, Jellie en Marmelade.

LET WEL.—Nakoming van hierdie regulasies verleen aan niemand vrystelling van die nakoming van enige regulasies kragtens onderstaande Wette afgekondig nie:—

1. Die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels, No. 13 van 1929, soos gewysig.
2. Die Volksgezondheidswet, No. 36 van 1919, soos gewysig.
3. Die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk, No. 22 van 1941, soos gewysig.
4. Die Wet op Maten en Gewichten, No. 32 van 1922, soos gewysig.

DEEL I.

WOORDOMSKRYWINGS.

In hierdie regulasies en spesifikasies, tensy onbestaanbaar met die sinsverband, beteken—

- „afgewerk”, dat van die produk wat verpak word, ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgsny en weggegooi is;
- „deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengte as van die vrugte- of groentesoort gemeet;
- „gebreke”, benewens letsels, ook swak afwerking, veselagtigheid, te veel kern, pitte en alle vreemde stowwe;
- „gesond”, die afwesigheid van enige uitwendige of inwendige gebreke of fisiologiese tekortkominge wat die verwerkingsgehalte van die voedsel mag benadeel;
- „halfstukke”, beteken die reeste van appelkooshelftes wat oorbly nadat die moes vir vyf minute gedreineer is oor ’n sif met mase van ’n kwartduim en 18 dm. in deursnee;
- „houer”, ’n blik gemaak van tinplaat of aluminium of, tensy onbestaanbaar met die sinsverband, ’n fles of bottel van glas gemaak;
- „ingemaakte voedsel”—

- (a) ingemaakte vrugte, vrugtemoes, vrugtesous, vrugtekonyt en konserf, jellie en marmelade;
- (b) ingemaakte vrugtekonsentraat;
- (c) ingemaakte groente, groentepuree, groentepasta;
- (d) ingemaakte groentekonsentraat;
- (e) ingemaakte spaghetti;
- (f) ingemaakte sampioene;

wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseelde houters;

„inhoud”, alles wat die houer bevat;

„inspekteur”, ’n persoon deur die Minister van Landbou aangewys ingevolge subartikel (1) van artikel *sewe-en-dertig* van die Bemerkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig;

PROPOSED REGULATIONS AND SPECIFICATIONS FOR GRADING, PACKING AND MARKING OF CANNED FOODSTUFFS (FRUIT AND VEGETABLES) SOLD IN THE UNION.

His Excellency the Governor-General 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 following regulations for the purpose of the prohibition, relating to the sale of canned foodstuffs in the Union, imposed under section *thirty-six* of the said Act:—

INTRODUCTORY.

These regulations are divided into the following parts:—

- Part I.—Definitions.
- Part II.—General Regulations.
- Part III.—Specifications for Canned Fruit.
- Part IV.—Specifications for Canned Fruit Pulps.
- Part V.—Specifications for Canned Vegetables.
- Part VI.—Specifications for Canned Jams, Jellies and Marmalades.

NOTE.—Compliance with these regulations shall not exempt any person from complying with any regulations promulgated under the following Acts:—

1. Food, Drugs and Disinfectant Act, No. 13 of 1929, as amended.
2. Public Health Act, No. 36 of 1919, as amended.
3. Factories, Machinery and Building Work Act, No. 22 of 1941, as amended.
4. Weights and Measures Act, No. 32 of 1922, as amended.

PART I.

DEFINITIONS.

In these regulations, unless inconsistent with the context—

„blemish” means scab marks, hailmarks, residual peel, brown marks, core, eyes, discoloured patches and marks which are of such a size and number to detract from the appearance of the product;

„canned foodstuffs” means—

- (a) canned fruit, fruit pulp, fruit sauce, fruit jam and preserve, jelly and marmalade;
- (b) canned fruit concentrate;
- (c) canned vegetables, vegetable puree; vegetable paste;
- (d) canned vegetable concentrate;
- (e) canned spaghetti;
- (f) canned mushrooms;

which have been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers;

„caps” means the residue of apricot halves that remains after the pulp has been drained on a $\frac{1}{4}$ inch mesh sieve of 18 inch diameter for five minutes;

„container” means a can made of tinplate or aluminium or, unless inconsistent with the context, a jar or bottle made of glass;

„contents” means everything that is contained in the container;

„count” means the number of units of the foodstuff in any one container, counts when specified for individual foodstuffs apply to A2½ containers; for smaller container sizes, the counts will be *pro rata* plus 25 per cent to the nearest unit, for larger container sizes the counts will be *pro rata* to the nearest unit;

„cut-out syrup” means the liquid which passes through the sieve when the drained weight of the contents of a container is determined;

„defects” means in addition to blemishes, poor trimming, raggedness excessive core, pits and all extraneous matter;

- „letsel”, skurwe plekkies, haelmerke, skilreste, bruin merke, kern, oë, verkleurde kolle en merke wat so groot en so veel is dat dit aan die voorkoms van die produk afbreuk doen;
- „onafgewerk”, dat die normale vorm van die voedselsoort nie merkbaar deur afwerking beïnvloed is nie;
- „substansgewig”, met betrekking tot die inhoud van enige houer wat ingemaakte voedsel bevat, uitgesonderd waar anders gespesifiseer, die gewig van sodanige inhoud nadat dit vir twee minute gedreineer is oor ’n ronde sif met ’n deursnee van 8 duim en met 8 mase per dm.; wanneer vir afsonderlike voedsel gespesifiseer, geld substansgewigte vir A2½-houers; vir ander houergroottes is die gewigte groter of kleiner in verhouding tot die inhoudsmaat van die houer;
- „telling”, die aantal eenhede van die voedsel in enige besondere houer; wanneer vir afsonderlike voedselsoorte gespesifiseer, geld tellings vir A2½-houers; vir kleiner houers, is die tellings *pro rata* plus 25 persent tot die naaste eenheid; vir groter houers is die tellings *pro rata* tot die naaste eenheid;
- „uitgeskeie stroop”, die vloeistof wat deur die sif loop wanneer die substansgewig van die inhoud van die houer bepaal word;
- „volwasse”, dat die voedsel wanneer geoes, ’n stadium van ontwikkeling bereik het wat die behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;
- „water”, suiwer, onbesmette en drinkbare water.

DEEL II.

ALGEMENE REGULASIES.

HOUERS.

1. Ingemaakte voedsel moet verpak word in—
 - (a) houers wat, indien hulle van tinplaat of aluminium gemaak is en ’n inhoudsmaat van minder as twee gelling het, nie voorheen vir die verpakking van enige verbruiksartikel gebruik is nie;
 - (b) houers wat onbeskadig en skoon is en sonder enige roes en groot duike.

DIE MERK VAN DIE HOUERS.

2. (1) Die naam van die inmaakrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is en die vervaardigingsdatum, albei in kodevorm uitgedruk, moet deur die produsent gebosseleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte voedsel in die Unie van Suid-Afrika verpak. Die kode gebruik, moet minstens 7 dae voor die ingemaakte voedsel vervaardig word, aan die inspekteur oorhandig word.

(2) Iedere houer wat enige ingemaakte voedsel bevat wat vir verkoop bestem is, moet gemerk word deur die volgende of daarop te bosseleer of te litografeer of te druk op ’n etiket daaraan geplak:—

- (a) Woorde wat die land van herkoms aandui;
- (b) ’n juiste beskrywing van die inhoud;
- (c) die graad van die inhoud;
- (d) die netto-gewig van die inhoud;
- (e) waar van kunskleurstowwe gebruik gemaak word, woorde ter aanduiding daarvan in drukletters van grootte 6 punt, uitgesonderd in die geval van konfyt, jellie en marmelade.

(3) Die etiket op houers moet skoon en netjies wees en goed vasgeplak word, en mag nie bo-oor ander etikette geplak of deur enige ander persoon as die pakker of sy agent aangeheg word nie.

(4) Indien in pakke geplaas word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op iedere sodanige pak of op ’n etiket daaraan geplak, moet gedruk of gesjabloneer word—

- (a) die aantal houers daarin verpak;
- (b) of die grootte van iedere verpakte houer of die gewig van die inhoud van iedere verpakte houer;
- (c) die naam van die inmaakrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is of die handelsmerk van die inhoud;

“diameter” means the greatest diameter measured at right angles to the longitudinal axis of the fruit or vegetable;

“drained weight” in relation to the contents of any receptacle containing a canned foodstuff, means, except where otherwise specified the weight of such contents after draining for two minutes on a circular sieve of 8 inches diameter and of 8 meshes to the inch; drained weights, when specified for individual foodstuffs apply to A2½ containers; for other container sizes the weights shall be greater or less in proportion to the capacity of the container;

“inspector” means a person designated by the Minister of Agriculture in terms of sub-section (1) of section thirty seven of the Marketing Act, 1937 (Act No. 26 of 1937), as amended;

“mature” means that the foodstuff when harvested has reached a state of development that will ensure the proper completion of the ripening process;

“sound” means the freedom from any external or internal defects or physiological disorders affecting the processing quality of the foodstuff;

“trimmed” means that, of the product packed, uneven portions or portions with blemishes have been cut away and discarded;

“untrimmed” means that the normal shape of the foodstuff has not been affected noticeably by trimming;

“water” means pure, wholesome and potable water.

PART II.

GENERAL REGULATIONS.

CONTAINERS.

1. (1) Canned foodstuffs 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 for the packing of any commodity;
 - (b) containers which are sound and clean, and are free from rust and serious dents.

MARKING OF CONTAINERS.

2. (1) The name of the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured and the date of manufacture both expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the producer on every container of canned foodstuffs packed in the Union of South Africa. The code used must be handed to the inspector not less than 7 days before the canned foodstuff is manufactured.

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

- (a) words signifying the country of origin;
- (b) a true description indicating the contents;
- (c) the grade of the contents;
- (d) the net weight of the contents;
- (e) where artificial colouring is used words disclosing the fact in letters of type 6 points face measurement, except in the case of jams, jellies and marmalades.

(3) The labels on containers shall be clean and neat and pasted on securely, and shall not be superimposed on other labels, or attached by any person other than the packer or his agent.

(4) If containers are placed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package, or on a label pasted thereon shall be printed or stencilled—

- (a) the number of containers enclosed;
- (b) either the size of each enclosed container, or the weight of the contents of each enclosed container;
- (c) the name of the canning establishment in which the canned foodstuffs were manufactured, or the brand of the contents;

(d) die inligting wat op sodanige houers verstrekk moet word soos gespesifiseer in paragrawe (a), (b) en (c) van subregulasie (2);

met dien verstande dat wanneer sodanige pakke gemengde soorte van enige ingemaakte voedsel bevat, woorde ter aanduiding dat hulle „gemengde” ingemaakte vrugte, konfyt, jellie, marmelade, of groente, na gelang van die geval, bevat, gebruik moet word in plaas van die woorde genoem in paragrawe (b) en (c) van subregulasie (2).

3. Ingeval enige voedsel wat nie in hierdie regulasies gespesifiseer word nie, vir inspeksie aangebied word, moet die Hoof Vrugte-inspekteur, of sy behoorlik aangestelde plaasvervanger, hom vergewis van die kwaliteit, toestand en verpakking van sodanige voedsel alvorens hy dit vir uitvoer en/of vir plaaslike verbruik goedkeur.

APPELLE.

4. (1) (a) Ingevolge subartikel (3) van artikel *sewendeertig* van die Bemarkingswet, 1937, en op die wyse in hierdie regulasie voorgeskryf, en binne een kalendermaand na die datum waarop enige beslissing aan hom meegegee is, kan die eienaar van ingemaakte vrugte of sy agent by die Minister appèl aanteken teen die gradering of hergradering van sodanige ingemaakte voedsel deur 'n inspekteur, of teen 'n lasgewing deur sodanige inspekteur dat sodanige ingemaakte voedsel ingevolge subartikel (2) van daardie artikel gegradeer of hergradeer moet word.

(b) Kennis van sodanige appèl moet by sodanige inspekteur ingedien word voordat sodanige ingemaakte voedsel verwyder word van die plek waar dit ondersoek is.

(c) Wanneer 'n appèl ingedien is soos voormeld, kan die betrokke inspekteur op die ingemaakte voedsel ten opsigte waarvan sodanige appèl aldus ingedien is, of op enige houer daarvan, enige merk aanbring wat hy vir die identifikasie van sodanige ingemaakte voedsel nodig mag ag, en dan mag die voedsel aldus gemerk, nie sonder sy toestemming verwyder word van die plek waar dit ondersoek is nie.

(2) (a) 'n Appèl kragtens subregulasie (1) moet skriftelik by die Minister ingedien word en moet vergesel gaan van 'n deposito van £20 en daarin moet die aard van die beslissing waarteen appèl aangeteken word en die gronde van die appèl duidelik uiteengesit word.

(b) Die bedrag by die Minister kragtens paragraaf (a) gestort, moet aan die betrokke appellant terugbetaal word indien die appèl gehandhaaf word, maar word verbeur as daardie appèl van die hand gewys word: Met dien verstande dat, indien na die mening van die Minister, die koste van 'n appèl in enige besondere geval minder is as die bedrag aldus gestort, die balans aan die appellant terugbetaal kan word al is die appèl van die hand gewys.

(c) Afsonderlike appèlle moet ingedien word en afsonderlike deposito's moet gestort word ten opsigte van verskillende besittings van sodanige ingemaakte voedsel.

(3) (a) Die Minister verwys enige appèl by hom kragtens subregulasie (1) ingedien, na 'n raad bestaande uit drie persone, deur hom benoem te word en waarvan minstens een gekies moet word uit persone wie se name vooraf deur die South African Food Canners' Council (Incorporated) aan hom voorgelê en deur hom goedgekeur is om in sodanige rade te dien.

(b) Geen sodanige persoon word benoem in enige raad soos voornoem in verband met enige appèl teen homself of sy werkgewer of 'n persoon by wie se besigheid hy geldelike belang het nie.

(c) Die Appèlraad moet die appèl oorweeg op die plek waar die besending opgeberg of gehou word.

(d) Die beslissing van enige sodanige raad is die eindbeslissing.

(e) Die raad moet 'n volledige verslag van die verrigtings tydens die oorweging van die appèl aan die Minister voorlê en moet, indien die appèl van die hand gewys word, die redes waarom dit van die hand gewys word, skriftelik aan die appellant verstrek.

OORTREDINGS EN STRAFBEPALINGS.

5. Iedereen 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 honderd pond.

(d) the information to be given on such containers as specified in paragraphs (a), (b) and (c) of sub-regulation (2);

provided that when such packages contain assorted varieties of any canned foodstuff, words signifying that they contain "assorted" canned fruits, jams, jellies, marmalades or vegetables, as the case may be, shall be used instead of the words referred to in paragraphs (b) and (c) of sub-regulation (2).

3. In case any foodstuff, not specified in these regulations be offered for inspection, the chief fruit inspector, or his duly appointed deputy, shall satisfy himself as to the quality, condition and packing of such foodstuffs before passing it for export and/or for local consumption.

APPEALS.

4. (1) (a) The owner of canned foodstuffs or his agent may, in terms of sub-section (3) of section *thirty-seven* of the said Marketing Act, 1937, and in the manner prescribed in this regulation, and within one calendar month after the date on which that decision was communicated to him, appeal to the Minister against the grading or regrading of such canned foodstuffs by an inspector, or a direction by such inspector to grade or regrade such canned foodstuffs in terms of sub-section (2) of that section.

(b) Notice of such appeal shall be lodged with such inspector before such canned foodstuffs are removed from the place where they were examined.

(c) When an appeal has been lodged as aforesaid, the inspector concerned may apply to the canned foodstuffs in respect of which such appeal has been so lodged or to any container thereof, any mark which he may consider necessary to identify such canned foodstuffs, whereupon the foodstuffs so marked, shall not be removed without his consent from the place where they were examined.

(2) (a) An appeal under sub-regulation (1) shall be lodged with the Minister in writing and shall be accompanied by a deposit of £20 and state clearly the nature of the decision appealed against and the grounds of the appeal.

(b) The amount deposited with the Minister under paragraph (a) shall be refunded to the appellant concerned if his appeal is upheld but shall be forfeited if that appeal is dismissed; provided that, if in the opinion of the Minister the costs of an appeal in any particular case are less than the amount so deposited, the excess may be refunded to the appellant even though the appeal be dismissed.

(c) Separate appeals shall be lodged and separate deposits shall be made in respect of different consignments of such canned foodstuffs.

(3) (a) The Minister shall refer any appeal lodged with him under sub-regulation (1) to a board consisting of three persons, to be appointed by him of whom at least one shall be selected from amongst persons whose names have previously been submitted to him by the South African Food Canners' Council (Incorporated), and have been approved by him to serve on such boards.

(b) No such person shall be appointed to any board as aforesaid in connection with any appeal against himself or his employer or a person in whose business he is financially interested.

(c) The Board of Appeal shall decide the appeal where the consignment is stored or held.

(d) The decision of any such Board shall be final.

(e) The Board shall submit a complete record of the proceedings at the appeal to the Minister and shall, if the appeal is dismissed, furnish the appellant in writing with the reasons for such dismissal.

OFFENCES AND PENALTIES.

5. 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 one hundred pounds.

DEEL III.

SPESIFIKASIES VAN INGEMAAKTE VRUGTE.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE SOORTE INGEMAAKTE VRUGTE.

'n Algemene spesifikasie vir alle grade van alle ingemaakte vrugte is as volg:—

Alle ingemaakte vrugte moet gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuis temperatuur vir 10 dae.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT VRUGTE.

Appelkose, ingemaakte.

1. (1) Daar is vier grade appelkose wat ingemaak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad”, en „Sub-standaardgraad” en vir appelkose wat as heles ingemaak word, is daar drie grade, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs appelkose met ooreenstemmende variëteits-eienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word, en alle helftes wat as „Puikgraad” of „Keurgraad” gegradeer word, moet onafgewerk en 'n normale vorm hê. Waar afwerking in „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(b) Wanneer appelkose as heles ingemaak word, moet die pitte van die vrugte nie verwyder word nie en moet hulle afgeskil, of nie afgeskil word nie, maar kan hulle op die naat langs gesny word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling (helftes)...	30	40	55
(b) Maksimum telling (heles)....	—	16	20
(c) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(d) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	20	18

(e) Eenvormigheid van grootte.

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

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

(f) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê, kenmerkende van appelkose wat goed ryp is.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê, kenmerkend van appelkose wat goed ryp is. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(g) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag nie gebreke toon nie en hoogstens 5 persent kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

PART III.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED FRUIT.

A general specification for all grades of all canned fruits shall be as follows:—

All canned fruit shall be free from liability to micro-biological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse temperature for 10 days.

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF FRUIT.

Apricots, Canned.

1. (1) There shall be four grades of apricots canned as halves, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”, and for apricots canned as wholes, there shall be three grades, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Only apricots of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container, and all halves graded as “Fancy Grade” or “Choice Grade” shall be untrimmed and of normal shape. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(b) When canned as whole apricots the fruit shall be unpitted apricots, peeled or unpeeled, but may be slit along the suture.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count (halves)....	30	40	55
(b) Maximum count (wholes)....	—	16	20
(c) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(d) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	20	18

(e) Uniformity of size.

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

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

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

(f) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be of very good and uniform colour, typical of well-ripened apricots.

Choice Grade.—The units shall be of good colour, typical of well-ripened apricots. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(g) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects and not more than 5 per cent may show minor blemishes.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

(h) Papdrukking.—'n Eenheid wat sy normale vorm verloor het weens rypheid en waarby geen teken van papdruk voorkom nie en wat geringe disintegrasië toon, word nie geag papgedruk te wees nie.

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

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

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

(i) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Appels, ingemaakte.

2. (1) Daar is drie grade ingemaakte appels, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte appels moet berei word van slegs gesonde goed verkleurde vrugte wat afgeskil is en waarvan die stingel, kelk en kern verwyder is. Die vrugte word dan in die lengte van die kelk na die stingel gesny in segmente wat nie groter as kwarte of kleiner as ses-tiendes is nie.

(b) Slegs appels met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word. Waar afwerking nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(c) Tekens van skil en verkleurde dele word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Skywe moet minstens 2 duim lank wees en hoogstens vier per ons weeg.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens agt per ons weeg.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	20	18

(d) Kleur.

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

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

(e) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

(f) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Appelsous, ingemaakte.

3. (1) Daar is drie grade ingemaakte appelsous, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte appelsous moet gemaak word van gesonde, vars, behoorlik volwasse appels, behoorlik geskil en afgewerk.

(b) Die ingemaakte produk moet gesif of fyngemaak word en moet sodanige styfheidsgraad hê dat wanneer dit by kamertemperatuur (tussen 60° F. en 75° F.) uit die houer gegiet word, die massa effens konveks sal bly.

(c) Die produk moet redelik vry wees van spikkels en heeltemal sonder kern of stukkies kern of ander vreemde stowwe.

(h) Crushing.—A unit which has lost its normal shape because of ripeness and which bears no mark of crushing and shows slight disintegration, shall not be considered crushed.

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

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

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

(i) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Apples, Canned.

2. (1) There shall be three grades of canned apples, namely „Choice Grade”, „Standard Grade”, and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned apples shall be made only from sound, well-coloured fruit which is peeled and the stem, calyx and core removed, the fruit then being sliced longitudinally from calyx to stem in segments which are not larger than quarters or less than sixteenths.

(b) Only apples of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container. Where trimming is necessary the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(c) The presence of peel and discoloured portions will be considered defects.

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

(a) Minimum size.

Choice Grade.—Slices may not be less than two inches in length and shall weigh not more than four to the ounce.

Standard Grade.—Slices shall weigh not more than eight to the ounce.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall no do so conspicuously.

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

(e) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

(f) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Apple Sauce, Canned.

3. (1) There shall be three grades of canned apple sauce, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned apple sauce shall be made from sound fresh suitably mature apples which have been properly peeled and trimmed.

(b) The canned product shall be screened or minced and shall be of such a consistency that when poured from the container at room temperature (between 60° F. and 75° F.) the mass will remain slightly convex.

(c) The product shall be reasonably free from specks and completely free of core or particles of core and other extraneous matter.

- (d) Die produk moet minstens 90 persent van die totale inhoudsmaat van die houer vul.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—
- (a) Kleur.
Keurgraad.—Eenvormige wit roomkleur.
Standaardgraad.—Redelik lig van kleur.
- (b) Geur.
Keurgraad.—Die produk moet 'n appelgeur hê.
Standaardgraad.—Die produk moet 'n redelik goeie appelgeur hê.
- (c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bessies, ingemaakte.

4. (1) Daar is vier grade ingemaakte bessies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Hierdie spesifikasies dek aarbeie, Youngbessies, Boysenbessies en ander plantkundigeverwante bessies. Die variëteit bessie moet op die etiket genoem word, maar vir die etikettering kan die Youngbessie en die Boysenbessie geag word identies te wees.

- (b) Die ingemaakte produk berei word van vars, skoon, gesonde, ryp heelvrugte wat gesorteer is en waarvan die stingel verwyder is.

- (c) Die produk moet 'n helder, aantreklike kleur hê en sonder insekte, stingels, blare, droë bessies, vuiligheid en ander vreemde stowwe wees.

- (d) Tekens van onvolwasse, oorryp, verkleurde, gedisin-tegreerde of gedeeltelik droë bessies word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaard- graad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	14	14	14
(b) Minimum uitgeskeie strood (°Brix.).....	23	20	18

- (c) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—Die bessies moet feitlik 'n eenvormige grootte hê.

Keurgraad.—Minstens 75 persent van die bessies moet 'n eenvormige grootte hê.

Standaardgraad.—Minstens 50 persent van die eenhede moet 'n eenvormige grootte hê.

- (d) Gebreke.

Puikgraad.—Hoogstens 5 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die bessies kan geringe gebreke hê.

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Appelliefies, ingemaakte, Kaapse.

5. (1) Daar is vier grade ingemaakte Kaapse appelliefies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

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

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaard- graad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	15	15	15
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

- (d) The product shall occupy not less than 90 per cent of the total capacity of the container.

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

- (a) Colour.

Choice Grade.—Uniformly white creamy.

Standard Grade.—Reasonably light in colour.

- (b) Flavour.

Choice Grade.—The product shall have a good apple flavour.

Standard Grade.—The product shall have a reasonably good apple flavour.

- (c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Berries, Canned.

4. (1) There shall be four grades of canned berries, namely „Fancy Grade”, „Choice”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) This specification covers strawberries, Youngberries, Boysenberries and other botanically related berries. The variety of berry shall be stated on the label, except that for purposes of labelling the Youngberry and the Boysenberry may be regarded as identical.

- (b) The canned product shall be prepared from fresh, clean, sound, ripe whole fruit which has been sorted and stemmed.

- (c) The product shall have a bright attractive colour and shall be free from insects, stems, leaves, dried berries, grit and other foreign matter.

- (d) The presence of immature, over-ripe, discoloured, disintegrated or partially dry berries shall be regarded as defects.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.)	14	14	14
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	23	20	18

- (c) Uniformity of size.

Fancy Grade.—The berries shall be practically uniform in size.

Choice Grade.—At least 75 per cent of the berries shall be uniform in size.

Standard Grade.—At least 50 per cent of the units shall be uniform in size.

- (d) Defects.

Fancy Grade.—Not more than 5 per cent of the berries may have minor defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the berries may have minor defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the berries may have minor defects.

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Cape Gooseberries, Canned.

5. (1) There shall be four grades of canned Cape gooseberries, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

Canned Cape gooseberries shall be made only from sound, ripe, well-coloured whole fruit which shall be free from stems and calices.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.)	15	15	15
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(c) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens gelyk wees aan een en 'n half maal die gewig van die 10 persent kleinste eenhede.

Keurgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens gelyk wees aan een en 'n half maal die gewig van die 10 persent kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens twee maal so swaar weeg as die 10 persent kleinste eenhede.

(d) Kleur.

Puikgraad.—Die vrugte moet 'n eenvormige hoë goue kleur hê.

Keurgraad.—Die vrugte moet 'n goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die bessies in elke houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die vrugte moet 'n goeie kleur hê. Minstens 60 persent van die bessies in enige besondere houer moet 'n redelik eenvormige kleur hê.

(e) Gebreke.

Puikgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 5 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 10 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens 20 persent van die bessies gebreek of beskadig wees weens papdrukking. Gebarste of stukkende skille word nie geag gebreke te wees nie.

(f) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.***Droëvrugte, ingemaakte.***

6. (1) Daar is twee grade ingemaakte droëvrugte, naamlik „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(2) Die spesifikasie vir „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte „droëvrugte” kan ongemeng ingemaak word of, indien dit gemeng word, moet die verhouding van elke vrugtesoort op die houer genoem word.

(b) Die graad droëvrugte wat gebruik word moet minstens een diamantgraad wees, en in die geval van droëpruimedante, van 'n graad van minstens „100 pruimedante per 1 lb.”.

(c) Die soort droëvrug en die feit dat die produk berei is van droëvrugte moet duidelik op die etiket aangedui word.

(d) Die produk moet sonder vuiligheid en alle ander vreemde stowwe wees, en die verskillende vrugtebestanddele moet genoeg gekook wees om sag te wees, maar nie so veel dat daar opvallende disintegrasie voorkom nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 18 ons en die minimum sterkte van die uitgeskeie stroop wanneer gestabiliseer, moet 25° Brix. wees.

(f) Die grade droëvrugte hier genoem, is dié gepubliseer by Goewermentskennisgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, soos van tyd tot tyd gewysig.

(3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

(c) Uniformity of size.

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

Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units shall be not more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

Standard Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units shall be not more than twice the weight of the 10 per cent smallest units.

(d) Colour.

Fancy Grade.—The fruit shall be of uniformly high golden colour.

Choice Grade.—The fruit shall be of good colour. Not less than 75 per cent of the berries in any one container shall be uniform in colour, and berries deviating from the general colour may not do so conspicuously.

Standard Grade.—The fruit shall be of good colour. Not less than 60 per cent of the berries shall be reasonably uniform in colour in any one container.

(e) Defects.

Fancy Grade.—In any one container not more than 5 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

Choice Grade.—In any one container not more than 10 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

Standard Grade.—In any one container not more than 20 per cent of the berries may be broken or damaged by crushing. Cracked or broken skins shall not be regarded as defects.

(f) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.***Dried Fruits, Canned.***

6. (1) There shall be two grades of canned dried fruits, namely „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

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

(a) Canned „dried tree fruits” may be canned unmixed, or if canned mixed, the proportions of each fruit shall be stated on the container.

(b) The grade of dried fruit used may not be lower than one diamond grade and in the case of dried prunes of a grade not lower than „100 prunes to 1 lb.”.

(c) The kind of dried fruit and the fact that the product is prepared from dried fruit must be clearly indicated on the labels.

(d) The product shall be free from grit and from all other extraneous matter and the various fruit ingredients shall have been processed sufficiently to be tender but not so much as to have caused noticeable disintegration.

(e) The minimum drained weight shall be 18 oz. and the minimum cut-out syrup strength when stabilized shall be 25° Brix.

(f) The grades of dried fruit referred to are those published under Government Notice No. 2449 of 14th December, 1945, as amended from time to time.

(3) Products which do not comply with the requirements of „Standard Grade” shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Droëvrugteslaai, ingemaakte.

7. (1) Daar is een graad ingemaakte droëvrugteslaai, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) „Ingemaakte droëvrugteslaai” moet gemaak word van slegs behoorlik bereide droëvrugte van minstens „een diamant”-graad en in die geval van droëpruimedante van ’n graad van minstens 100 pruimedante per 1 lb., en stroop, uitgesonderd dat die produk ook nog kersies of druive mag bevat wat in die eerste instansie anders gepreserveer is as deur droog.
- (b) „Ingemaakte droëvrugteslaai” dui aan ’n mengsel bestaande uit minstens vier hoofdroëvrugtebestanddele en ’n aantal opsionele mindere droëvrugtebestanddele waarin die hoof- en die minder bestanddele in dieselfde verhoudings aanwesig is as in die geval van ingemaakte „vrugteslaai”.
- (c) Slegs droëboomvrugte moet die hoofbestanddele uitmaak.
- (d) „Ingemaakte droëvrugteslaai” kan geëtiketteer word „vrugtecompôte” of ’n ander erkende naam. Die etiket moet duidelik aandui dat die produk berei is van droëvrugte en minstens elke hoofbestanddeel moet genoem word.
- (e) Die produk moet vry wees van vuiligheid en van alle ander vreemde stowwe en die verskillende vrugtebestanddele moet genoeg gekook wees om sag te wees, maar nie so veel dat opvallende disintegrasie voorkom nie.
- (f) Die minimum substansgewig moet 18 ons wees en die minimum sterkte van die uitgeskeie stroop, wanneer gestabiliseer, moet 25° Brix. wees.
- (g) Die grade droëvrugte hier genoem, is dié gepubliseer by kennisgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, soos van tyd tot tyd gewysig.

(3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Vye, ingemaakte.

8. (1) Daar is twee grade ingemaakte vye, naamlik „Keurgraad,” „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

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

- (a) Ingemaakte vye moet verpak word slegs as heelvrugte en slegs vye met ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.
- (b) Die produk moet gemaak word van slegs volwasse, goed gevormde, behoorlik ryp vye wat behoorlik berei is. Die vleisstingels van die vrugte hoef nie verwyder te word nie.
- (c) Die produk moet ’n goeie kleur hê en sonder stingels, blare en alle vreemde stowwe wees.
- (d) Tekens van disintegrasie, strawwe oopbars onvolwassenheid, merke, kneusplekke, verkleuring, insek- en ander beskadiging word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
--	------------	-----------------

(a) Minimum substansgewig (onse).....	14	14
(b) Minimum (°Brix.) uitgeskeie stroop.....	25	22
(c) Maksimum telling.....	25	40

(d) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—Die gewig van die vier grootste eenhede in enige besondere houer kan hoogstens een en ’n half maal die gewig van die vier kleinste eenhede wees.

Standaardgraad.—Die gewig van die ses grootste eenhede in enige besondere houer kan hoogstens een en ’n half maal die gewig van die ses kleinste eenhede wees.

Dried Fruit Salad, Canned.

7. (1) There shall be two grades of canned dried fruit salad, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

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

- (a) Canned “dried fruit salad” shall be made only from suitably prepared dried fruits of not less than “one diamond” grade, and in the case of dried prunes of a grade not lower than “100 prunes to 1 lb.”, and syrup, except that the product may in addition contain cherries or grapes preserved in the first instance other than by drying.
- (b) Canned “dried fruit salad” denotes a mixture consisting of at least four major dried fruit ingredients and any number of optional minor dried fruit ingredients, major and minor ingredients being present in the same proportions as in the case of canned “fruit salad”.
- (c) Only dried tree fruits shall comprise the major ingredients.
- (d) Canned “dried fruit salad” may be labelled “Compote of Fruit” or other approved name. The label shall clearly indicate that the product has been made from dried fruit and at least each major ingredient shall be specified.
- (e) The product shall be free from grit and from all other extraneous matter and the various fruit ingredients shall have been processed sufficiently to be tender but not so much as to have caused noticeable disintegration.
- (f) The minimum drained weight shall be 18 oz. and the minimum cut-out syrup strength when stabilized shall be 25° Brix.
- (g) The grades of dried fruit referred to are those published under Government Notice No. 2449 of 14th December, 1945, as amended from time to time.

(3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade” shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Figs, Canned.

8. (1) There shall be three grades of canned figs, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Canned figs shall be packed only as whole fruit and only figs of similar varietal characteristics may be packed together in the same container.
- (b) The product shall be made only from mature, well-formed suitably ripe figs which have been suitably prepared. The fleshy stalks of the fruit need not be removed.
- (c) The product shall be of a good colour and free from stems, leaves and all extraneous matter.
- (d) The presence of disintegration, severe splitting, immaturity, scars, bruises, discolouration, insect and other injuries shall be regarded as defects.

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

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

(d) Uniformity of size.

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

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

(e) Kleur.

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

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

(f) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

(g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Vrugteslaai, ingemaakte.

9. (1) Daar is vier grade ingemaakte vrugteslaai, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Die naam „ingemaakte vrugteslaai” dui aan 'n mengsel ingemaakte vars vrugte, behoorlik berei van of vars vrugte of ingemaakte vars vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens drie hoofbestanddele. 'n Hoofbestanddeel is een waarin die vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent of hoogstens 33 persent en 'n mindere bestanddeel is hoogstens 10 persent van die totale substansgewig van die inhoud.

(b) Vrugteslaai kan die volgende vrugtesoorte insluit: Appels, appelkose, piëangs, kersies, druiwe, koejawels, lemoene, pere, pynappels, kwepers, en geelperskes. Van bostaande vrugtesoorte kan slegs die volgende hoofbestanddele wees: Appelkose, koejawels, pere, pynappels en geelperskes.

(c) Die vrugtebestanddele moet voldoen aan die gehaltestandaarde in hierdie spesifikasies voorgeskryf vir daardie vrugte en vir die onderskeie grade daarvan.

(d) Die volgende vrugte moet, indien hulle gebruik word, slegs verpak word op die wyse aangedui:—

Appels.....	Skywe of segmente.
Appelkose.....	Heltes.
Druie.....	Heles.
Koejawels.....	Heltes of kwarte.
Geelperskes.....	Heltes, kwarte of skywe.
Pere.....	Geskil en ontkerne heltes, kwarte of skywe.
Pere.....	Geskil en ontkerne heltes, kwarte of skywe.
Pynappels.....	Skywe, stukke of brokkies.
Kwepers.....	Skywe, stukke of brokkies.
Kwepers.....	Skywe of segmente.

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

(f) Die gebruik van kunsgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat mits die ander bestanddele nie baie verkleur word nie. Kersies kan gebruik word of as heles of as heltes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

(c) Ander gehaltetfaktore.

Puikgraad moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Keurgraad moet bestaan uit Keurgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad moet bestaan uit Standaardgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „sub-standaardgraad” gegradeer.

(e) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour may not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show minor blemishes.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units may show minor blemishes.

(g) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Fruit Salad, Canned.

9. (1) There shall be four grades of canned fruit salad, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) The name „canned fruit salad” denotes a mixture of canned fresh fruits, suitably prepared either from fresh fruits or from canned fresh fruits, the mixture consisting of at least three major ingredients. A major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent or not more than 33 per cent, and a minor ingredient not more than 10 per cent of the aggregate drained weight of the contents.

(b) Fruit salad may include the following kinds of fruit: Apples, apricots, bananas, cherries, grapes, guavas, oranges, pears, pineapples, quinces and yellow peaches. Of the above fruits the following only may be major ingredients: Apricots, guavas, pears, pineapples and yellow peaches.

(c) The fruit ingredients shall conform to the standards of quality set in these specifications for those fruits and for the respective grades.

(d) When utilized, the following fruits shall be packed only in the style indicated:—

Apples.....	Slices or segments.
Apricots.....	Halves.
Grapes.....	Wholes.
Guavas.....	Halves or quarters.
Yellow peaches.....	Halves, quarters or slices.
Pears.....	Peeled and cored halves, quarters or slices.
Pineapples.....	Slices, chunks or tidbits.
Quinces.....	Slices or segments.

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

(f) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product; provided that is no serious staining of the other ingredients. Cherries may be used either as wholes or halves.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	17	17	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(c) Other quality factors.

Fancy Grade shall consist of fancy grade quality fruit in respect of colour and defects.

Choice Grade shall consist of choice grade quality fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of standard grade quality fruit in respect of colour and defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Vrugteslaai, ingemaakte tropiese.

10. (1) Daar is drie grade ingemaakte tropiese vrugteslaai, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Die naam „ingemaakte tropiese vrugteslaai” dui aan ’n mengsel ingemaakte vars tropiese vrugte, behoorlik berei van of vars tropiese vrugte of van ingemaakte vars tropiese vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens drie hoof tropiese vrugtebestanddele. ’n Hoofbestanddeel is een waarin die vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent of hoogstens 33 persent, en ’n mindere bestanddeel hoogstens 10 persent.

(b) 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 geelperskes. Van bostaande vrugte mag slegs onderstaande hoofbestanddele wees: avokado’s, piesangs, sitrusvrugte, granadillas, koejawels, mango’s, papajas en pynappels; piesangs en granadillas mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie.

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

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20
(c) Ander gehalte faktore.		

Keurgraad.—Moet bestaan uit Keurgraadgehalte-vrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad.—Moet bestaan uit Standaardgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van ennig een van bovermelde Grade nie, word as „Substandaardgraad” gegradeer.

Vrugtekeltkie, ingemaakte.

11. (1) Daar is vier grade ingemaakte Vrugtekeltkies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Die naam „ingemaakte vrugtekeltkie” dui aan ’n mengsel ingemaakte vars vrugte behoorlik berei of van vars vrugte of van ingemaakte vars vrugte, en die mengsel bestaan uit minstens vier hoofvrugtebestanddele en uit enige aantal opsionele mindere vrugtebestanddele.

(b) Vir die toepassing van hierdie spesifikasie is ’n meerdere bestanddeel een waar die vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent en hoogstens 33 persent van die totale substansgewig van die inhoud, en ’n mindere bestanddeel een waar die vrugte aanwesig is in die verhouding van minder as 10 persent. Appels en kwepers saam mag nie aanwesig wees in groter hoeveelhede as—

25 persent vir Puikgraad,
25 persent vir Keurgraad,
30 persent vir Standaardgraad.

(c) Waar perskes, pere, appels en kwepers gebruik word, kan hulle aanwesig wees slegs in die vorm van dobbelsteentjies, en in die geval van pynappels kan die vrugte verpak word as dobbelsteentjies, stukkies of brokkies. Al die dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.

(d) Appelkose mag nie by ingemaakte vrugtekeltkies ingesluit word nie.

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

(f) Die gebruik van kunsgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat mits die ander bestanddele nie baie verkleur word nie. Kersies kan of as heles of as helftes gebruik word.

Fruit Salad, Tropical, Canned.

10. (1) There shall be three grades of canned tropical fruit salad, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) The name “canned tropical fruit salad” denotes a mixture of canned fresh tropical fruits, suitably prepared either from fresh tropical fruits or from canned fresh tropical fruits, the mixture consisting of at least three major tropical fruit ingredients. A major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent or not more than 33 per cent, and a minor ingredient not more than 10 per cent.

(b) Tropical fruit salad may include the following kinds of fruit: Apples, apricots, avocados, bananas, cherries, citrus fruits, granadillas, grapes, guavas, mangos, papaws, pears, pineapples, quinces and yellow peaches. Of the above fruits the following only may be major ingredients: Avocados, bananas, citrus fruits, granadillas, guavas, mangos, papaws and pineapples. Bananas and granadillas shall not be used together in the same container.

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

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	17	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20

(c) Other quality factors.

Choice Grade shall consist of choice grade quality fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of Standard Grade quality fruit in respect of colour and defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Fruit Cocktail, Canned.

11. (1) There shall be four grades of canned fruit cocktail, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) The name “canned fruit cocktail” denotes a mixture of canned fresh fruits suitably prepared either from fresh fruits or from canned fresh fruits; the mixture consisting of at least four major fruit ingredients and of any number of optional minor fruit ingredients.

(b) For the purpose of this specification a major ingredient is one where the fruit is present in the proportion of not less than 15 per cent and not more than 33 per cent of the aggregate drained weight of contents, and a minor ingredient one where the fruit is present in a proportion of less than 10 per cent. Apples and quinces together may not be present to the extent of more than—

25 per cent for Fancy Grade;
25 per cent for Choice Grade;
30 per cent for Standard Grade.

(c) Where peaches, pears, apples and quinces are used, they may be present only in the form of dice, in the case of pineapples, the fruit may be packed as dice, chunks or titbits. All dice shall be cleanly cut approximate cubes.

(d) Apricots shall not be included in canned fruit cocktail.

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

(f) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product provided there is no serious staining of the other ingredients. Cherries may be used either as wholes or halves.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

(c) Ander gehaltetfaktore:—

Puikgraad, moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Keurgraad, moet bestaan uit Keurgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

Standaardgraad, moet bestaan uit Standaardgraadgehaltevrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Granadillas, ingemaakte.

12. (1) Daar is drie grade ingemaakte granadillas, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”, en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte granadillas moet gemaak word van gesonde, volwasse vrugte.

(b) Tekens van enige stof wat vreemd is aan die binnedeel van die granadilla, afgesien van suiker en water, word geag ’n gebrek te wees.

(c) In enige besondere houer moet daar minstens 50 persent vrugte wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	—
(b) Algemeen.		

Keurgraad.—Die produk moet ’n aantreklike voorkoms hê en feitlik sonder verhoude pitte wees.

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

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Druive, ingemaakte.

13. (1) Daar is vier grade ingemaakte druive, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte druive moet gemaak word van slegs gesonde, gewaste druive wat ryp genoeg is en sonder stingels, stamme en blomstele.

(d) Waar witdruifvariëteite ingemaak word, moet daar op die etikette die woord „wit” aangebring word en in die geval van ander variëteite of die woord „rooi” of „donker”. Vir „Puikgraad” moet slegs Withanepoot (Muskat) gebruik word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum deursnee van korrels $\frac{11}{16}$ duim. $\frac{9}{16}$ duim. $\frac{7}{16}$ duim.			

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer moet die gemiddelde deursnee van die 5 persent grootste korrels hoogstens $\frac{2}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 5 persent kleinste korrels.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	17	17	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(c) Other quality factors.

Fancy Grade shall consist of Fancy Grade Quality Fruit in respect of colour and defects.

Choice Grade shall consist of Choice Grade Quality Fruit in respect of colour and defects.

Standard Grade shall consist of Standard Grade Quality Fruit in respect of colour and defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Granadillas, Canned.

12. (1) There shall be three grades of canned granadillas, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned granadillas shall be made from sound, mature fruit.

(b) The presence of any material which is foreign to the inner portion of the granadilla, apart from sugar and water, will be treated as a defect.

(c) In any one container there shall be at least 50 per cent of fruit.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum cut-out syrup (°Brix.)	20	—
(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.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Grapes, Canned.

13. (1) There shall be four grades of canned grapes, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned grapes shall be made only from sound, washed, suitably ripe berries which are free from stems, stalks and pedicels.

(b) Where white varieties of grapes are canned, the labels shall bear the word „white” in the case of other varieties, either the word „red” or „dark” shall be used. Only White Hanepoot (Muskat) shall be used for „Fancy” grade.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum diameter of berries $\frac{11}{16}$ in. $\frac{9}{16}$ in. $\frac{7}{16}$ in.			

(d) Uniformity of size.

Fancy Grade.—In any one container the average diameter of the 5 per cent largest berries shall be not more than $\frac{2}{16}$ of an inch greater than the average diameter of the 5 per cent smallest berries.

Keurgraad.—In enige besondere houer moet die gemiddelde deursnee van die 10 persent grootste korrels hoogstens $\frac{2}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 10 persent kleinste korrels. By die toepassing van hierdie regulasie moet die kleinste korrels in die houer tot 10 persent van die inhoud buite rekening gelaat word.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet die deursnee van die 10 persent grootste korrels hoogstens $\frac{3}{16}$ duim groter wees as die gemiddelde deursnee van die 10 persent kleinste korrels. By die toepassing van hierdie regulasie moet die kleinste korrels in die houer tot 10 persent van die inhoud buite rekening gelaat word.

(e) Letsels.

Puikgraad.—Die korrels moet sonder stingelentverkleuring en letsels wees, maar eenvormige amberverkleuring en geringe velletsels wat kenmerkend van die hanepootdruif is, word nie geag gebreke te wees nie.

Keurgraad.—Die korrels moet sonder stingelentverkleuring en letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg geringe velletsels geag word gebreke te wees.

Standaardgraad.—Die korrels moet redelik vry van letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg mindere velletsels moet geag word gebreke te wees. In hierdie graad word 'n groter speling ten opsigte van letsels toegelaat as by Keurgraad, maar die algemene voorkoms moet aantreklik wees.

(f) Disintegrasie.

Puikgraad.—Hoogstens 2 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Keurgraad.—Hoogstens 5 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 10 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees.

(g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pomelo's in stroop, ingemaakte.

14. (1) Daar is drie grade ingemaakte pomelo's in stroop, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene sertifikate vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte pomelo's moet verpak word van behoorlik volwasse vrugte wat afgeskil is en waarvan die buitewal, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.

(b) Ingemaakte pomelo's wat afgeskil is, maar waarvan die huisewal nie verwyder is nie, mag nie as pomelohuisies geëtiketteer word nie, maar as „pomelo's in stroop”.

(c) Slegs pomelo's met ooreenstemmende variëteits-eienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die dele moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.

(e) Die produk moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te laag kookproses, sonder vesels en nie uitermate bitter nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	20	18

(c) Kleur.

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

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

Choice Grade.—In any one container the average diameter of the 10 per cent largest berries shall be not more than $\frac{2}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent smallest berries. In applying this regulation the smallest berries in the container up to 10 per cent of the contents shall be ignored.

Standard Grade.—In any one container the diameter of the 10 per cent largest berries shall be not more than $\frac{3}{16}$ inch greater than the average diameter of the 10 per cent smallest berries. In applying this regulation, the smallest berries in the container up to 10 per cent of the contents shall be ignored.

(e) Blemishes.

Fancy Grade.—The berries shall be free from stalk and discoloration and blemishes, except that uniform amber colouring and minor skin blemishes characteristic of the Hanepoot grape, shall not be regarded as defects.

Choice Grade.—The berries shall be free from stalk end discoloration and blemishes, except that neither uniform amber colouring nor minor skin blemishes shall be regarded as defects.

Standard Grade.—The berries shall be reasonably free from blemishes, except that neither uniform amber colouring nor minor skin blemishes shall be regarded as defects. In this grade a wider tolerance in respect of blemishes than in the case of Choice Grade will be permitted, but the general appearance must not be unattractive.

(f) Disintegration.

Fancy Grade.—Not more than 2 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

Choice Grade.—Not more than 5 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

Standard Grade.—Not more than 10 per cent of the berries in a container may be disintegrated.

(g) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Grapefruit in Syrup, Canned.

14. (1) There shall be three grades of canned grapefruit in syrup, namely, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned grapefruit shall be packed from properly mature fruit which has been peeled and the outer membrane, core and developed seeds removed.

(b) Canned grapefruit which has been peeled but which has not had the carpellary membranes removed, may not be labelled „grapefruit segments” but shall be labelled „grapefruit” or „grapefruit in syrup”.

(c) Only grapefruit of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(d) The portions shall be reasonably uniform in size and of normal shape.

(e) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from rag and excessive bitterness.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	20	18

(c) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die dele kan gebreek wees.

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pomelohuisies, ingemaakte.

15. (1) Daar is drie grade ingemaakte pomelohuisies, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

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

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	15	15
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(c) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die huisies kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 40 persent van die huisies kan gebreek wees.

(d) Kleur.

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

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

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Koejawels, ingemaakte.

16. (1) Daar is vier grade ingemaakte koejawels, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Koejawels moet slegs as heles of helftes ingemaak word.
- (b) Slegs koejawels met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in een houer verpak word. Opvallende verskille in kleur word geag 'n variëteitsverskil te wees.
- (c) Al die koejawels moet skoon en netjies afgeskil word en al die helftes by „Puikgraad” en „Keurgraad” moet nie afgewerk word nie. Waar afwerking in die „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	10 helftes.	10 heles. 20 helftes.	30 heles. 40 helftes.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	21	21	18
(d) Minimum persentasie buite vleis of vrug per gewig....	65	60	55

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units may be broken.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the portions may be broken.

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Grapefruit, Segments, Canned.

15. (1) There shall be three grades of canned grapefruit segments, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Only sound mature fruit shall be used for preparing grapefruit segments which shall be canned only as separate peeled portions with the carpellary membranes removed.
- (b) All grades of grapefruit segments shall be practically free from developed seeds.
- (c) Only 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) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from excessive rag and similar defects.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	15	15
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(c) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the segments may be broken.

Standard Grade.—Not more than 40 per cent of the segments may be broken.

(d) Colour.

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

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

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Guavas, Canned.

16. (1) There shall be four grades of canned guavas, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Guavas may be canned only as wholes or halves.
- (b) Only guavas of similar varietal characteristics shall be packed together in one container. Marked differences in colour shall be considered a varietal difference.
- (c) All guavas shall be cleanly and neatly peeled and all halves in „Fancy Grade” and „Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in „Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	10 wholes.	10 wholes. 20 halves.	30 wholes. 40 halves.
(b) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	21	21	18
(d) Minimum percentage of outer flesh of fruit by weight....	65	60	55

(e) Eenvormigheid van grootte.

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

Keurgraad.—In enige besondere 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.

Standaardgraad.—In enige besondere 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.

(f) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 90 persent eenvormig pienk van kleur wees en moet wanneer hulle gepluk word, eetryp wees.

Keurgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 75 persent eenvormig pienk wees en moet wanneer hulle gepluk word, eetryp wees.

Standaardgraad.—Die kleur van die vrugte in enige besondere houer moet algemeen eenvormig wees.

(g) Papdrukking.

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

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

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

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Mango, ingemaakte.

17. (1) Daar is drie grade ingemaakte mango, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasie vir albei grade is as volg:—

(a) Ingemaakte mango's moet berei word van gesonde, goed verkleurde, volwasse vrugte, wat afgeskil is en waarvan die vleis in skywe van die pit af gesny is, en moet sonder stingels skille en ander gebreke wees.

(b) Veselagtigheid, gebrek aan eenvormige rypheid en opvallende verskille in vorm word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum substansgewig (onse).—Die minimum substansgewig vir die A2½-blik is 16 ons.

(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).—By „Keurgraad” moet die uitgeskeie stroop 'n minimum van 20° Brix. hê en by „Standaardgraad” 18° Brix.

(c) Kleur.—Die eenhede by „Keurgraad” moet 'n goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie so opvallend wees nie. Die eenhede by „Standaardgraad” moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(d) Gebreke.—By „Keurgraad” kan 10 persent van die skywe geringe gebreke toon. By „Standaardgraad” kan 20 persent van die skywe geringe gebreke toon.

(e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Substandaard” gegradeer.

Kaalperskes, ingemaakte.

18. (1) Daar is drie grade ingemaakte kaalperskes wat verpak word as geskilde helftes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad” en twee grade ingemaakte kaalperskes wat verpak word as ongeskilde helftes, naamlik „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(e) Uniformity of size.

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

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

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

(f) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be at least 90 per cent uniformly pink of colour and at the time of picking shall be eating ripe.

Choice Grade.—The units in any one container shall be at least 75 per cent uniformly pink at the time of picking shall be eating ripe.

Standard Grade.—In any one container the colour of the fruit shall be generally uniform.

(g) Crushing.

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

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

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

(h) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Mango, Canned.

17. (1) There shall be three grades of canned mango, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned mangos shall be prepared from sound well-coloured mature fruit, peeled and the flesh sliced from the stone, and shall be free from stem, skins and other defects.

(b) Raggedness, lack of uniformity of ripeness and marked differences in shape shall be defects.

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

(a) Minimum drained weight (oz.).—The minimum drained weight for the A2½ can shall be 16 oz.

(b) Minimum cut-out syrup (°Brix).—The minimum cut-out syrup in “Choice Grade” shall be 20° Brix., and in “Standard Grade” shall be 18° Brix.

(c) Colour.—The units in “Choice Grade” shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously. The units in “Standard Grade” shall be of fairly good colour throughout.

(d) Defects.—In “Choice Grade”, 10 per cent of the slices may show minor defects. In “Standard Grade”, 20 per cent of the slices may show minor defects.

(e) Products which do not comply with the requirements of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Nectarines, Canned.

18. (1) There shall be three grades of canned nectarines packed as peeled halves, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade” and two grades of canned nectarines packed as unpeeled halves, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Kaalperskes moet slegs in die vorm van helftes ingemaak word.
- (b) Alle helftes moet 'n normale vorm hê en moet by „Keurgraad” nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.
- (c) Slegs kaalperskes met ooreenstemmende variëteitseenskappe moet in dieselfde houer verpak word.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	40	50
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20

- (d) Eenvormigheid van grootte.

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

Standaardgraad.—In enige besondere 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.

- (e) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens agt van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens vyftien eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

- (f) Papdrukking.

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

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

- (g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Lemoenhuisies, ingemaakte.

19. (1) Daar is drie grade ingemaakte lemoenhuisies, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Slegs gesonde, volwasse vrugte moet gebruik word vir die bereiding van lemoenhuisies wat ingemaak moet word slegs as afsonderlike geskilte dele waarvan die huisievliese verwyder is.
- (b) Die huisies moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.
- (c) Die produk moet vry wees van wansmake veroorsaak deur 'n te lang kookproses, en sonder te veel vesels en dergelike gebreke.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

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

- (d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 30 persent van die segmente kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 50 persent van die segmente kan gebreek wees.

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Lemoen in stroop, ingemaakte.

20. (1) Daar is twee grade ingemaakte lemoen in stroop, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Nectarines shall be canned only in the form of halves.
- (b) All halves shall be of normal shape and in “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.
- (c) Only nectarines of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- (3) The specifications for each grade shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	40	50
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20

- (d) Uniformity of size.

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

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

- (e) Defects.

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

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

- (f) Crushing.

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

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

- (g) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Orange Segments, Canned.

19. (1) There shall be three grades of canned orange segments, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Only sound mature fruit shall be used for preparing orange segments which shall be canned only as separate peeled portions with the carpellary membranes removed.
- (b) The segments shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- (c) The products shall be free from off-flavours due to over-processing and free from excessive rag and similar defects.
- (3) The specifications for each grade shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	30	—
(b) Minimum drained weight (oz.).....	15	15
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

- (d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 30 per cent of the segments may be broken.

Standard Grade.—Not more than 50 per cent of the segments may be broken.

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Orange in Syrup, Canned.

20. (1) There shall be two grades of canned orange in syrup, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Ingemaakte lemoene moet verpak word van behoorlik volwasse vrugte wat afgeskil is en waarvan die buitevlies, kern en ontwikkelde pitte verwyder is.
- (b) Ingemaakte lemoen wat afgeskil is, maar waarvan die huisievlies nie verwyder is nie, mag nie as „lemoenhuissies” geëtiketteer word nie maar wel as „lemoen” of „lemoen in stroop”.
- (c) Slegs lemoene met ooreenstemmende variëteits-eienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.
- (d) Die dele moet ’n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê.
- (e) Die produk moet vry wees van wansmaak veroorsaak deur ’n te lang kookproses en sonder vesel en nie uitermate bitter nie.
- (f) Die minimum substansgewig is 16 ons.
- (g) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.
- (h) Kleur. Die eenhede moet deurgaans ’n betreklik goeie kleur hê.
- (i) Gebreke. Hoogstens 20 persent van die eenhede kan gebreek wees.

(3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Lemoenskywe, ingemaakte.

21. (1) Daar is drie grade ingemaakte lemoenskywe, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Ingemaakte lemoenskywe moet berei word van slegs geskilde lemoene waarvan die ontwikkelde pitte verwyder is.
 - (b) Die skywe moet ’n redelik eenvormige dikte en normale vorm hê.
 - (c) Die produk moet vry wees van wansmaak veroorsaak deur ’n te lang kookproses, en sonder te veel vesel en dergelike gebreke.
 - (d) By „Keurgraad” moet slegs nawels verpak word.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Skywe.

Keurgraad.—Gegradeerde skywe, minder as $\frac{3}{8}$ duim dik. Die entskywe mag nie ingesluit word nie.

Standaardgraad.—Redelik eenvormige skywe.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(b) Minimum substansgewig (onse).....

(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....

(d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent kan gebreek wees.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent kan gebreek wees.

(e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Papaja, ingemaakte.

22. (1) Daar is drie grade ingemaakte papaja, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad”, en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

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

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

- (a) Canned orange shall be packed from properly mature fruit which has been peeled and the outer membrane core and developed seeds removed.
- (b) Canned orange which has been peeled but which has not had the carpellary membranes removed may not be labelled “orange segments” but shall be labelled “orange” or “orange in syrup”.
- (c) Only oranges of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- (d) The portions shall be reasonably uniform in size and of normal shape.
- (e) The product shall be free from off-flavours due to over-processing, and free from rag and excessive bitterness.
- (f) The minimum drained weight shall be 16 oz.
- (g) The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.
- (h) Colour. The units shall be of fairly good colour throughout.
- (i) Defects. Not more than 20 per cent of the units may be broken.

(3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Orange Slices, Canned.

21. (1) There shall be three grades of canned oranges Slices, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Canned oranges slices shall be prepared only from peeled oranges with the development seeds removed.
- (b) The slices shall be reasonable uniform as regards thickness and of normal shape.
- (c) The product shall be free from off-flavours due to over-processing and free from excessive rag and similar defects.
- (d) In “Choice Grade” only Navels shall be packed.

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

(a) Slices.

Choice Grade.—Graded slices, under $\frac{3}{8}$ inch deep. Slices shall not include tops and tails.

Standard Grade.—Reasonably uniform slices.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent may be broken.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent may be broken.

(e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Papaw, Canned.

22. (1) There shall be three grades of canned papaw, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Canned papaw shall be prepared from sound, well-coloured mature fruit, free from skin and seeds and other defects.
- (b) Papaw shall be canned only in the form of slices, chunks and dice and only papaw of similar varietal characteristics may be packed in the same container. The dice shall be cleanly cut approximate cubes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) By „Keurgraad” kan hoogstens 3 eenhede en by „Standaardgraad” hoogstens 5 eenhede papperig wees.

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	18

(d) Kleur.

Keurgraad.—Goeie kleur eenvormig.

Standaardgraad.—Betreklik goeie kleur en redelik eenvormig.

(e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enig een van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Perskes, ingemaakte lospit.

23. (1) Daar is vier grade ingemaakte lospitperskes wat verpak word as helftes of kwarte, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en twee grade ingemaakte lospitperskes wat verpak word as skywe, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteits-eienskappe moet in dieselfde houer verpak word. Al die helftes moet ’n normale vorm hê en by „Puikgraad” en „Keurgraad” moet hulle nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(b) Al die perskes moet netjies en skoon afgeskil word.

(c) Tekens van skilreste, verkleurde dele en te veel vesel word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad lospitperskes verpak as helftes en kwarte is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	10 helftes.	16 helftes 30 kwarte.	30 helftes 50 kwarte.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	20	20

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die twee grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as dié van die twee kleinste eenhede.

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

Standaardgraad.—In elke enige besondere houer mag die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as dié van die ses kleinste eenhede.

(e) Kleur.

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

Keurgraad.—Die eenhede moet ’n goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet ’n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

Standaardgraad.—Die eenhede moet deurgaans ’n betreklik goeie kleur hê.

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens een van die eenhede kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens twee van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens vier van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

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

(a) Not more than three units may show mushiness in “Choice Grade” and five in “Standard Grade”.

	Choice Grade.	Standard Grade.
(b) Minimum drained weight (oz.).....	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—Good colour uniform.

Standard Grade.—Fairly good colour and reasonably uniform.

(e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Peaches, Freestone, Canned.

23. (1) There shall be four grades of canned freestone peaches packed as halves or quarters, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”, and two grades of canned freestone peaches packed as slices, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container, all halves shall be of normal shape and in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(b) All peaches shall be neatly and cleanly peeled.

(c) The presence of residual peel, discoloured portions and excessive raggedness will be considered defects.

(3) The specifications for each grade of freestone peaches packed as halves and quarters shall be as follows:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	10 halves.	16 halves 30 quarters.	30 halves 50 quarters.
(b) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	20	20	20

(d) Uniformity of size.

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

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

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

(e) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and units deviating from the general colour may not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than one of the units may show minor blemishes.

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

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

(g) Papdrukking.

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

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

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens drie eenhede gebreek of beskadig wees weens papdrukking.

(4) Die spesifikasies vir Standaardgraad-lospitperskes verpak in skywe is as volg:—

(a) Minimum grootte.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{3}{8}$ duim breed wees.

(b) Die minimum substansgewig is 16 ons.

(c) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.

(d) Kleur.—Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(e) Gebreke.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke, waaronder gebreke te toon.

Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Perskes, Ingemaakte geeltaaipit.

24. (1) Daar is twee grade ingemaakte geeltaaipitperskes wat verpak word as heles, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”, drie grade wanneer hulle as kwarte verpak word, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad” en vier grade wanneer hulle verpak word as helftes of skywe, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(b) Alle perskes moet netjies afgeskil word.

(c) Al die helftes moet 'n normale vorm hê en by „Puikgraad” en „Keurgraad” nie afgewerk word nie. Waar afwerking in „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(d) Al die skywe moet netjies gesnyde, goed gevormde segmente wees.

(e) Tekens van skilreste, verkleurde dele, en in die geval van „Puikgraad”, dele van die perskepit, word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir Standaardgraad-taaipitperskes as heles verpak, is as volg:—

(a) Die maksimum telling is 20.

(b) Die minimum substansgewig is 16 ons.

(c) Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.

(d) Eenvormigheid van grootte.—In enige besondere 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.

(e) Kleur.—Die vrugte moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.

(f) Gebreke.—Hoogstens ses eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(4) Spesifikasies vir elke graad taaipitperske as helftes verpak is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	10	15	30
(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20	18

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere 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.

(g) Crushing.

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

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

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

(4) The specifications for “Standard Grade” freestone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) Minimum Size.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ inch to $\frac{5}{8}$ inch in width.

(b) The minimum drained weight shall be 16 oz.

(c) The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.

(d) Colour.—The units shall be of fairly good colour throughout.

(e) Defects.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects, including broken slices.

(5) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Peaches, Yellow Clingstone, Canned.

24. (1) There shall be two grades of canned yellow clingstone peaches packed as wholes, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”, three grades when packed as quarters, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”, and four grades when packed as halves or slices, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

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

(b) All peaches shall be cleanly peeled.

(c) All halves shall be of normal shape and in “Fancy Grade” and “Choice Grade” shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(d) All slices shall be cleanly cut, well-shaped segments.

(e) The presence of residual peel, discoloured portions, and in the case of “Fancy Grade”, portions of peachstone shall be regarded as defects.

(3) The specifications for “Standard Grade” clingstone peaches packed as wholes shall be as follows:—

(a) The maximum count shall be 20.

(b) The minimum drained weight shall be 16 oz.

(c) The minimum cut out syrup shall be 18° Brix.

(d) Uniformity of size.—In any one container the weight of the four largest units may not be more than one and a half times the weight of the four smallest units.

(e) Colour.—The fruit shall be of fairly good colour throughout.

(f) Defects.—Not more than six of the units in any one container may show minor defects.

(4) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as halves shall be as follows:—

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	10	15	30
(b) Minimum drained weight (oz.).....	17	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20	18

(d) Uniformity of size.

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

Keurgraad.—In enige besondere 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.

(e) Kleur.

Puikgraad.—Die eenhede in elke houer moet 'n baie goeie en eenvormige kleur hê en geen rooi verkleuring om die pit toon nie.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê en geen rooi verkleuring om die pit toon nie. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en enige afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet geen gebreke toon nie, en by hoogstens een eenheid kan geringe letsels voorkom.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(g) Papdrukking.

Puikgraad.—In enige besondere houer mag geen eenhede beskadig of gebreek wees weens papdrukking nie.

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

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

(5) Die spesifikasies vir elke graad taaipitperske verpak as skywe is as volg.—

(a) Minimum grootte.

Puikgraad.—Die skywe moet minstens $2\frac{1}{4}$ duim lank wees en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{5}{8}$ duim breed, maar die skywe in enige besondere houer moet 'n redelik eenvormige breedte hê.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens $1\frac{1}{4}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{5}{8}$ duim breed wees, maar die skywe in enige besondere houer moet 'n redelik eenvormige breedte hê.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens $1\frac{1}{2}$ duim lank wees en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{5}{8}$ duim breed, maar moet in enige besondere houer 'n redelik eenvormige breedte hê.

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	17	17	17
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	20	18

(d) Kleur.

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

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n baie goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(e) Gebreke.—Die gebreke omvat skywe wat afwyk van die voorgeskrewe skyfgrootte.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag feitlik geen gebreke toon nie.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 15 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

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

(e) Colour.

Fancy Grade.—The units in any one container shall be of very good and uniform colour and shall show no red discoloration round the pip.

Choice Grade.—The units shall be of good colour and shall show no red discoloration round the pip. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than one unit may show minor blemishes.

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

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(g) Crushing.

Fancy Grade.—In any one container none of the units may be damaged or broken by crushing.

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

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

(5) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as slices shall be as follows:—

(a) Minimum size.

Fancy Grade.—Slices shall not be less than $2\frac{1}{4}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ inch to $\frac{5}{8}$ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

Choice Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{4}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ inch to $\frac{5}{8}$ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ inch to $\frac{5}{8}$ inch in width, but slices shall be reasonably uniform in width in any one container.

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	17	17	17
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	20	18

(d) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour, and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(e) Defects.—Defects shall include slices deviating from the size of slice laid down.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show practically no defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 15 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(6) Die spesifikasies vir elke graad taaitperske verpak as kwarte is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	17	17
(b) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	20	18
(c) Minimum telling.....	20	40

(d) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere 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 besondere 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.

(e) Kleur.

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

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

(f) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(7) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pere, ingemaakte.

25. (1) Daar is vier grade ingemaakte pere wat verpak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en drie grade ingemaakte pere wat verpak word as kwarte, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs pere van die variëteit bekend as Bonchretien (Bartlett) moet gebruik word vir die inmaak van „Puikgraad”, en die variëteite Bonchretien en Packham Triumph vir „Keurgraad”-pere.

(b) Slegs pere met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(c) Alle pere moet netjies afgeskil en presies en simmetries ontkern word. By „Puikgraad” moet die inwendige stingel presies en netjies verwyder word.

(d) Die helftes en kwarte moet 'n normale vorm hê. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(e) Tekens van skilreste, verkleurde vrugte en veselagtige, sagte of verkleurde dele word geag gebreke te wees. Opvallend oneweredige volwassenheid word geag 'n gebrek te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling (helftes)...	12	18	30
(b) Maksimum telling (kwarte)...	—	30	40
(c) Minimum substansgewig (onse).....	15	15	16
(d) Minimum uitgeskeie stroop ("Brix.").....	18	18	16

(e) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere 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 besondere 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 nie.

(6) The specifications for each grade of clingstone peaches packed as quarters shall be as follows:—

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	17	17
(b) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	20	18
(c) Maximum count.....	20	40

(d) Uniformity of size.

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

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

(e) Colour.

Choice.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Choice.—Not more than three of the units in any one container may show minor defects.

Standard.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(7) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Pears, Canned.

25. (1) There shall be four grades of canned pears packed as halves, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”, and three grades of canned pears packed as quarters, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Only pears of variety known as Bon Chretien (Bartlett) shall be used in the canning of „Fancy Grade”, and the varieties Bon Chretien and Packham Triumph for „Choice Grade” pears.

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

(c) All pears shall be neatly peeled and cleanly and symmetrically cored. In „Fancy Grade” the interior stem must be cleanly and neatly removed.

(d) All halves and quarters shall be of normal shape. In „Fancy Grade” and „Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in „Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(e) The presence of residual peel, discoloured fruit, and ragged, soft or discoloured portions shall be regarded as defects. Marked uneven maturity shall be considered a defect.

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

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count (halves)....	12	18	30
(b) Maximum count (quarters)...	—	30	40
(c) Minimum drained weight (oz.)	15	15	16
(d) Minimum cut-out syrup ("Brix.").....	18	18	16

(e) Uniformity of size.

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

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

Standaardgraad.—In enige besondere 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.

(f) **Kleur.**

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

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n baie goeie kleur hê. Minstens 75 persent van die eenhede in enige besondere houer moet 'n eenvormige kleur hê en afwykings van die algemene kleur mag nie opvallend wees nie.

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

(g) **Gebreke.**

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie en by hoogstens een eenheid kan geringe letsels voorkom.

Keurgraad.—Hoogstens drie van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(h) **Papdrukking.**

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

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

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

(i) **Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.**

Pynappels, ingemaakte.

26. (1) Daar is vier grade ingemaakte pynappels wat verpak word as skywe en halfskywe, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en drie grade wat verpak word as stukke en brokkies, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Slegs pynappels met ooreenstemmende variëteits-eienskappe kan saam in dieselfde houer verpak word.
- (b) Pynappelskywe moet netjies gesnyde ringe wees waarvan die kern verwyder is. Die kerngate moet in die middel geplaas wees en vir ringe tot $2\frac{1}{2}$ duim in deursnee moet die deursnee van die gat minstens $\frac{1}{2}$ duim wees.
- (c) Pynappelstukke moet netjies gesnyde pynappeldele en redelik vry van kern wees.
- (d) Pynappelbrokkies moet slegs gemaak word van netjies gesnyde ringe van eenvormige dikte, waarvan die kern verwyder is.
- (e) Tekens van kern, oë, verkleurde kolle, snye en gekneusde sye word geag gebreke te wees. Al die skywe (ringe) en halfskywe in enige besondere houer moet 'n eenvormige deursnee en dikte hê.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) **Maksimum telling.**—Die maksimum telling (heeltemal vol) vir skywe is 25 en vir halfskywe 50 by al drie grade.
- (b) **Getal per ons.**—Die maksimum getal brokkies en stukke is 8 per ons.
- (c) **Minimum substansgewig (onse).**—Die minimum substansgewig vir die Cayenne-variëteit as skywe verpak, is by „Puikgraad” en „Keurgraad” 19 ons, en by „Standaardgraad” 18 ons, en is vir Queen-pynappels 16 ons in al drie grade. Die minimum substansgewig vir pynappels verpak as stukke en brokkies is 16 ons.

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

(f) **Colour.**

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(g) **Defects.**

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects and not more than one unit may show minor blemishes.

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

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(h) **Crushing.**

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

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

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

(i) **Products which do not comply with the requirements of any of the above grades shall be graded as „Sub-standard Grade”.**

Pineapples, Canned.

26. (1) There shall be four grades of canned pineapples packed as slices and half slices, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-Standard Grade”, and three grades packed as chunks and titbits namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Only pineapples of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- (b) Pineapple slices shall be cleanly cut rings with the cores removed. The coring holes shall be centrally placed and for rings up to $2\frac{1}{2}$ inches in diameter the diameter of the hole shall not be less than $\frac{1}{2}$ inch.
- (c) Pineapple chunks shall be cleanly cut portions of the pineapple and reasonably free from core.
- (d) Pineapple titbits shall be made only from cleanly cut rings of uniform thickness with the core removed.
- (e) The presence of core, eyes, discoloured patches, slashes and macerated sides shall be regarded as defects. All slices (rings) and half slices in any one container must be uniform in diameter and thickness.

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

- (a) **Maximum count.**—The maximum count (capacity fill) for slices shall be 25 and for half slices 50 in all three grades.
- (b) **Number to the ounce.**—The maximum number of titbits and chunks shall be 8 to the ounce.
- (c) **Minimum drained weight (oz.).**—The minimum drained weight for the Cayenne variety packed as slices in „Fancy Grade” and „Choice Grade” shall be 19 oz. and in „Standard Grade” 18 oz. and for Queen pineapples shall be 16 oz. in all three grades. The minimum drained weight for pineapples packed as chunks and titbits shall be 16 oz.

- (d) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).—Die minimum uitgeskeie stroop van Cayenne-pynappels is 25° Brix. by „Puikgraad”, 23° Brix. by „Keurgraad” en 18° Brix. by „Standaardgraad”. By Queen-pynappels moet die uitgeskeie stroop 20° Brix. by „Puikgraad” en „Keurgraad” wees, en 18° Brix. by „Standaardgraad”.
- (e) Eenvormigheid van grootte. Stukke en brokkies.
Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as dié van die 10 persent kleinste eenhede.
Standaardgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die 20 persent grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as die gewig van die 20 persent kleinste eenhede.
- (f) Gebreke.—Wanneer die pynappels verpak word as „Puikgraad” kan slegs een skyf weens papdrukking beskadig of gebreek wees, en hoogstens twee wanneer hulle as „Keurgraad” verpak word. Vir ingemaakte pynappels verpak as skywe, halfskywe, stukke en brokkies mag geen eenheid by „Puikgraad” letsels toon nie. Wanneer dit kragtens hierdie regulasies toegelaat word, kan daar by 5 persent van die eenhede geringe letsels by „Keurgraad” voorkom, en 10 persent by „Standaardgraad”.
- (g) Oë.—Geen oë word by „Puikgraad” toegelaat nie en by ander grade slegs 3 persent stukke met dele van oë.
- (h) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pruime, Ingemaakte.

27. (1) Daar is vier grade ingemaakte pruime wat verpak word as helftes, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”, en drie grade wat verpak word as heles, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasie vir al die grade is as volg:—

- (a) Slegs pruime met ooreenstemmende variëteits-eienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word. Net Satsuma-pruime kom vir gradering as „Puikgraad” in aanmerking.
- (b) Tekens van stingels word nie geag ’n gebrek te wees nie. Gebarste of stukkende skille word nie geag ’n gebrek of letsel te wees nie. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Maksimum telling.....	25 helftes.	35 helftes	40 helftes
	—	15 heles.	25 heles.
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	22	22	20

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer kan 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 besondere houer kan 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 besondere houer kan die gewig van die ses grootste eenhede hoogstens een en ’n half maal groter wees as die gewig van die ses kleinste eenhede.

(d) Minimum cut-out syrup (°Brix).—The minimum cut-out syrup of Cayenne pineapple shall be 25° Brix. in “Fancy Grade”, 23° Brix. in “Choice Grade” and 18° Brix. in “Standard Grade”. In Queen pineapples the cut-out syrup shall be 20° Brix. in “Fancy Grade” and “Choice Grade”, and 18° Brix. in “Standard Grade”.

(e) Uniformity of size. Chunks and titbits.

Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

Standard Grade.—In any one container the weight of the 20 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

(f) Defects.—Only one slice may be damaged or broken by crushing when packed as “Fancy Grade” and not more than two when packed as “Choice Grade”. For canned pineapples packed as slices, half slices, chunks and titbits, no units may show blemish in “Fancy Grade”, when it is allowed under these regulations, 5 per cent of the units may show minor blemishes in “Choice Grade”, and 10 per cent in “Standard Grade”.

(g) Eyes.—No eyes shall be allowed in “Fancy Grade”, and only 3 per cent of pieces showing portions of eyes in the other grades.

(h) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Plums, Canned.

27. (1) There shall be four grades of canned plums packed as halves, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”, and three grades packed as wholes, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Only plums of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container. Only Satsuma plums shall be eligible for grading as “Fancy Grade”.
- (b) The presence of stalks will be regarded as a defect. Cracked or broken skins shall not be regarded as a defect or blemish. In “Fancy Grade” and “Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade” the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

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

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Maximum count.....	25 halves.	35 halves	40 halves
		15 wholes.	25 wholes.
(b) Minimum drained weight (oz.)	16	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	22	22	20

(d) Uniformity of size.

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

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

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

(e) Kleur.

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

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

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

(f) Gebreke.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens twee eenhede kan geringe letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(g) Papdrukking.

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

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

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

(h) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Kwepers, Ingemaakte.

28. (1) Daar is twee grade ingemaakte kwepers, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Kwepers moet verpak word as skywe en/of kwarte.
(b) Slegs kwepers met ooreenstemmende variëteits-eienskappe kan saam in dieselfde houer verpak word.

(c) Die produk moet bestaan uit netjies gesnyde, goed gevormde skywe of segmente, netjies afgeskil, redelik vry van kern en met 'n sagte tekstuur.

(d) Tekens van skilreste, kern, verkleurde dele en oormatige afwerking word geag gebreke te wees. By „Keurgraad” moet die eenhede nie afgewerk word nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul vorm verloor nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens 2 duim lank wees en hoogstens vyf of minstens een per ons weeg.

Standaardgraad.—Die skywe moet hoogstens agt of minstens een per ons weeg.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(b) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(c) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix).....	20	18

(d) Kleur.

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

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

(e) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

(e) Colour.

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

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

Fancy Grade.—The units in any one container shall show no defects, and not more than two units may show minor blemishes.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

(g) Crushing.

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

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

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

(h) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Quinces, Canned.

28. (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 be packed as slices and/or quarters.
(b) Only quinces of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(c) The product shall consist of cleanly cut, well-shaped slices or segments, neatly peeled, reasonably free from core, and of tender texture.

(d) The presence of residual peel, core, discoloured portions and excessive trimming shall be regarded as defects. In “Choice Grade” the units shall be untrimmed. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their shape.

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

(a) Minimum size.

Choice Grade.—Slices shall not be less than two inches in length and shall weigh not more than five or less than one to the ounce.

Standard Grade.—Slices shall weigh not more than eight or less than one to the ounce.

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(b) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(c) Minimum cut-out syrup (°Brix).....	20	18

(d) Colour.

Choice Grade.—The units shall be of good colour. At least 75 per cent of the units in any one container shall be uniform in colour and units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(e) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

- (f) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Rubarber, Ingemaakte.

29. (1) Daar is drie grade ingemaakte rubarber, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Ingemaakte rubarber moet berei word van gesonde, goed verkleurde blaarstingels van die rubarberplant en moet sonder die blaargedeelte, vuiligheid en alle vreemde stowwe wees.
- (b) Die blaarstingels moet in dwars gesnyde stukke van hoogstens twee duim lank gesny word.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (° Brix).....	25	20

- (c) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan die gewig van die 10 persent grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as dié van die 10 persent kleinste eenhede.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan die gewig van die 20 persent grootste eenhede hoogstens een en 'n half maal groter wees as dié van die 20 persent kleinste eenhede.

- (d) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan geringe gebreke toon.

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

DEEL IV.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIES VIR ALLE SOORTE INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

'n Algemene spesifikasie vir alle grade van alle ingemaakte vrugtemoes is as volg:—

Alle ingemaakte vrugtemoes moet gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuis temperatuur vir 10 dae.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE VRUGTEMOES.

Solied verpakte appels (tertappels), ingemaakte.

1. (1) Daar is drie grade ingemaakte tertappels, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Tertappels moet gemaak word van slegs gesonde vrugte wat geskil is, en waarvan die stingel, kelk en kern verwyder is en moet in die vorm van segmente of skywe ingemaak wees.
- (b) Die produk moet 'n goeie kleur hê.
- (c) Die segmente moet 'n stewige en sagte tekstuur hê, en moet redelik vry wees van gebreke soos skilreste, kern en verkleurde gedeeltes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Persentasie segmente feitlik eenvormig van kleur.....	90	80
(b) Persentasie segmente wat hul oorspronklike vorm behou het.....	80	50
(c) Minimum substansgewig (onse).....	24	24

- (f) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Rhubarb, Canned.

29. (1) There shall be three grades of canned rhubarb, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Canned rhubarb shall be prepared from sound well-coloured petioles of the rhubarb plant and shall be free from the leafy portion and from grit, and all extraneous matter.
- (b) The petioles shall be cut into transverse slices not more than 2 inches in length.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Minimum drained weight (oz.).....	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (° Brix).....	25	20

- (c) Uniformity of size.

Choice Grade.—In any one container the weight of the 10 per cent largest units may not be more than one and a half times that of the 10 per cent smallest units.

Standard Grade.—In any one container the weight of the 20 per cent largest units may not be more than one-and-a-half times that of the 20 per cent smallest units.

- (d) Defects.

Choice Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show minor defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show minor defects.

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

PART IV.

SPECIFICATIONS FOR CANNED FRUIT PULPS.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED FRUIT PULPS.

A general specification for all grades of all canned fruit pulps shall be as follows:—

All canned fruit pulps shall be free from liability to microbiological spoilage in excess of 0.25 persent at warehouse temperature for 10 days.

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED FRUIT PULP.

Solid Pack Apples (Pie-Apple), Canned.

1. (1) There shall be three grades of canned pie-apple, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Canned solid pack apples shall be made only from sound fruit which is peeled, and stem, calyx and core removed and shall be canned in the form of segments or slices.
- (b) The product shall be of good colour.
- (c) The segments shall have a firm and tender texture, and shall be reasonably free from defects such as residual peel, core and discoloured portions.

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

	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Percentage of segments practically uniform in colour.....	90	80
(b) Percentage of segments which have retained their original shape.....	80	50
(c) Minimum drained weight (oz.).....	24	24

- (d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Appelkoosmoes of tertappelkoos, ingemaakte.

2. (1) Daar is drie grade ingemaakte appelkoosmoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Appelkoosmoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde appelkoses sonder pitte en vry van insekbesmetting. Die moes kan fyn (gesif) of halfstukke wees.
- (b) Afgewerkte helftes kan gebruik word mits hulle in ’n groot mate hul normale vorm behou.
- (c) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water bevat wat vir inmaak nodig is, met of sonder addisionele suiker.
- (d) In die „Keurgraad” kan gesifte (fyn) moes hoogstens 15 letselfe of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat, en in die „Standaardgraad”, 30 letselfe.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Persentasie halfstukke.

Keurgraad.—Meer as 65.

Standaardgraad.—Minder as 65.

(b) Vorm van halfstukke.

Keurgraad.—Minstens 65 persent van die halfstukke moet hul vorm behou.

Standaardgraad.—Minstens 65 persent van die halfstukke moet hul vorm behou.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Kaapse appelliefiemoes, ingemaakte.

3. (1) Daar is drie grade ingemaakte Kaapse appelliefiemoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Kaapse appelliefiemoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde heel appelliefies sonder stingels en kelke en vry van insekbesmetting en ander gebreke.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die bessies moet ’n goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die bessies moet ’n redelik goeie kleur hê.

(b) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Granadillamoes, ingemaakte.

4. (1) Daar is drie grade ingemaakte granadillamoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

Granadillamoes moet gemaak word van slegs gesonde, volwasse vrugte en moet vry van insekbesmetting en ander gebreke wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Keurgraad.*—Moes verkry van vrugte wat eenvormig volwasse is.

(b) *Standaardgraad.*—Moes verkry van vrugte waarvan sommige nog nie volwasse is nie.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

- (d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Apricot Pulp or Apricot Pie-fruit, Canned.

2. (1) There shall be three grades of canned apricot pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Apricot pulp shall be made from sound, well-coloured apricots which are free from pits and insect contamination. The pulp may be smooth (sieved), or caps.

(b) Trimmed halves may be used provided these retain to a major degree their normal shape.

(c) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing, with or without additional sugar.

(d) In “Choice Grade”, sieved (smooth) pulp shall contain not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample, and in “Standard Grade”, 30 blemishes.

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

(a) Percentage caps.

Choice Grade.—More than 65.

Standard Grade.—Less than 65.

(b) Form of caps.

Choice Grade.—At least 65 per cent of caps shall retain their form.

Standard Grade.—At least 65 per cent of caps shall retain their form.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Cape Gooseberry Pulp, Canned.

3. (1) There shall be three grades of canned Cape Gooseberry Pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Cape gooseberry pulp shall be made from sound, well-coloured whole gooseberries free from stems and calices 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 specifications for each grade shall be as follows:—

(a) Colour.

Choice Grade.—The berries shall be of good colour.

Standard Grade.—The berries shall be of fairly good colour.

(b) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Granadilla Pulp, Canned.

4. (1) There shall be three grades of canned granadilla pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

Granadilla pulp shall be made only from sound, mature fruits and shall be free from insect infestation and other defects.

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

(a) *Choice Grade.*—Pulp which comes from fruit which is uniformly mature.

(b) *Standard Grade.*—Pulp which comes from fruit in which some fruits are immature.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Perskemoes of tertperske, ingemaakte.

5. (1) Daar is drie grade ingemaakte perskemoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Perskemoes moet gemaak word van of gesonde geelperskehelftes, -kwarte, -segmente of -skywe, of van gesonde, goed verkleurde perskes wat gesif word. In laasgenoemd geval moet die houers gemerk word „fyn”.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat.

(c) Op die etiket moet aangedui word of die moes gemaak is van lospit- of taaitperskes.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Keurgraad*.—Goedverkleurde moes, geen letsels.

(b) *Standaardgraad*.—Betreklik goedverkleurde moes, redelike letsels.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pynappelmoes (gerasperde of fyngedrukte pynappel), ingemaakte.

6. (1) Daar is drie grade ingemaakte pynappelmoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Pynappelmoes moet gemaak word van slegs vrugte wat ryp genoeg is, en wat geskil, ontkern, afgewerk en behoorlik berei is, en kan verpak word met of sonder die byvoeging van droë suiker.

(b) Pynappelmoes moet minstens 12° Brix wees en die substansgewig moet minstens 75 persent van die netto gewig wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Pynappelmoes verpak as „Keurgraad” moet ’n goeie kleur hê en moet feitlik sonder oë, skil, kern, verkleurde kolle en alle vreemde stowwe wees.

(b) Pynappelmoes verpak as „Standaardgraad” moet ’n goeie kleur hê, vry wees van alle vreemde stowwe, en redelik vry van oë en soortgelyke gebreke.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Youngbessiemoes, ingemaakte.

7. (1) Daar is drie grade ingemaakte Youngbessiemoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Youngbessiemoes moet gemaak word van slegs gesonde, goed verkleurde, ryp, heel vrugte wat gesorteer is en waarvan die stingels verwyder is.

(b) Die produk moet vry wees van insekte en feitlik sonder stingels, blare, droë bessies, vuiligheid en ander vreemde stowwe.

(c) Youngbessiemoes moet minstens 8° Brix wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Gebreke.

Keurgraad.—Moes moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Moes moet redelik vry van alle gebreke wees.

(b) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Peach Pulp or Peach Pie-Fruit, Canned.

5. (1) There shall be three grades of canned peach pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Peach pulp shall be made either from sound yellow peach halves, quarters, segments, or slices, or from sound well-coloured peaches which are screened. In this latter case the containers must be marked “smooth”.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing.

(c) It shall be indicated on the label whether the pulp has been made from freestone or from clingstone peaches.

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

(a) *Choice Grade*.—Well-coloured pulp, no blemishes.

(b) *Standard Grade*.—Fairly well-coloured pulp, reasonable blemishes.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Pineapple Pulp (Grated or Crushed Pineapple), Canned.

6. (1) There shall be three grades of canned pineapple pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Pineapple pulp shall be made only from sound, suitably ripe fruit, which has been peeled, cored, trimmed and suitably prepared, and may be packed with or without the addition of dry sugar.

(b) Pineapple pulp shall test not less than 12° Brix, and the drained weight shall be not less than 75 per cent of the net weight.

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

(a) Pineapple pulp packed as “Choice Grade” shall be of good colour, and shall be practically free from eyes, peel, core, discoloured patches and all extraneous matter.

(b) Pineapple pulp packed as “Standard Grade” shall be of good colour free from all extraneous matter, and reasonably free from eyes and similar defects.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Youngberry Pulp, Canned.

7. (1) There shall be three grades of canned youngberry pulp, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Youngberry pulp shall be made from sound well-coloured ripe whole fruit which has been sorted and stemmed.

(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 shall be as follows:—

(a) Defects.

Choice Grade.—Pulp shall be practically free from defects.

Standard Grade.—Pulp shall be reasonably free from all defects.

(b) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

DEEL V.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAakte GROENTE.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIE VIR ALLE SOORTE INGEMAakte GROENTE.

'n Algemene spesifikasie vir alle grade ingemaakte groente is as volg:—

Alle ingemaakte groente moet gevrywaar wees teen die moontlikheid van mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by 98° F. vir 14 dae, maar indien daar gedurende hierdie tydperk by pakhuis-temperatuur blikke opgeblaas of gelek het in dieselfde lot waaruit die geïnkubeerde monsters geneem is, kan die pakhuisvoorrade gesorteer en nuwe monsters geneem word vir inkubering by 98° F. vir 14 dae.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAakte GROENTE.

Aspersies, ingemaakte.

1. (1) Daar is vier grade ingemaakte aspersies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs jong, sagte aspersies moet gebruik word vir bereiding van ingemaakte aspersies.

(b) Die produk moet vry wees van vuilgoed en alle ander vreemde stowwe en geen onaangename en wansmaak hê nie.

(c) Die substansgewig moet 17 ons wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) By „Puikgraad” moet die vloeistof helder, die kleur en grootte van die aspersie redelik eenvormig en die aspersie sag wees; groen, groenpuntige en wit aspersies mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie.

(b) By „Keurgraad” moet die vloeistof redelik helder wees en hoef die kleur van die aspersie nie eenvormig te wees nie, moet die grootte redelik eenvormig en die aspersie sag wees.

(c) By „Standaardgraad” moet die vloeistof redelik helder wees, die kleur en grootte redelik eenvormig en die aspersie redelik sag.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bone, ingemaakte groen-.

2. (1) Daar is vier grade ingemaakte groenbone wat as heles verpak word, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Bone moet of heel of dwars gesny of in die lengte gesny, verpak word, en moet netjies gesny wees.

(b) Slegs jong, vars en sagte bone van 'n nerflose variëteit moet gebruik word vir die inmaak van groenbone. Bone word geag van 'n nerflose variëteit te wees indien hulle by verpakking nerfloos is.

(c) Slegs bone van ooreenstemmende variëteitseienskappe mag saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die gesamentlike gewig van die saad en stukkies saad mag nie meer as 10 persent van die substansgewig wees nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 17 ons wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Lengte van stukke.

Puikgraad.—„Puikgraad” moet verpak word van slegs jong, sagte groenbone met 'n lengte van hoogstens 3 duim, en moet feitlik sonder ontwikkelde pitte wees.

PART V.

SPECIFICATIONS FOR CANNED VEGETABLES.

A. GENERAL SPECIFICATION FOR ALL KINDS OF CANNED VEGETABLES.

A general specification for all grades of all canned vegetables shall be as follows:—

All canned vegetables shall not be liable to microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at 98° F. for 14 days, but if during this time blowing or leakage has taken place at warehouse temperature in the production from which the incubated samples were drawn, the warehouse stocks may be sorted and resampled for incubation at 98° F. for 14 days.

B. SPECIFICATIONS FOR EACH KIND OF CANNED VEGETABLE.

Asparagus, Canned.

1. (1) There shall be four grades of canned asparagus, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) In „Fancy Grade” the Liquid shall be clear, the purpose of making 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 drained weight shall be 17 oz.

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

(a) In „Fancy Grade” the liquid shall be clear, the colour and size of the asparagus shall be reasonably uniform, and the asparagus shall be tender; green, greentipped and white asparagus shall not be packed together in the same container.

(b) In „Choice Grade” the liquid shall be reasonably clear, the colour of the asparagus need not be uniform, the size shall be reasonably uniform, and the asparagus shall be tender.

(c) In „Standard Grade” the liquid shall be reasonably clear, the colour and size reasonably uniform, and the asparagus shall be reasonably tender.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Beans, Green, Canned.

2. (1) There shall be four grades of canned green beans packed as wholes, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade” and three grades of cut or slices beans, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Substandard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Beans shall be packed either whole, transversely cut or longitudinally sliced, and shall be cleanly cut.

(b) Only young, fresh and tender beans of a stringless variety shall be used for the making of canned green beans. Beans shall be regarded as stringless varieties if they are stringless when packed.

(c) Only beans of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.

(d) The combined weight of seeds and pieces of seed may not be more than 10 per cent of the drained weight.

(e) The minimum drained weight shall be 17 oz.

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

(a) Length of pieces.

Fancy Grade.—„Fancy Grade” shall be packed only from young tender green beans not more than 3 inches in length, and shall be practically free from developed seed.

Keurgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 3 duim en minstens 'n halfduim lank wees.

Standaardgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 3 duim lank wees, maar kan kort stukke bevat wat as gevolg van die sny voorkom, mits hoogstens 60 eenhede per 18 ons substansgewig minder as 'n kwartduim lank is.

(b) Sagtheid.

Puikgraad.—Bone moet jonk en sag wees.

Keurgraad.—Bone moet jonk en sag wees.

Standaardgraad.—Bone kan feitlik volwasse wees, maar moet sag wees.

(c) Gebreke.

Puikgraad.—Bone moet sonder gebreke wees.

Keurgraad.—Bone moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Bone moet betreklik vry van gebreke wees.

(d) Kleur.

Puikgraad.—Bone moet 'n eenvormige kleur hê.

Keurgraad.—Bone moet 'n eenvormige kleur hê.

Standaardgraad.—Bone moet 'n redelike eenvormige kleur hê.

(e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bone, ingemaakte kerrie.

3. (1) Daar is drie grade ingemaakte kerriebone, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte kerriebone moet berei word van droë bone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insektebeskadiging of -besmetting.

(b) Die kerrie moet bygevoeg word in sodanige hoeveelhede dat dit 'n kenmerkende kerriegeur laat ontstaan.

(c) Die produk moet nie uitermate droog wees nie.

(d) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat verhit is tot 60° C., vir 2 minute te dreineer en die reste in kouewater af te spoel om die vloeistof en kerrie van die bone af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die kerrievloeistof moet geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die kerrievloeistof kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) Tekstuur en gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag wees en 'n goeie tekstuur hê, en feitlik vry wees van gebreke soos gebreekte, fyngedrukte, verkleurde of beskadigde bone.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en 'n redelik goeie tekstuur hê, en redelik vry wees van gebreke soos gebreekte, fyngedrukte, verkleurde of beskadigde bone.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bone in tamatiesous, ingemaak.

4. (1) Daar is drie grade ingemaakte bone in tamatiesous, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte bone in tamatiesous moet berei word van droë bone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insektebeskadiging of -besmetting.

Choice Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 3 inches, and not less than $\frac{1}{2}$ inch in length.

Standard Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 3 inches in length, but may contain short pieces which result from cutting, provided that not more than 60 units per 18 oz. drained weight are less than $\frac{1}{4}$ inch in length.

(b) Tenderness.

Fancy Grade.—Beans shall be young and tender.

Choice Grade.—Beans shall be young and tender.

Standard Grade.—Beans may be nearly mature but shall be tender.

(c) Defects.

Fancy Grade.—Beans shall be free from defects.

Choice Grade.—Beans shall be practically free from defects.

Standard Grade.—Beans shall be fairly free from defects.

(d) Colour.

Fancy Grade.—Beans shall possess a uniform colour.

Choice Grade.—Beans shall possess a uniform colour.

Standard Grade.—Beans shall possess a reasonably uniform colour.

(e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Beans, Curried, Canned.

3. (1) There shall be three grades of canned curried beans, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned curried beans shall be prepared from good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) The curry shall be added in such quantity as to give rise to a characteristic curry flavour.

(c) The product shall not be excessively dry.

(d) The minimum drained weight shall be 19 oz. and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes, and rinsing the residue in cold water to remove surface liquid and curry.

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

(a) Separation.

Choice Grade.—The curried liquid shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The curried liquid may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Texture and defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and of good texture, and practically free from defects such as broken, mashed, discoloured or damaged beans.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and of reasonably good texture, and reasonably free from defects such as broken, mashed, discoloured or damaged beans.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Beans in Tomato Sauce, Canned.

4. (1) There shall be three grades of canned beans in tomato sauce namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned beans in tomato sauce shall be prepared from good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) Die sous moet gemaak word van tamatiemoes of -puree, of van goed gewaste, vars, ryp en siektevry tamaties, en geskikte geurselbestanddele. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder pitte, stukke skil en kern wees en minstens 2.5 persent oplosbare tamatievastestowwe bevat.

(c) Die produk moet nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60° C. verhit word nie.

(d) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat tot 60° C. verhit is, vir 2 minute te dreineer en die reste met koudwater af te spoel om die sous van die bone af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die sous moet geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die sous kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) Gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag en feitlik sonder gebreke en letsels wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bone en varkvlies of spek in tamatiesous, ingemaakte.

5. (1) Daar is drie grade ingemaakte bone en varkvlies of spek in tamatiesous, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte varkvlies en boontjies in tamatiesous moet berei word van varkvlies, en droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe, vry van insekbeskadiging of -besmetting.

(b) Die varkvlies moet van 'n goeie gehalte wees, sonder vel, kraakbeen en been. As vars varkvlies nie beskikbaar is nie, kan spek van 'n goeie gehalte gebruik word. Minstens een ons varkvlies of spek moet in 'n A2½-houer verpak word; vir die ander houergroottes is die gewig van die varkvlies of spek groter of kleiner in verhouding tot die inhoudsmaat van die houer.

(c) Die sous moet gemaak word van tamatiemoes of puree of van goed gewaste vars, ryp en siektevry tamaties en geskikte geursels. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder pitte, stukke skil en kern wees en moet minstens 2.5 persent oplosbare tamatiebestanddele bevat.

(d) Die produk moet nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60° C. verhit word nie.

(e) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees en moet bepaal word deur die inhoud wat tot 60° C. verhit is, vir 2 minute te dreineer en die reste met koudwater af te spoel om die sous van die bone en vlies of spek af te verwyder.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Afskeiding.

Keurgraad.—Die sous moet geen opvallende neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie.

Standaardgraad.—Die sous kan 'n geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word.

(b) Gebreke.

Keurgraad.—Die bone moet sag en feitlik sonder gebreke en letsels wees.

(b) The sauce shall be made from tomato pulp or puree, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes and suitable flavouring ingredients. It shall be smooth in texture, free from seeds, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2.5 per cent of tomato soluble solids.

(c) The product shall not be excessively dry, when heated to 60° C.

(d) The minimum drained weight shall be 19 oz., and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes and rinsing the residue in cold water to remove surface sauce.

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

(a) Separation.

Choice Grade.—The sauce shall not show any tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The sauce may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and practically free from defects and blemishes.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and may not contain more than 1 per cent discoloured or damaged beans on a drained weight basis.

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Beans and Pork or Bacon, in Tomato Sauce, Canned.

5. (1) There shall be three grades of canned beans and pork or bacon in tomato sauce, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned pork and beans in tomato sauce shall be prepared from pork, and good quality dry beans of suitable type, free from insect damage or infestation.

(b) The pork must be of good quality, free from skin, gristle and bone. If fresh pork is not available bacon of good quality may be substituted. Not less than one ounce of pork or bacon shall be packed in an A2½ container; for the other container sizes the weight of pork or bacon shall be greater or less, in proportion to the capacity of the container.

(c) The sauce shall be made from tomato pulp or puree, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes, and flavoured with suitable ingredients. It shall be smooth in texture, free from seeds, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2.5 per cent of tomato soluble solids.

(d) The product shall not be excessively dry, when heated to 60° C.

(e) The minimum drained weight shall be 19 oz., and shall be determined by draining the contents, which have been warmed to 60° C., for two minutes, and rinsing the residue in cold water to remove surface sauce.

(3) The specification for each grade shall be as follows:—

(a) Separation.

Choice Grade.—The sauce shall not show any marked tendency to separate on being removed from the container.

Standard Grade.—The sauce may show a slight tendency to separate on being removed from the container.

(b) Defects.

Choice Grade.—The beans shall be tender and practically free from defects and blemishes.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

- (c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Beet, ingemaakte.

6. (1) Daar is drie grade ingemaakte beet, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Beet moet nadat dit geskil en afgewerk is, of heel 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 en die beet of stukke in enige besondere houer redelik eenvormig van vorm en grootte wees.
- (d) Waar beet in skywe gesny word, moet die skywe netjies gesny en van 'n redelik eenvormige dikte wees; die dikte moet hoogstens $\frac{3}{4}$ duim en die deursnee hoogstens 4 duim wees; wanneer die 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 masjien-beskadiging word geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Heelbeet.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan een eenheid geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens drie eenhede geringe gebreke toon.

(b) Beetdobbelssteentjies.

Keurgraad.—In enige houer mag hoogstens 2 persent per gewig eenhede met gebreke en hoogstens 7 persent snippers voorkom.

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens 6 persent per gewig eenhede met gebreke en hoogstens 15 persent snippers voorkom.

(c) Beet in skywe en sektorstukke gesny.

Keurgraad.—In enige houer mag hoogstens twee eenhede geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens vier eenhede geringe gebreke toon.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Geelwortels, ingemaakte.

7. (1) Daar is vier grade ingemaakte geelwortels wat as heles verpak word, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en drie grade ingemaakte geelwortels wat as skywe of dobbelsteentjies verpak word, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Die produk moet berei word van gesonde, goed gekweekte geelwortels met 'n goeie tekstuur, wat deeglik gewas, geskil en afgewerk is.
- (b) Die geelwortelskywe moet in die lengte of dwarste gesny word. Geelworteldobbelssteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (c) Die minimum substansgewig vir alle grade moet 18 ons wees.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and may not contain more than 1 per cent of discoloured or damaged beans on a drained weight basis.

- (c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Beets, Canned.

6. (1) There shall be three grades of canned beets, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Beets, after peeling and trimming, shall 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 eight and the beets or pieces in any one container shall be reasonably uniform in shape and size.
- (d) Where beets are sliced, the slices be cleanly cut and reasonably uniform in thickness; the thickness shall not exceed $\frac{3}{4}$ inch and the diameter shall not exceed 4 inches; when canned in the form of dice, the dice shall be cleanly cut approximate cubes.
- (e) The minimum drained weight shall be 18 oz.
- (f) Slabs (or first cuts), blotch, stain, black internal discolouration, scab, poor peeling or trimming, and insect or mechanical injury will be regarded as defects.

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

(a) Whole beets.

Choice Grade.—In any one container one unit may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than three units may show minor defects.

(b) Diced beets.

Choice Grade.—In any one container there shall not be more than 2 per cent by weight of defective units and not more than 7 per cent of chips.

Standard Grade.—In any one container there shall not be more than 6 per cent by weight of defective units, and not more than 15 per cent of chips.

(c) Sliced and radially cut beets.

Choice Grade.—In any one container not more than two units may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than four units may show minor defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Carrots, Canned.

7. (1) There shall be four grades of canned carrots packed as wholes, namely „Fancy Grade”, „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”, and three grades of canned carrots packed as slices or dice namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Fancy Grade”, „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) The product shall be prepared from sound, well-grown carrots of good texture, which have been thoroughly washed, peeled and trimmed.
- (b) Carrot slices shall be cut longitudinally, or transversely. Carrot dice shall be cleanly cut approximate cubes.
- (c) The minimum drained weight shall be 18 oz. for all grades.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Heelwortels.

Puikgraad.—Die maksimum deursnee van geelwortels moet hoogstens $\frac{3}{4}$ duim wees en die lengte daarvan in enige houer moet betreklik eenvormig wees.

Keurgraad.—Geelwortels moet hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee wees, en moet in enige houer 'n betreklik eenvormige deursnee en lengte hê.

Standaardgraad.—Geelwortels moet hoogstens $1\frac{1}{2}$ duim in deursnee wees, en moet in enige houer 'n redelik eenvormige deursnee en lengte hê.

(b) Geelwortelskywe.

Keurgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, 'n deursnee van hoogstens $1\frac{1}{4}$ duim hê, en in enige houer 'n betreklik eenvormige deursnee en lengte hê.

Standaardgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, 'n deursnee van hoogstens 2 duim en 'n redelik eenvormige lengte hê.

(c) Geelworteldobbelsteentjies.

Keurgraad.—Die produk mag hoogstens 7 persent snippers beavat.

Standaardgraad.—Die produk mag hoogstens 15 persent snippers bevat.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Geelwortels en ertjies, ingemaakte.

8. (1) Daar is vier grade ingemaakte geelwortels en ertjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Ingemaakte geelwortels en ertjies moet berei word van heel of skywe vars geelwortels en of vars of geweekte droëertjies in die verhouding, voor die inmaak, van 3 dele per gewig bereide geelwortels tot 2 dele per gewig vars groenertjies of geweekte droëertjies.

(b) Indien vars groenertjies gebruik word, moet hulle jonk, sag en van eenvormige tipe en kleur wees, en ingemaak word binne 36 uur nadat hulle gepluk is, tensy op 'n goedgekeurde wyse onder verkoeling gehou word.

(c) Indien geweekte droëertjies gebruik word, moet hulle van 'n goeie gehalte en eenvormige tipe wees.

(d) Die ingemaakte produk mag hoogstens 1 persent swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat, en moet redelik vry wees van los doppe, gebreekte ertjies of ander gebreke. Wanneer die produk as „Keurgraad” gegradeer word, mag dit nie swart ertjies of ertjies met 'n afwykende kleur bevat nie.

(e) Die ertjies moet sag en die produk vry wees van vreemde stowwe.

(f) Die geelwortels moet gesond wees, 'n goeie tekstuur hê en deeglik gewas, geskil en afgewerk wees.

(g) Indien die produk in blikke verpak word, moet net blikke gebruik word, wat binne behoorlik verlak is.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Substansgewig (onse).....	18	18	18
(b) Bestanddele volgens hierdie spesifikasies—			
Geelwortels.....	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
Vars ertjies.....	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
Droëertjies.....	—	—	—

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

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

(a) Whole Carrots.

Fancy Grade.—Carrots shall not exceed $\frac{3}{4}$ inch in maximum diameter and shall be fairly uniform in length in any container.

Choice Grade.—Carrots shall not exceed $1\frac{1}{4}$ inch in diameter and shall be fairly uniform in diameter and length in any container.

Standard Grade.—Carrots shall not exceed $1\frac{1}{2}$ inch 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 $1\frac{1}{4}$ inch 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 length.

(c) Diced Carrots.

Choice Grade.—The product shall not contain more than 7 per cent of chips.

Standard Grade.—The product shall not contain more than 15 per cent of chips.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Carrots and Peas, Canned.

8. (1) There shall be four grades of canned carrots and peas, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned carrots and peas shall be prepared from whole or sliced fresh carrots and either fresh or soaked dried peas in the proportion, before processing, of three parts by weight of prepared carrots to two parts by weight of fresh green peas or soaked dried peas.

(b) Fresh peas, when 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 an approved manner.

(c) Soaked dried peas, when used, shall be of good quality, and of uniform type.

(d) The canned product shall not contain more than 1 per cent of black or off-coloured peas, and shall be reasonably free from loose skins, broken peas and other defects. The product, when graded as “Choice Grade” shall not contain any black or off-coloured peas.

(e) The peas shall be tender and the product shall be free from foreign matter.

(f) Carrots shall be sound, of good texture, and shall be thoroughly washed, peeled and trimmed.

(g) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

(3) The specification for each grade shall be as follows:—

	<i>Fancy Grade.</i>	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Drained weight (oz.).....	18	18	18
(b) Ingredients according to these specifications:—			
Carrots.....	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
Peas, fresh.....	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
Peas, dried.....	—	—	—

(c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Blomkool, ingemaakte.

9. (1) Daar is drie grade ingemaakte blomkool, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Slegs jong, vars, sagte blomkool moet gebruik word vir die inmaak van blomkool.

(b) Blomkool moet goed gewas word voordat dit ingemaak word. Slegs die kop moet gebruik word. Sanderigheid en letsels word geag gebreke te wees. Insekte en insekreste word geag besonder ernstige gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Substansgewig (onse).....	17	17

(b) Kleur.

Keurgraad.—Goed.

Standaardgraad.—Betreklik goed.

(c) Gebreke.

Keurgraad.—Daar moet geen vuiligheid wees nie, en die ander gebreke moet redelik wees.

Standaardgraad.—Hierdie graad moet betreklik vry van gebreke wees.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Ertjies, ingemaakte vars.

10. (1) Daar is vier grade ingemaakte vars ertjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

(a) Die ertjies moet ingemaak word binne 36 uur nadat hulle gepluk is, tensy op 'n goedgekeurde wyse onder verkoeling gehou.

(b) Die produk moet berei word van skoon, gesonde ertjies, sonder hul peule en vry van ander vreemde stowwe.

(c) Die minimum substansgewig moet 19 ons wees.

(d) Wanneer groenertjies in blikke verpak word, moet dié van „Puikgraad” en „Keurgraad” verpak word in blikke wat binne behoorlik verlak is.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Puikgraad.*—Ertjies moet verpak word van jong, sagte ertjies, 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. Die vloeistof van die produk moet helder wees.

(b) *Keurgraad.*—Die ertjies moet verpak word van betreklik jong, sagte ertjies, betreklik vry van doppe en gesplete pitte, en ook wat kleur en volwassenheid betref, eenvormig wees. „Keurgraadertjies” moet verpak word in twee reekse groottes en die „Keurgraadertjies” van die twee groottereeke mag nie in dieselfde houer gemeng word nie. In die eerste reeks 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 tweede reeks 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. Die vloeistof van die produk moet feitlik helder wees.

(c) *Standaardgraad.*—Die ertjies moet verpak word van ertjies wat nie noodwendig wat vorm, kleur of volwassenheid betref, eenvormig is nie, maar redelik vry is van doppe of gesplete pitte. Geen harde of ryp ertjies en hoogstens 1 persent swart ertjies word in hierdie graad toegelaat.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Cauliflower, Canned.

9. (1) There shall be three grades of canned cauliflower, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Only young, fresh, tender cauliflower shall be used for making canned cauliflower.

(b) Cauliflower must be well washed before canning. The flowering head only must be used. Grit and blemishes will be treated as defects. Insects and insect remains will be treated as very severe defects.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Drained weight (oz.).....	17	17

(b) Colour.

Choice Grade.—Good.

Standard Grade.—Fairly good.

(c) Defects.

Choice Grade.—There shall be no grit, and the other defects shall be reasonable.

Standard Grade.—This grade shall be fairly free from defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Peas, Fresh, Canned.

10. (1) There shall be four grades of canned fresh peas, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

(a) Peas shall be canned within 36 hours of picking unless held under refrigeration in an approved manner.

(b) The product shall be prepared from clean, sound peas free from pods and other foreign matter.

(c) The minimum drained weight shall be 19 oz.

(d) When packed in cans “Fancy Grade” and “Choice Grade” green peas shall be packed in cans suitably lacquered internally.

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

(a) *Fancy Grade.*—Peas shall be packed from young tender peas practically free from skins and splits, and shall be uniform in colour and maturity. They shall be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh. The liquor from the product shall be clear.

(b) *Choice Grade.*—Peas shall be packed from fairly young, tender peas, fairly free from skins and splits and fairly uniform in colour and maturity. “Choice Grade” peas shall be packed in two ranges of sizes and the “Choice Grade” peas from the two size ranges shall not be mixed in any one container. In the first 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 second 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. The liquor from the product shall be practically clear.

(c) *Standard Grade.*—Peas shall be packed from peas not necessarily uniform in size, colour or maturity, but reasonably free from skins or splits. No hard or ripe peas, and not more than 1 per cent of black peas shall be permitted in this grade.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Ertjies, ingemaakte geweekte of gekookte.

11. (1) Daar is twee grade ingemaakte geweekte of gekookte ertjies, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.
- (2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as 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, en hoogstens 1 persent swart ertjies of ertjies van afwykende kleur bevat.
 - (c) Matige jellievorming is geen rede vir degradering nie.
 - (d) Die minimum substansgewig van die inhoud vir ’n A2½-houer moet 20 ons wees en moet bepaal word deur die ertjies op die sif oop te spreid en die sif en inhoud vir 2 minute in koudwater te hou voordat dit gedreineer word.
 - (e) Wanneer blikke vir verpakking gebruik word, moet slegs blikke gebruik word, wat binne behoorlik verlak is.
- (3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Aartappels, ingemaakte.

12. (1) Daar is twee grade ingemaakte aardappels, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.
- (2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—
- (a) Die aardappels moet of heel, in stukkies of in die vorm van dobbelsteentjies ingemaak word.
 - (b) Die produk moet berei word van aardappels van ’n variëteit wat geskik is vir inmaak, en 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 aardappels in die vorm van dobbelsteentjies ingemaak word, moet die dobbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees, en mag die produk hoogstens 15 persent snippers bevat.
 - (e) Die telling van heles en stukke in enige besondere houer moet van 12 tot 30 wees, en sodanige heles en stukke moet ’n redelik eenvormige grootte en vorm hê.
 - (f) Swak afskilling of afwerking, verkleuring of insek- of masjienbeskadiging word geag gebreke te wees.
 - (g) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.
- (3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Suurkool, ingemaakte.

13. (1) Daar is drie grade ingemaakte suurkool, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.
- (2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—
- (a) Suurkool is die produk wat verkry word deur die vrye volledige fermentasie van gesonde, skoon, gekerfde kool waarby sout gevoeg is en wat minstens 1 persent suur as melksuur uitgedruk, bevat.
 - (b) Die substansgewig moet 20 ons wees.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—
- (a) *Keurgraad.*—Die produk moet ’n ligte strooikleur hê, gesny word in reepe van ongeveer 1/32 duim dik, en sonder gebreke en letsels wees. Die produk moet ’n stewige, fyn tekstuur en ’n goed ontwikkelde, kenmerkende suurkoolgeur hê.
 - (b) *Standaardgraad.*—Die produk moet ’n wisselende strooikleur hê en die reepe hoef nie ’n eenvormige dikte te hê nie. Die produk moet redelik vry van gebreke en letsels wees, moet ’n redelik stewige en fyn tekstuur en ’n goeie kenmerkende suurkoolgeur hê.
 - (c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Peas, Soaked or Processed, Canned.

11. (1) There shall be two grades of canned soaked or processed peas, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.
- (2) The specifications for “Standard Grade” shall be as follows:—
- (a) The peas must 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 must be tender and have a good flavour, and shall have not more than 1 per cent of black or off-coloured peas.
 - (c) Moderate jellying shall not constitute ground for degrading.
 - (d) The minimum drained weight of contents for an A2½ container shall be 20 oz. and shall be determined by spreading the peas on the sieve and immersing sieve and contents in cold water for 2 minutes before draining.
 - (e) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.
- (3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Potatoes, Canned.

12. (1) There shall be two grades of canned potatoes, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.
- (2) The specifications for Standard Grade shall be as follows:—
- (a) Potatoes shall be canned either whole, in pieces or as dice.
 - (b) The product shall be prepared from potatoes of a variety suitable for canning, and 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 diced, the dice shall be cleanly cut approximate cubes, and the product shall not contain more than 15 per cent of chips.
 - (e) Wholes and pieces shall count from 12 to 30 and shall be reasonably uniform in size and shape in any one container.
 - (f) Poor peeling or trimming, discolouration, or insect or mechanical injury shall be regarded as defects.
 - (g) The minimum drained weight shall be 20 oz.
- (3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Sauerkraut, Canned.

13. (1) There shall be three grades of canned sauerkraut, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.
- (2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—
- (a) Sauerkraut is the product 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 drained weight shall be 20 oz.
- (3) The specifications of each grade shall be as follows:—
- (a) *Choice Grade.*—The product shall be of a light straw colour, with shreds cut to approximately 1/32 inch in thickness, and free from defects and blemishes. The product shall be of firm, fine texture and shall have a well developed typical characteristic sauerkraut flavour.
 - (b) *Standard Grade.*—The product shall be of a variable straw colour and the shreds may lack uniformity of thickness; the product shall be reasonably free from defects and blemishes, shall be of reasonably firm and the fine texture and have a good characteristic sauerkraut flavour.
 - (c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Spaghetti, ingemaakte.

14. (1) Daar is drie grade ingemaakte spaghetti, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as 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 en moet met geskikte geurselbestanddele gegee word. 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 tweedegraadkaas wees nie, en waar minstens 1½ persent kaas by die sous gevoeg is, kan die produk geëtiketteer word „Spaghetti in Tamatiesous met Kaas”.
 - (d) Waar kerrie by die sous gevoeg is in sodanige hoeveelheid dat dit 'n kenmerkende kerriegeur veroorsaak, moet die produk geëtiketteer word „Kerrie-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 is as volg:—
- (a) *Keurgraad.*—Die sous moet 'n helder kleur hê en geen neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word nie.
 - (b) *Standaardgraad.*—Die sous moet 'n redelik holder kleur hê en kan 'n neiging toon om te skei as dit uit die houer verwyder word.
 - (c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Suikermielies, ingemaakte.

15. (1) Daar is drie grade ingemaakte suikermielies, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

Ingemaakte suikermielieroom word berei van jong, sagte suikermielies.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) *Kleur.*

Keurgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit en helder wees.

Standaardgraad.—Die kleur moet kenmerkend van die variëteit wees en kan dof wees.

(b) *Diktegraad.*

Keurgraad.—Die produk moet dikkerig en roomagtig wees.

Standaardgraad.—Die produk kan 'n geringe skeiding van vry vloeistof toon.

(c) *Gebreke.*

Keurgraad.—Die produk moet feitlik sonder gebreke wees, soos stukkies blare, baard of stronk, pitte met 'n afwykende kleur en ander gebreke.

Standaardgraad.—Die produk moet betreklik vry wees van gebreke soos stukkies blare, baard of stronk, pitte met 'n afwykende kleur en ander gebreke.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Spaghetti, Canned.

14. (1) There shall be three grades of canned spaghetti, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” 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, puree or paste and shall be flavoured with suitable ingredients. 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 of 15 per cent total soluble solids.
- (c) Where cheese is added, it must not be of a quality inferior to second grade cheese and where not less than 1½ per cent of cheese has been added to the sauce, the product may be labelled “Spaghetti in Tomato Sauce with Cheese”.
- (d) Where curry has been added to the sauce in such quantity as to give rise to a characteristic curry flavour, the product shall be labelled “Curried Spaghetti”.
- (e) The drained weight shall be not less than 50 per cent of the net weight and this shall be determined by rinsing the contents in water at 60°C and draining for two minutes on a sieve of eight inches diameter and with eight meshes to the inch.

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

- (a) *Choice Grade.*—The sauce shall be bright in colour and the sauce shall not show any tendency to separate on being removed from the container.
- (b) *Standard Grade.*—The sauce shall be reasonably bright in colour and the sauce may show a tendency to separate on being removed from the container.
- (c) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Sweetcorn, Canned.

15. (1) There shall be three grades of canned sweetcorn, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

Canned, cream-style sweet corn shall be prepared from young, tender sweet corn.

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

(a) *Colour.*

Choice Grade.—The colour shall be characteristic of the variety and shall be of bright appearance.

Standard Grade.—The colour shall be characteristic of the variety and may have a dull appearance.

(b) *Consistency.*

Choice Grade.—The product shall be well-bodied and possess a cream-like consistency.

Standard Grade.—The product may show slight separation of free liquid.

(c) *Defects.*

Choice Grade.—The product shall be practically free from defects such as husks, silks, particles of cob, off-coloured kernels and other defects.

Standard Grade.—The product shall be fairly free from defects such as husks, silks, particles of cob, off-coloured kernels and other defects.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Tamatiekonsentraat, ingemaakte.

16. (1) Daar is twee grade ingemaakte tamatiekonsentraat, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Tamatiekonsentraat moet gemaak word van heel, gesonde, ryp tamaties met 'n goeie geur en kleur, behoorlik berei en met die skille en pitte verwyder.
 - (b) Die produk moet berei word deur die vrugte, nadat dit weens die werking van melkbakterieë of gisting gefermenteer is, te konsentreer tot een-twaalfde van die oorspronklike massa.
 - (c) Geen kunskleurstof of preserveermiddel mag gebruik word nie.
- (3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Tamaties, ingemaakte.

17. (1) Daar is drie grade ingemaakte tamaties, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Die produk moet verpak word van deeglik gewaste, gesonde, ryp tamaties behoorlik berei.
- (b) Ingemaakte tamaties moet 'n redelik eenvormige kleur hê en sonder stukkie skil en ander gebreke wees.
- (c) Sappe van ander gesonde, ryp tamaties kan by die massa gevoeg word wanneer houer gevul word.
- (d) Die minimum substansgewig moet 15 ons wees.
- (e) Suiwer kalsiumchloried kan gebruik word om tamaties stewig te maak, maar onder geen omstandighede meer as 0.05 persent uitgedruk as anhidriese kalsiumchloried nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

- (a) Eenvormigheid van grootte.
Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die grootste eenheid nie meer as tweemaal die gewig van die kleinste eenheid wees nie.

Standaardgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die drie grootste eenhede nie meer as tweemaal die gewig van die drie kleinste eenhede wees nie.

- (b) Kleur.
Keurgraad.—Die vrugte moet 'n redelik eenvormige rooi kleur hê en sonder groen kolle of kolle met 'n afwykende kleur wees.

Standaardgraad.—Die vrugte moet van 'n algemeen goeie kleur wees.

- (c) Gebreke.
Keurgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens twee van die eenhede geringe gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens vyf van die eenhede geringe gebreke toon.

- (d) Papdrukking.
Keurgraad.—In enige besondere houer moet minstens 70 persent van die eenhede hul oorspronklike vorm behou.

Standaardgraad.—In enige besondere houer moet minstens 50 persent van die eenhede in 'n groot mate hul algemene vorm behou.

- (e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Tamatiepuree, ingemaakte.

18. (1) Daar is drie grade ingemaakte tamatiepuree, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Tamatiepuree moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is.

Tomato Concentrate, Canned.

16. (1) There shall be two grades of canned tomato concentrate namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

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

- (a) Tomato concentrate shall be made from whole sound, ripe tomatoes of good flavour and colour suitably prepared and with skins and seed removed.
 - (b) The product shall be prepared by concentrating the fruits after they have been fermented by lactic bacteria or yeast fermentation to one-twelfth of the original bulk.
 - (c) No artificial colouring matter or preservative shall be used.
- (3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Tomatoes, Canned.

17. (1) There shall be three grades of canned tomatoes, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) The product shall be packed from well-washed, sound, ripe tomatoes suitably prepared.
- (b) Canned tomatoes shall be reasonably uniform in colour and shall be free from pieces of skin and other defects.
- (c) Juice from other sound ripe tomatoes may be added to the bulk when filling into containers.
- (d) The minimum drained weight shall be 15 oz.
- (e) Pure calcium chloride may be used to firm the tomatoes but in no case to the extent of more than 0.05 per cent expressed as anhydrous calcium chloride.

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

- (a) Uniformity of size.
Choice Grade.—In any one container the weight of the largest unit may not be more than twice the weight of the smallest unit.

Standard Grade.—In any one container the weight of the three largest units may not be more than twice the weight of the three smallest units.

- (b) Colour.
Choice Grade.—The fruits shall be of reasonably uniform red colour, and shall be free from green or off-coloured patches.

Standard Grade.—The fruits shall be of a generally good colour.

- (c) Defects.
Choice Grade.—In any one container not more than two of the units may show minor defects.

Standard Grade.—In any one container not more than five of the units may show minor defects.

- (d) Crushing.
Choice Grade.—In any one container not less than 70 per cent of the units shall preserve their general shape.

Standard Grade.—In any one container not less than 50 per cent of the units shall preserve to a large measure their general shape.

- (e) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Tomato Puree, Canned.

18. (1) There shall be three grades of canned tomato puree, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for “Choice Grade” and “Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Tomato puree shall be made by the concentration of fresh, ripe, sound tomatoes, which have been adequately washed and trimmed.

- (b) Die puree moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van alle vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukkie kern. Dit moet 'n goeie tamatiekleur en vars geur hê.
- (c) Die produk moet minstens 12 persent soutvrye oplosbare vastestowwe bevat soos deur middel van die refraktometer gemeet.
- (d) Die puree kan net met tafelsout berei word, maar natriumbikarbonaat in sodanige hoeveelheid as wat 'n deel van die tamatiesure neutraliseer, kan gedurende die konsentrasieproses bygevoeg word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooierkte van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 helder) 53 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 helder), 28 persent.

Swart (Munsell N1 helder) en grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

- (b) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Tamatiepasta, ingemaakte.

19. (1) Daar is drie grade ingemaakte tamatiepasta, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir „Keurgraad” en „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Tamatiepasta moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is.
- (b) Die produk moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukkie kern. Dit moet 'n goeie tamatiekleur en 'n vars geur hê.
- (c) Tamatiepasta moet minstens 25 persent soutvrye oplosbare vastestowwe bevat, soos deur middel van die refraktometer gemeet.
- (d) Die pasta moet slegs met sout berei word, maar natriumbikarbonaat in sodanige hoeveelheid as wat 'n deel van die tamatiesure neutraliseer, kan gedurende die konsentrasieproses bygevoeg word.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur moet minstens gelyk aan of meer wees as die gemengde kleur van die volgende skywe:—

Rooi (Munsell 5R 2.6/13 helder) 53 persent.
Geel (Munsell 2.5 YR 5/12 helder), 28 persent.

Swart (Munsell N1 helder) en grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

- (b) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde Grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Rape, ingemaakte.

20. (1) Daar is twee grade ingemaakte rape, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Die rape moet of as heles, stukke, kwarte of dubbelsteentjies ingemaak word.
- (b) Die produk moet berei word van jong, gesonde rape wat geskil, afgewerk en goed gewas is.
- (c) Die produk moet 'n goeie kleur en tekstuur hê, sonder growwe vesels en stokkerigheid, en vry van disintegrasie en ander gebreke.

- (b) The puree shall be smooth in texture, free from all extraneous matter and from skin, seeds, and pieces of core. It shall have a good tomato colour and a fresh flavour.

- (c) The product shall contain not less than 12 per cent of salt-free soluble solids as measured by refractometer.

- (d) The puree may be seasoned only with salt, but sodium bicarbonate in such quantity as neutralises part of the tomato acids may be added during concentration.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy), 53 per cent.
Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy), 28 per cent.

Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 Matt.), 19 per cent.

Standard Grade.—The product shall have a good red tomato colour.

- (b) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Tomato Paste, Canned.

19. (1) There shall be three grades of canned tomato paste, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for „Choice Grade” and „Standard Grade” shall be as follows:—

- (a) Tomato paste shall be made by the concentration of fresh, ripe, sound tomatoes, which have been adequately washed and trimmed.
- (b) The product shall be of smooth texture, free from extraneous matter and from skins, seeds and pieces of core. It shall have a good tomato colour and a fresh flavour.
- (c) Tomato paste shall contain not less than 25 per cent of salt-free soluble solids as measured by refractometer.
- (d) The paste may be seasoned only with salt, but sodium bicarbonate in such quantity as neutralises part of the tomato acids may be added during concentration.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour shall be at least equal to or more than the blended colour of the following discs:—

Red (Munsell 5R 2.6/13 glossy), 53 per cent.
Yellow (Munsell 2.5 YR 5/12 glossy), 28 per cent.

Black (Munsell N1 glossy) and Grey (Munsell N4 Matt.), 19 per cent.

Standard Grade.—The product shall have a good red tomato colour.

- (b) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Turnips, Canned.

20. (1) There shall be two grades of canned turnips, namely „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

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

- (a) Turnips shall be canned either as wholes, pieces, quarters or dice.
- (b) The product shall be prepared from young, sound turnips, which have been peeled, trimmed and well washed.
- (c) The product shall be of good colour and texture, and free from coarse fibres and woodiness, disintegration and other defects.

- (d) Wanneer rape in dobbelsteentjies gesny word, moet die dobbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees, en die produk moet hoogstens 15 persent snippers bevat.
- (e) Die telling van die heles, stukke en kwarte in enige besondere houer moet van 12 tot 30 wees en sodanige heles, stukke en kwarte moet 'n redelik een-vormige grootte en vorm hê.
- (f) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.
- (g) Wanneer die rape in blikke verpak word, moet slegs blikke gebruik word wat binne behoorlik verpak is.
- (3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Groente, ingemaakte, gemengde.

21. (1) Daar is twee grade ingemaakte gemengde groente, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir „Standaardgraad” is as volg:—

- (a) Verpakkings ingemaakte gemengde groente moet minstens drie soorte groente bevat, en die verhouding van een soort groente mag nie groter as die som van die ander wees nie.
- (b) Groente waarvan die gewig die substansgewiginhoud van die houer met meer as 5 persent oorskry, moet op die etiket aangedui word in die volgorde van die verhoudings waarin dit gebruik is, en die groente wat in die grootste verhouding gebruik is, moet eerste aangedui word.
- (c) Wanneer geelwortels en aartappels gebruik word, moet hulle in dobbelsteentjies of skywe gesny word, en moet die dobbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.
- (d) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

(3) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

DEEL VI.

SPEKIFIKASIES VIR INGEMAAKTE KONFYT, JELLIE EN MARMELADE.

1. (1) Daar is vier grade konfyt, jellie en marmelade, naamlik „Eerstegraad”, „Standaardgraad”, „Vervaardigersgraad” en „Sub-standaardgraad”, uitgesonderd fynkonfyt wat wanneer dit berei is van ander vrugte as appelkose, bessievrugte, perskes en pruime, slegs gegradeer word as „Standaardgraad”, „Vervaardigersgraad” en „Sub-standaardgraad”.

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

(a) Die verhouding van suiker tot bereide vrugte is as volg:—

Vrug.	Vir elke 100 lb. suiker moet onderstaande minimum hoeveelhede vrugte gebruik word (lb.).
Appel.....	50
Appelkose.....	80
Appelkose en Pynappel.....	80
Braam.....	55
Swartaalbessie.....	50
Boysenbessie (of Youngbessie).....	55
Vye.....	70
Appelliefie (Kaapse).....	60
Druive.....	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

- (d) When turnips are diced, the dice shall be cleanly cut approximate cubes, and the product shall not contain more than 15 per cent of chips.
- (e) Wholes, pieces and quarters shall count from 12 to 30 and shall be reasonably uniform in size and shape in any one container.
- (f) The minimum drained weight shall be 20 oz.
- (g) When packed in cans, only cans which are suitably lacquered internally shall be used.

(3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Vegetables, Mixed, Canned.

21. (1) There shall be two grades of canned mixed vegetables, namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

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

- (a) Canned mixed vegetable packs shall contain at least three vegetables, and the proportion of one vegetable shall not exceed the sum of the others.
- (b) Vegetables exceeding 5 per cent by weight of the drained contents of the container, shall be declared on the label in order of the proportions in which they were used, the vegetable of which the largest proportion was used being named first.
- (c) When carrots and potatoes are used they shall be diced or sliced, and the dice shall be cleanly cut approximate cubes.
- (d) The minimum drained weight shall be 20 oz.

(3) Products which do not comply with the requirements of “Standard Grade”, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

PART VI.

SPECIFICATIONS FOR CANNED JAMS, JELLIES AND MARMALADES.

1. (1) There shall be four grades of jams, jellies and marmalades, namely “First Grade”, “Standard Grade”, “Manufacturers’ Grade”, and “Sub-standard Grade”, with the exception of smooth jams, which when prepared from fruits other than apricots, berry fruits, peaches and plums, shall be graded as “Standard Grade”, “Manufacturers’ Grade” and “Sub-standard Grade” only.

(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 Pineapple.....	80
Blackberry.....	55
Blackcurrent.....	50
Boysenberry (or Youngberry).....	55
Fig.....	70
Gooseberry (Cape).....	60
Grape.....	100
Guava.....	60
Loganberry.....	55
Mango.....	80
Melon.....	100
Melon and Fig.....	90
Melon and Ginger.....	90
Melon and Lemon.....	90
Melon and Pineapple.....	90
Papaw.....	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) Die persentasie oplosbare vastestowwe soos deur middel van die refraktometer by 20° C. vasgestel, moet tussen 66 en 73 wees, uitgesonderd by waatlemoenkonfyt waar die speling tussen 60 en 70 moet wees.

(3) Die spesifikasie vir elke graad is as volg:—

(a) „Eerstegraad”-konfyt, -jellie en -marmalade moet—

- (i) 'n goeie, ryk kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk, en helder vertoon;
- (ii) 'n sagte tekstuur en goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wat gebruik word;
- (iii) 'n goeie styfheidsgraad vir die besondere variëteit hê;
- (iv) sonder enige tekens van sandsuiker of korreltekstuur wees;
- (v) feitlik sonder gebreke wees, soos verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadigings, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels; insekbesmetting word geag 'n ernstige gebrek te wees;
- (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.

(b) „Standaardgraad”-konfyt, -jellie en -marmalade moet—

- (i) 'n redelik goeie kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk en redelik helder vertoon;
- (ii) 'n redelik goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wanneer ingemaak;
- (iii) 'n redelik goeie styfheidsgraad hê vir die besondere soort produk en sonder enige tekens van korreltekstuur of sandsuiker wees;
- (iv) redelik vry van gebreke soos wansmaak, verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plantaardige stowwe soos stukkies blare en stingels; insekbesmetting word geag 'n ernstige gebrek te wees.

(c) „Vervaardigersgraad”-konfyt, -jellie en marmalade moet verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van meer as 8 lb.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

(b) The percentage of soluble solids, as determined by refractometer at 20° C. shall be between 66 and 73, except in melon jam where the range shall be 60 to 70.

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

(a) *First Grade* jams, jellies and marmalades shall be—

- (i) of good rich colour, natural to the kind of product and of bright appearance;
- (ii) of tender texture and of good flavour natural to the kind of fruit used;
- (iii) of good consistency having regard to the variety;
- (iv) free from any signs of crystallization or granulation;
- (v) practically free from defects, such as discoloured skin, burnt shreds, bruised spots, insect or similar injuries, pits or pieces of pits, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems; insect contamination shall be considered a serious defect;
- (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.

(b) *Standard Grade* jams, jellies and marmalades shall be:—

- (i) of reasonably good colour naturel to the kind of product and of reasonably bright appearance;
- (ii) of reasonably good flavour natural to the kind of fruit when processed;
- (iii) of reasonably good consistency having regard to the kind of product, and show no sign of granulation or crystallization;
- (iv) reasonably free from defects, such as off-flavour, discoloured skin, burnt shreds, bruised spots, insect or similar injuries, pits or pieces of pits, grit and extraneous vegetable matter such as particles of leaves and stems; insect contamination shall be considered a serious defect.

(c) *Manufacturers' Grade* jams, jellies and marmalades shall be packed in containers larger than 8 lb. capacity.

(d) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.



Wapen van die Unie van Suid-Afrika In Kleure

Groot 11½ duim by 9 duim

+
Herdruk volgens plan opgemaak
deur die Kollege van Heraldiek

+
PRYS:

2s. per kopie, posvry in die Unie
2s. 6d. per kopie buite die Unie

Verkrygbaar by die Staatsdrukker
Pretoria en Kaapstad



Union of South Africa Coat of Arms In Colours

Size: 11½ inches by 9 inches

+
Reprinted to design prepared
by the College of Heraldic

+
PRICE:

2s. per copy, post free within the Union
2s. 6d. per copy outside the Union

Obtainable from the Government Printer
Pretoria and Cape Town