



UNIE VAN SUID-AFRIKA
UNION OF SOUTH AFRICA

(As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer)

BUITENGEWONE

Staatskoerant Government Gazette

EXTRAORDINARY

(Registered at the Post Office as a Newspaper)

VOL. CLXXVII.] PRYS 6d. PRETORIA, 27 AUGUSTUS 1954. PRICE 6d. [No. 5334.
27 AUGUST

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

PROKLAMASIES

VAN SY EKSELLENSIE DIE EDELE ERNEST GEORGE JANSEN,
DOKTOR IN DIE REGTE, GOEWERNEUR-GENERAAL VAN DIE
UNIE VAN SUID-AFRIKA.

* No. 150, 1954.]

VERKLARING VAN INGEMAAKTE VOEDSEL AS
'N PRODUK INGEVOLGE DIE BEMARKINGS-
WET, 1937, EN VERBOD OP DIE VERKOOP
DAARVAS TENSY DIT OP DIE VOORGE-
SKREWE MANIER GEMERK IS.

Kragtens die bevoegdheid my verleen ingevolge para-
graaf (g) van die woordskrywing van „produk” in
subartikel (1) van artikel een van die Bemarkingswet, 1937
(Wet No. 26 van 1937), soos gewysig, verklaar ek hierby
ingemaakte voedsel, soos in die Bylae hiervan omskryf,
tot produk vir die toepassing van daardie Wet en kragtens
die bevoegdheid my verleen by artikel ses-en-dertig daar-
van, verklaar ek hierby dat niemand enige sodanige inge-
maakte voedsel in die Unie mag verkoop nie, tensy dit op
'n by regulasie voorgeskrewe wyse verpak of volgens graad
gemerk is nie.

GOD, BEHOEDE DIE KONINGIN.

Gegee onder my Hand en Grootseël te Pretoria, op
hede die Negentiende dag van Julie Eenduisend Nege-
honderd Vier-en-vyftig.

E. G. JANSEN,
Goewerneur-generaal.

Op las van Sy Eksellensie die
Goewerneur-generaal-in-rade.

BYLAE.

„Ingemaakte Voedsel” beteken—

- (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.

A—106439

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

PROCLAMATIONS

BY HIS EXCELLENCY THE HONOURABLE ERNEST GEORGE
JANSEN, DOCTOR OF LAWS, GOVERNOR-GENERAL OF THE
UNION OF SOUTH AFRICA.

* No. 150, 1954.]

DECLARATION OF CANNED FOODSTUFFS AS A
PRODUCT IN TERMS OF THE MARKETING
ACT, 1937 AND PROHIBITION ON THE SALE
THEREOF UNLESS IT IS MARKED IN THE
PRESCRIBED MANNER.

Under the powers vested in me in terms of paragraph
(g) of the definition of „product” in sub-section (1) of
section one of the Marketing Act, 1937 (Act No. 26 of
1937), as amended, I do hereby declare canned foodstuffs,
as defined in the Schedule hereto, to be a product for the
purposes of the said Act, and under the powers vested in
me by section thirty-six thereof I do hereby declare that
no person sell any such canned foodstuff in the Union
unless it packed or marked according to grade in a manner
prescribed by regulation.

GOD SAVE THE QUEEN.

Given under my Hand and Great Seal at Pretoria on
this the Nineteenth day of July, One thousand Nine
hundred and Fifty-four.

E. G. JANSEN,
Governor-General.

By Command of His Excellency the
Governor-General-in-Council.

SCHEDULE.

“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.

★ No. 151, 1954.]

VERKLARING VAN INGEMAAKTE VOEDSEL TOT PRODUK INGEVOLGE DIE LANDBOUWVOORBRENGSELEN UITVOER WET, 1917.

Kragtens die bevoegdheid my verleen by artikel *twaalf* van die Landbouvoortbrengselen Uitvoer Wet, 1917 (Wet No. 35 van 1917), soos gewysig, verklaar ek hierby ingemaakte voedsel, soos in die Bylae hiervan omskryf, tot produk vir die toepassing van daardie Wet.

GOD BEHOEDE DIE KONINGIN.

Gegee onder my Hand en Grootseël te Pretoria, op hede die Negentiende dag van Julie Eenduisend Negenhonderd Vier-en-vyftig.

E. G. JANSEN,
Goewerneur-generaal.

Op las van Sy Eksellensie die
Goewerneur-generaal-in-rade.

BYLAE.

„Ingemaakte Voedsel” beteken—

- (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.

GOEWERMENSKENNISGEWINGS.

Onderstaande Goewermenskennisgewings word vir algemene inligting gepubliseer:—

DEPARTEMENT VAN LANDBOU.

★ No. 1778.]

[27 Augustus 1954.]

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.

1. By die toepassing van hierdie regulasies, beteken—
 - „deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengte 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 tekortkomings 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;

★ No. 151, 1954.]

DECLARATION OF CANNED FOODSTUFFS AS PRODUCE IN TERMS OF THE AGRICULTURAL PRODUCE EXPORT ACT, 1917.

Under the powers vested in me by section *twelve* of the Agricultural Produce Export Act, 1917 (Act No. 35 of 1917), as amended, I do hereby declare canned foodstuffs, as defined in the Schedule hereto, to be produce for the purposes of the said Act.

GOD SAVE THE QUEEN.

Given under my Hand and Great Seal at Pretoria on this the Nineteenth day of July, One thousand Nine hundred and Fifty-four.

E. G. JANSEN,
Governor-General.

By Command of His Excellency the
Governor-general-in-Council.

SCHEDULE.

“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.

GOVERNMENT NOTICES.

The following Government Notices are published for general information:—

DEPARTMENT OF AGRICULTURE.

★ No. 1778.]

[27 August 1954.]

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.

1. 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 or such other fruit in respect of which grades may be prescribed from time to time 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 moes-vervaardiging, en sapvervaardiging;
- „volwasse”, dat die vrug wanneer gepluk, ’n stadium van ontwikkeling bereik het wat die behoorlike voltooiing van die ryppwordingsproses sal verseker;
- „vrugte”, vars appelkose, perskes, pere, pruime of koejawels of enige ander vrug waarvoor van tyd tot tyd grade voorgeskryf mag word, 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 *appelkose*—

- (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) *Appelkose*.

(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde groen-geel tot geel appelkose wat minstens $1\frac{1}{2}$ duim in deursnee is;
- (ii) appelkose 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 appelkose wat minstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee is;
- (ii) appelkose sonder enige letsels wat afwerking vereis, soos oormatige merke veroorsaak deur oopbars, sonbrand, windbrand, hael en takke.

(c) *Graad III* bestaan uit—

- (i) Skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, groen-geel tot geel appelkose wat minstens $1\frac{1}{4}$ duim in deursnee is;
- (ii) appelkose waarvan een helfte van elke vrug as die vrug deur die naat middeldeer gesny is, sonder letsel is wat afwerking vereis, soos oormatige merke veroorsaak deur oopbars, sonbrand, windbrand, hael en takke.

(d) *Ondergraadappelkose* bestaan uit appelkose wat nie voldoen aan die minimum vereistes vir Graad III-appelkose 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 moet dan, vir vereffeningsdoeleindes, by die plek van aflewering volgens bogenoemde grade op ’n monsterbasis gegradeer word. Kneusplekke op appelkose wat toevallig by behoorlike hantering en grootmaatverpakkingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie.)

(2) *Perskes*.

(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse perskes waarvan elkeen in die geval van taaipterskes, ’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.

- “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 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 $1\frac{1}{8}$ 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 which 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, 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.

(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 shall then, for purposes of settlement, be graded according to the above-mentioned grades on a sample basis, at the point of delivery. Bruises on apricots which are incidental to proper handling and bulk packing methods shall not be considered as serious defects.)

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

(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 houers verpak te word nie. Hulle kan voor die voet verpak word en moet dan, vir vereffeningsdoeleindes, by die plek van aflewering volgens bogenoemde grade op 'n monsterbasis gegradeer word. Oppervlakkige skilmerke wat nie deur die skil van 'n perske gaan nie en kneusplekke aan perskes wat toevallig by behoorlike hantering en grootmaatverpakingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie.)

(3) *Pere.*

(a) *Graad I* bestaan uit—

- (i) skoon, gesonde, stewige, goed gevormde, volwasse pere waarvan elkeen 'n minimum deursnee van $2\frac{1}{4}$ 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 5 persent van die vrugte kodlingmotbesmetting en hoogstens 3 persent van die vrugte bederf en/of verrotting mag toon.

(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 grootmaatverpakingsmetodes voorkom, word nie geag ernstige kneusplekke te wees nie. 'n Speling van 10 persent vir minimum grootte volgens telling van pere maar hoogstens $\frac{1}{8}$ duim onder die voorgeskrewe deursnee, word toegelaat. In die geval van pere afgelewer uit koelkamers sal 'n speling van $\frac{1}{8}$ 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 $7\frac{1}{2}$ persent van die vrugte kodlingmotbesmetting en hoogstens 3 persent van die vrugte bederf en/of verrotting mag toon.

(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

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

(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 clingstone 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 shall then, for purposes of settlement, be graded according to the above-mentioned grades on a sample basis, at the point of delivery. Superficial skin markings which do not penetrate beyond the skin of a peach and bruises on peaches which are incidental to proper bulk packing methods shall not be considered as serious defects.)

(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 $2\frac{1}{4}$ 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 5 per cent of the fruit shall show codling moth infestation and not more than 3 per cent of the fruit shall show wastage and/or break-down.

(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 $\frac{1}{8}$ inch below the prescribed minimum diameter will be allowed. In the case of pears delivered ex cold storage a tolerance for shrinkage of $\frac{1}{8}$ 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 $7\frac{1}{2}$ per cent of the fruit shall show codling moth infestation and not more than 3 per cent of the fruit shall show 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

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 10 persent van die vrugte kodlingmotbesmetting en hoogstens 3 persent van die vrugte bederf en/of verrotting mag toon.

(OPMERKING.—Dieselfde as vir Grade I en 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 moet 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 $1\frac{1}{2}$ duim moet hê, in die geval van die Methley- en Pruimedantpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{4}$ 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 $1\frac{1}{2}$ duim moet hê, in die geval van die Methley- en Pruimedantpruimvariëteite 'n minimum deursnee van $1\frac{1}{8}$ 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 $1\frac{1}{2}$ 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;

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 10 per cent of the fruit shall show codling moth infestation and not more than 3 per cent of the fruit shall show wastage and/or breakdown.

(NOTE.—Same as Grades I and 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 shall 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 $1\frac{1}{2}$ 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 $1\frac{1}{2}$ inches, for the Methley and Prune plum varieties a minimum diameter of $1\frac{1}{8}$ 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 $1\frac{1}{2}$ 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;

- „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;
- „gebreke”, onvolmaakthede van so ’n grootte en aard dat dit merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die produk, weens onvoldoende bewerking, soos die aanwesigheid van skilreste in die geval van geskilte vrugte, te veel kern, pitte of opvallende gedeeltes daarvan, oormatige afwerking, verkleuring of beskadiging as gevolg van meganiese besering, insekbesmetting of besering van ’n patologiese aard;
- „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;
- „geringe letsel”, letsels van so ’n grootte of aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van enige besondere eenheid nie;
- „afgewerk”, dat van die produk wat verpak word, ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgesny en weggegooi is;
- „water”, drinkbare water.

DEEL II.

ALGEMENE REGULASIES.

HOUERS.

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 HOUERS.

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 24 uur voor die ingemaakte voedsel vir inspeksie aangebied word, aan die inspekteur oorhandig word.

“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” mean imperfections of such a size and nature as to detract markedly from the overall appearance of the product, due to inadequate workmanship, such as the presence of residential peel in the case of peeled fruit, excessive core, pits or significant portions thereof, excessive trimming, discolouration or damage by mechanical injury, insect infestation or injury of a pathological nature;

“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;

“minor blemish” means blemishes which are of such a size or number as not to detract markedly from the overall appearance of any particular unit;

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

“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 (1) 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 24 hours before the canned foodstuff is tendered for inspection.

(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:—

- (a) Woorde wat aandui dat die inhoud in die Unie van Suid-Afrika geproduseer is;
- (b) 'n juiste beskrywing van die inhoud;
- (c) die graad van die inhoud drukletters van grootte 6 punt;
- (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 waar anders in hierdie regulasies bepaal. In die geval van konfyt, jellie en marmalade hoef kunskleurstowwe nie verklaar te word nie:

met dien verstande dat indien—

- (i) 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, die houer ongeëtiketteer kan wees of 'n uitvoeretiket daarop aangebring kan word; of
- (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 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 gesjabloner 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 inmaakinrigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is of die handelsmerk van die inhoud;
- (d) die inligting wat op sodanige houters verstrekkend 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 opgegeë word—

- (a) die naam van die verskeper en die inmaakinrigting 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 24 uur voor die datum van uitvoer die Hoof Vrugte-inspekteur, Posbus 807,

(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:—

- (a) words signifying that the contents were produced in the Union of South Africa;
- (b) a true description indicating the contents;
- (c) the grade of the contents in letters of type 6 points face measurement;
- (d) the nett weight of the contents;
- (e) where artificial colouring is used words disclosing the fact in letters of type 6 points face measurement, except where otherwise specified in these regulations. In the case of jams, jellies and marmalades artificial colouring need not be disclosed; provided that, if—

- (i) 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 be unlabelled or bear an export label; or
- (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.

(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, or his

Kaapstad, of sy behoorlik aangestelde verteenwoordiger, 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 seevervoer, 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 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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuisopberging vir 10 dae.

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 geen buiterandafwerking toon nie 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:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(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.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê, kenmerkend van appelkose. 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.

duly appointed deputy, at least 24 hours 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.

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.

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 microbiological spoilings in excess of 0.25 per cent at warehouse storage for 10 days.

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 show no periferal trimming and shall be 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:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(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 apricots.

Choice Grade.—The units shall be of good colour, typical of 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.

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

(g) Gebreke en letsels.

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

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede kan letsels toon maar geen gebreke nie.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan letsels toon waarvan hoogstens 5 persent gebreke mag hê.

(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.

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 vrugte wat geskil 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 afge- werk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

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

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Skywe moet minstens 2 duim lank en van $\frac{3}{8}$ tot $\frac{1}{2}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê.

Standaardgraad.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{3}{8}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van „Keurgraad” nie.

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaard- graad.</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 letsels toon.

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

Appelsous, ingemaakte.

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

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

(g) Defects and blemishes.

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 10 per cent of the units may show blemishes and no defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show blemishes of which not more than 5 per cent shall be defect.

(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.

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, 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.

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

(a) Minimum size.

Choice Grade.—Slices shall not be less than 2 inches in length and shall be from $\frac{3}{8}$ to $\frac{1}{2}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{8}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container but not necessarily to the same extent as in “Choice Grade”.

	<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 blemishes.

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

Apple Sauce, Canned.

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

(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.
- (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:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(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 feitlik 'n eenvormige grootte hê.

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

(d) Gebreke.

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

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

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

Appelliefies, ingemaakte, Kaapse.

5. (1) Daar 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.

(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) 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 practically uniform in size.

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

(d) Defects.

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

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

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the berries may have 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) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(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) Papdrukking.

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.

Droëvrugte, ingemaak.

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

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

- Ingemaakte „droëvrugte” kan ongemeng ingemaak word of, indien dit gemeng word, moet die verhouding van elke vrugtesoort op die houer genoem word.
- 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.”.
- Die soort droëvrug en die feit dat die produk berei is van droëvrugte moet duidelik op die etiket aangedui word.
- 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.
- Die minimum substansgewig moet 18 onse en die minimum sterkte van die uitgeskeie stroop wanneer gestabiliseer, moet 25° Brix. wees.
- Die graad droëvrugte hier genoem, is dié gepubliseer by Goewermentskennisgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, soos van tyd tot tyd gewysig.

(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) 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) Crushings.

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.

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:—

- Canned “dried tree fruits” may be canned unmixed, or if canned mixed, the proportions of each fruit shall be stated on the container.
- 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.”.
- The kind of dried fruit and the fact that the product is prepared from dried fruit must be clearly indicated on the labels.
- 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.
- The minimum drained weight shall be 18 oz. and the minimum cut-out syrup strength when stabilized shall be 25° Brix.
- 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.

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.

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, 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.

(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.

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.

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, discoloration, insect and other injuries shall also 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.

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

(f) Gebreke.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede kan geringe letsels toon.

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

Vrugteslaai, ingemaakte.

9. (1) Daar is drie grade „ingemaakte vrugteslaai, naamlike „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 aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie.

(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 volgende vrugte moet, indien hulle gebruik word, slegs verpak word op die wyse aangedui:—

Appels.....	Skywe of segmente.
Appelkose.....	Helftes.
Druie.....	Heles.
Koejawels.....	Helftes of kwarte.
Geelperskes.....	Helftes, kwarte of skywe.
Pere.....	Geskil en ontkerne helftes, kwarte of skywe.
Pynappels.....	Skywe, hompe of mootjies.
Kwepers.....	Skywe of segmente.

(d) Die naam van minstens elke hoofvrugtebestanddeel in die produk moet op die etiket aangedui word.

(e) Die gebruik van kunsgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat en die gebruik van kunskleurstof hoef nie verklaar te word nie, mits die ander bestanddele nie erg verkleur word nie. Kersies kan gebruik word of as heles of as helftes.

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

		<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum onse substansgewig		17	17	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop („Brix.”).....		22	22	20

(c) Ander gehaltefaktore.

Puikgraad moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte of keurgraadgehaltevrugte waar daar nie vir puikgehalte voorsiening gemaak word nie, 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.

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 en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie.

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

(f) Defects.

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units may show blemishes.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show 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 and no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be more than 10 per cent.

(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) 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.

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

(e) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product and the use of artificial colouring matter need not be disclosed; 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:—

	<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 or choice grade quality fruit where no fancy grade is provided for 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 and no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be more than 10 per cent.

(b) Tropiese vrugteslaai kan die volgende soorte vrugte insluit: Appels, appelkose, avokado's, piesangs, kersies, sitrusvrugte, granadillas, druwe, 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 gehaltetfaktore.

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

Standaardgraad moet bestaan uit Standaardgehaltevrugte 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 hoofbestanddeel een waarin die vrugte aanwesig is in 'n verhouding van minstens 15 persent en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie. 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, hompe of mootjies. 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 kunsgeskleurde 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 gehaltetfaktore:—

Puikgraad, moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte of keurgraadgehaltevrugte waar daar nie vir puikgraadgehalte voorsiening gemaak word nie, ten opsigte van kleur en gebreke.

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

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

(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 no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be more 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) 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 or choice grade quality fruit where no fancy grade is provided for, 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, 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:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(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.

Druifwe, ingemaakte.

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

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

- (a) Ingemaakte druifwe moet gemaak word van slegs gesonde, gewaste druifwe wat ryp genoeg is en sonder stingels, stamme of 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:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum deursnee van korrels $\frac{1}{16}$ duim	$\frac{1}{16}$ duim	$\frac{1}{16}$ duim	$\frac{1}{16}$ duim

(d) Eenvormigheid van grootte.

Puikgraad.—In enige besondere houer moet die gemiddelde deursnee van die 5 persent grootste korrels hoogstens $\frac{3}{16}$ 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 $\frac{3}{16}$ 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.

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 verkleuring en letsels wees, maar eenvormige amberverkleuring en dopletsels wat kenmerkend van die Hanepootdruif is, word nie geag letsels te wees nie.

Keurgraad.—Die korrels moet sonder verkleuring en letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg dopletsels geag word letsels te wees.

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:—

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(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 (Muscato) shall be used for “Fancy Grade”.

(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.)	16	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum diameter of berries	$\frac{1}{16}$ in.	$\frac{1}{16}$ in.	$\frac{1}{16}$ 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 $\frac{3}{16}$ 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 $\frac{3}{16}$ 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.

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 discoloration and blemishes, except that uniform amber colouring and minor skin blemishes characteristic of the Hanepoot grape, shall not be regarded as blemishes.

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

Standaardgraad.—Die korrels moet redelik vry van letsels wees, maar nóg eenvormige amber-verkleuring nóg dopletsels moet geag word letsels 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. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

Keurgraad.—Hoogstens 5 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

Standaardgraad.—Hoogstens 10 persent van die korrels in 'n houer kan disintegreer wees. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

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. 'n Eenheid word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.
- (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) Gebreke.

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

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

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 gesonde 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.

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. Cracked or broken skin shall not be regarded as integration providing the berries retain their normal shape.

Choice Grade.—Not more than 5 per cent of the berries in a container may be disintegrated. Cracked or broken skin shall not be regarded as integration providing the berries retain their normal shape.

Standard Grade.—Not more than 10 per cent of the berries in a container may be disintegrated. Cracked or broken skin shall not be regarded as integration providing the berries retain their normal shape.

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. A unit shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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) Defects.

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

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

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) Slegs pomelo's met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet in dieselfde houer verpak word.
- (d) Die huisies moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê. 'n Huisie word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.
- (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.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 60 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

(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 buitvleis van vrug per gewig:—			
ind en met loog geskil....	65	60	55
ind en met die hand geskil.	62	57	52

(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 eetryp wees.

Keurgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 75 persent eenvormig pienk wees en 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.

(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. A segment shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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 less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole segments.

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

(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:—			
if lye peeled.....	65	60	55
if hand peeled.....	62	57	52

(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 shall be eating ripe.

Choice Grade.—The units in any one container shall be at least 75 per cent uniformly pink and 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.

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 is 16 onse.

(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 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 gebreke toon.

Standaardgraad: Hoogstens vyftien eenhede in enige besondere houer kan 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.

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 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) Defects.

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

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

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 geskilte dele waarvan die huisievliese verwyder is.
- (b) Die huisies moet 'n redelike eenvormige grootte en normale vorm hê. 'n Huisie word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.
- (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.

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

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

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

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 geskilte 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.

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. A segment shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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 less than 70 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

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

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 less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

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 Navels shall be packed.

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

(a) Skywe.

Keurgraad.—Gegradeerde skywe, hoogstens $\frac{3}{8}$ 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

(d) Gebreke.

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

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

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.

(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 helftes
		30 kwarte,	50 kwarte.
(b) Minimum substansgewig (onse)	15	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, not more than $\frac{3}{8}$ inch thick. 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 less than 90 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

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

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 uniform colour.

Standard Grade.—Fairly good colour 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.

(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 halves,
		30 quarters.	50 quarters.
(b) Minimum drained weight (oz.).....	15	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 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.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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 $\frac{5}{8}$ duim breed wees, soos gemeet by die breedste punt.

(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 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan gebreke, waaronder gebreekte skywe, toon.

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) Dele van die perskepit word ook geag gebreke te wees.

(3) Die spesifikasies vir Standaardgraad-taaitpitperskes 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.

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.

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

Standard Grade.—Not more than four of the units in any one container may show 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 $\frac{5}{8}$ inch in width, measured at the widest point.

(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 20 per cent of the units in any one container may show 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) Portions of peachstone shall also 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) 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 gebreke toon.
- (4) Spesifikasies vir elke graad taaitperske 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.

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.

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.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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 taaitperske 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 redelike eenvormige breedte hê, soos gemeet by die breedste punt.

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, soos gemeet by die breedste punt.

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, soos gemeet by die breedste punt.

(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 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.

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 and shall show no red coloration round the pip.

Choice Grade.—The units shall be of good colour and shall show no red coloration 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.

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

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show 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, measured at the widest point.

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, measured at the widest point.

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, measured at the widest point.

	<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 betreklike goeie kleur hê.

(e) *Gebreke.*—Die gebreke omvat ook 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 gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 15 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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:—

(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 variëteitseien-skappe 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.

	<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 also 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 defects.

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

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

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

(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) 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) Opvallend oneweredige volwassenheid word ook 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.

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.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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, halfskywe, hompe, stukke en mootjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” en een graad wat verpak word as skerfpynappel, naamlik „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.

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

(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) Marked uneven maturity shall also 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.

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.

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

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show 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, half slices, chunks, pieces and tidbits, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade” and “Standard Grade”, and one grade packed as rough cuts, namely “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.

(c) Pineapple chunks shall be cleanly cut portions of the pineapple and reasonably free from core.

- (d) Pynappelmootjies moet slegs gemaak word van netjies gesynde ringe of dele van ringe van een-vormige dikte, waarvan die kern verwyder is.
- (e) Al die skywe (ringe) en halfskywe in enige besondere houer moet 'n eenvormige deursnee en dikte hê.
- (f) Tekens van kern, verkleurde kolle, snye en gekneusde snye word ook geag gebreke te wees.
- (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 mootjies, hompe of stukke is 8 per ons.
- (c) Minimum substansgewig (onse).—Die minimum substansgewig vir die Cayenne-variëteit as skywe of halfskywe 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 hompe, stukke, mootjies of skerfpynappel, 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.—Hompe, mootjies, stukke en skerfpynappel.
- Puikgraad.*—In enige besondere houer mag die gewig van 5 van die grootste eenhede hoogstens een-en-n-half maal groter wees as dié van die 5 kleinste eenhede.
- Keurgraad.*—In enige besondere houer mag die gewig van die 10 grootste eenhede hoogstens een en n half maal groter wees as dié van die 10 kleinste eenhede.
- Standaardgraad.*
- (i) In enige besondere houer mag die gewig van die 20 grootste eenhede hoogstens een en n half maal groter wees as dié van die 20 kleinste eenhede.
- (ii) Pynappeldele van verskillende vorm en grootte kan verpak word mits die kleinste verpakking in A10-blikke is en onderstaande beskrywing in drukletters van grootte 10 punt op die etikette voorkom:—
- „Skerfpynappel bestaande uit onewe dele en/of dele van skywe slegs vir die vervaardigershandel.”
- (f) Gebreke.
- (i) Wanneer pynappels verpak word as skywe of halfskywe mag slegs een eenheid weens papdrukking beskadig of gebreek wees of gebreke toon wanneer verpak as „Puikgraad”, hoogstens twee wanneer verpak as „Keurgraad” en hoogstens ses wanneer verpak as „Standaardgraad”.
- (ii) Wanneer pynappels verpak word as hompe, stukke, mootjies of skerfpynappel mag slegs 3 persent van die eenhede gebreke toon in „Puikgraad”, 5 persent in „Keurgraad” en 10 persent in „Standaardgraad”.
- (g) Oë.—Geen oë of gedeeltes van oë word toegelaat nie in „Puikgraad”, hoogstens 3 persent in „Keurgraad” en hoogstens 5 persent in „Standaardgraad”.

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”.

- (d) Pineapple titbits shall be made only from cleanly cut rings or portions of rings of uniform thickness with the core removed.
- (e) All slices (rings) and half slices in any one container must be uniform in diameter and thickness.
- (f) The presence of core, discoloured patches, slashes and macerated sides shall also be regarded as defects.

(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 or pieces 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, pieces, titbits or rough cuts, 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, titbits, pieces and rough cuts.

Fancy Grade.—In any one container the weight of 5 of the largest units may not be more than one-and-a-half times that of the 5 smallest units.

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

Standard Grade.

(i) In any one container the weight of the 20 largest units may not be more than one and a half times that of the 20 smallest units.

(ii) Pineapple portions which vary in shape and size may be packed provided that the smallest packing shall be in A10 cans and that the labels bear the following description in letters of type 10 points face measurement:—

“Rough cut pineapples consisting of irregular portions and/or portions of slices for manufacturing trade only.”

(f) Defects.

(i) When packed as slices or half slices only one unit may be damaged or broken by crushing or show defects when packed as “Fancy Grade”, not more than two when packed as “Choice Grade” and not more than six when packed as “Standard Grade”.

(ii) When packed as chunks, pieces, titbits or rough cuts, 3 per cent of the units may show defects in “Fancy Grade”, 5 per cent in “Choice Grade” and 10 per cent in “Standard Grade”.

(g) Eyes.—No eyes or portions of eyes shall be allowed in “Fancy Grade”, not more than 3 per cent in “Choice Grade” and not more than 5 per cent in “Standard Grade”.

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) 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 ook geag 'n gebrek te wees. Gebarste of stukkende skille word nie geag 'n gebrek te wees nie. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie buiterandafwerking toon 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:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(a) Maksimum telling.....	25 helftes.	35 helftes 15 heles.	40 helftes 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.

(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 letsels toon.

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede in enige besondere houer kan letsels toon en hoogstens twee eenhede gebreke.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan letsels toon en hoogstens 5 eenhede gebreke.

(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) Gebarste of stukkende skil word nie geag disintegrasie te wees nie.

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.

(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 also be regarded as a defect. Cracked or broken skins shall not be regarded as a defect. In “Fancy Grade” and “Choice Grade” the units shall show no peripheral trimming 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:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(a) Maximum count.....	25 halves.	35 halves; 15 wholes.	40 halves; 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) 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 and blemishes.

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

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

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show blemishes and not more than 5 units may show 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) Cracked or broken skin shall not be regarded as disintegration.

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 or quarters.

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

- (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) 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.—Skywe moet minstens 2 duim lank en van $\frac{3}{8}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê.

Standaardgraad.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van „Keurgraad” nie.

	<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 gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 30 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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 blaargedeele, 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).....	14	14
(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 gebreke toon.

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

(c) The product shall consist of cleanly cut, well-shaped slices or segments, neatly peeled.

(d) 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 2 inches in length and shall be from $\frac{3}{8}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container but not necessarily to the same extent as in “Choice Grade”.

	<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 defects.

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show 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.).....	14	14
(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 defects.

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

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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 per sent by pakhuisopberging 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. 'n Eenheid word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.

(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

Appelkoosmoes of tertappelkoos, ingemaakte.

2. (1) Daar is twee grade appelkoosmoes, verpak as fyn (gesif) of halfstukke, 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.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water bevat wat vir inmaak nodig is, met of sonder addisionele suiker.

(3) Die spesifikasies vir moes verpak as halfstukke is as volg:—

(a) Persentasie halfstukke.

Keurgraad.—Meer as 65.

Standaardgraad.—Meer as 35.

(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.

(4) Die spesifikasies vir moes wat fyn (gesif) verpak word, is as volg:—

Keurgraad.—Moes mag hoogstens 15 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat.

Standaardgraad.—Moes mag hoogstens 30 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat.

Kaapse appelliefiemoes, ingemaakte.

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

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 microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse storage 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 pie-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. A unit shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original shape.

(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

Apricot Pulp or Apricot Pie-fruit, Canned.

2. (1) There shall be two grades of apricot pulp, packed smooth (sieved) or caps, 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.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing, with or without additional sugar.

(3) The specifications for pulp packed as caps, shall be as follows:—

(a) Percentage caps.

Choice Grade.—More than 65.

Standard Grade.—More than 35.

(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.

(4) The specifications for pulp packed smooth (sieved) shall be as follows:—

Choice Grade.—Pulp shall contain not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

Standard Grade.—Pulp shall contain not more than 30 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

Cape Gooseberry Pulp, Canned.

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

(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:—

Kleur.

Keurgraad.—Die bessies moet 'n goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die bessies moet 'n redelik goeie kleur hê.

Granadillamoes, ingemaakte.

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

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade 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 een-vormig 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) Ongesifte perskemoes moet gemaak word van of gesonde geelperskehelftes, -kwarte, -segmente of -skywe. Gesifte perskemoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde perskes en die houers moet gemerk word „fyn”.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat. Waar suiker bygevoeg word, moet die woord „Versoet” op die etiket voorkom.

(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.*—Betrekklik 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 65 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.

(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:—

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) Unscreened peach pulp shall be prepared either from sound yellow peach halves, quarters, segments or slices. Screened pulp shall be prepared from sound, well-coloured peaches and the containers shall be marked “Smooth”.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing. Where sugar is added the word “Sweetened” must be stated on the label.

(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 65 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.

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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent van die blikke geïnkubeer by 98° F. vir 10 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 pakhuisvoorraad gesorteer en nuwe monsters geneem word vir inkubering by 98° F. vir 10 dae.
- (b) Ingemaakte groente moet, benewens voldoening aan die vereistes van paragraaf (a) ook gevrywaar wees teen mikrobiologiese bederf van meer as 2.5 persent van die blikke geïnkubeer by 130° F. vir sewe dae.

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.

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 spoilings in excess of 0.25 per cent of the cans incubated at 98° F. for 10 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 10 days.
- (b) Canned vegetables in addition to the requirements of paragraph (a) shall not be liable to microbiological spoilings in excess of 2.5 per cent of the cans incubated at 130° F. for 7 days.

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.

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 los saad en stukkies saad mag nie meer as 10 persent van die substansgewig wees nie.
- (e) Die minimum substansgewig moet 15 ons wees vir heel bone en 16 ons vir gesnyde bone.

(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 2 duim lank wees, en mag hoogstens 60 eenhede van minder as 'n $\frac{1}{2}$ duim lank per substansgewig van 16 ons bevat.

Standaardgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 2 duim lank wees, maar kan kort stukke bevat wat as gevolg van die sny voorkom, mits hoogstens 60 eenhede per substansgewig van 16 ons 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 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.

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 15 oz. for whole beans and 16 oz. for cut beans.

(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 of 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 2 inches in length and may not contain more than 60 units per 16 oz. drained weight which are less than $\frac{1}{2}$ inch in length.

Standard Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 2 inches in length, but may contain short pieces which result from cutting, provided that not more than 60 units per 16 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.

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) 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 insekbeskading of -besmetting.

(b) Die sous moet gemaak word van tamatiesous of -puree of van goed gewaste, vars, ryp en siektevry tamaties, waarby verdikkings- en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder pitte, stukke skil en kern wees en minstens 2.5 persent oplosbare tamatievaste-stowwe 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 resté 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 wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en feitlik sonder gebreke en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

Bone en varkvlies of spek in tamatiesous, ingemaakte.

5. (1) Daar is twee grade ingemaakte bone en varkvlies of spek in tamatiesous, naamlik „Keurgraad” en „Standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir albei grade 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 insekbeskading 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 A 2½-houer verpak word; vir die ander

(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 to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added. 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.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and practically free from defects, and shall not contain more than one per cent of discoloured or damaged beans on a drained weight basis.

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

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 waarby verdikkings- en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is. 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 wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en feitlik sonder gebreke en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewigsbasis bevat nie.

Beet, 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 dikte moet hoogstens $\frac{3}{8}$ 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 masjiënbeskadiging word geag gebreke te wees.

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

(a) Heelbeet.

Keurgraad.—In enige besondere houer kan 10 persent van die eenhede gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer kan hoogstens 30 persent van die eenhede 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.

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 to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added. 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.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender, and practically free from defects, and shall not contain more than one per cent of discoloured or damaged beans, on a drained weight basis.

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) Slabs (or first cuts), blotch, stain, black internal discoloration, 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 10 per cent of the unit may show defects.

Standard Grade.—In any one container not more than 30 per cent of the unit may show 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) Beet in skywe en sektorstukke gesny.

Keurgraad.—In enige houer mag hoogstens twee eenhede gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens vier eenhede 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 dwarste 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 $\frac{3}{4}$ 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 $1\frac{1}{4}$ 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 albei grade is as volg:—

(a) Ingemaakte geelwortels en ertjies moet berei word van heel, skywe of dobbelsteentjies 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, 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.

(c) Sliced and radially cut beets.

Choice Grade.—In any one container not more than two units may show defects.

Standard Grade.—In any one container not more than four units may show 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 $1\frac{1}{4}$ 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, sliced or diced fresh carrots and either fresh or soaked dried peas in the proportion, before processing, of 3 parts by weight of prepared carrots to

(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) 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 oedgekeurde wyse onder verkoeling gehou.

(b) Die produk moet berei word vry 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.

(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 drie grootte-reekse mag nie in dieselfde houer gemeng word nie. In die eerste reeks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $10/32$ duim kan gaan. In die tweede reeks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $12/32$ duim kan gaan, maar nie deur 'n sif van $10/32$ duim nie. In die derde reeks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $14/32$ duim kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van $12/32$ duim nie.

(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 $10/32$ inch mesh.

(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 three 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 $10/32$ inch mesh. In the second range the peas shall be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh but shall not be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh; in the third range the peas shall be capable of passing through a screen of $14/32$ inch mesh but shall not be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh.

(2) Die spesifikasies vir albei grade 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) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—
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 YR5/12 helder), 28 persent.
Swart (Munsell N1 helder) en Grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

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 feitlik sonder stukkies 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 17 ons wees.
- (e) Suiwer kalsiumchloried kan gebruik word om tamaties stewig te maak, maar onder geen omstandighede meer as 0.05 persent per gewig uitgedruk as anhidriese kalsiumchloried nie.
- (f) Geen kunskleurstof mag bygevoeg word nie.

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

(a) Eenvormigheid van grootte.

Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die twee grootste eenheid nie meer as tweemaal die gewig van die kleinste eenheid wees nie.

Standaardgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die vier grootste eenhede nie meer as tweemaal die gewig van die vier 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 gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens vyf van die eenhede 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) The general specifications for both grades 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) The specifications for each grade shall be as follows:—

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 YR5/12 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.

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 practically 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 17 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 by weight expressed as anhydrous calcium chloride.
- (f) No artificial colouring matter shall be used.

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

(a) Uniformity of size.

Choice Grade.—In any one container the weight of the two largest units shall not be more than twice the weight of the smallest unit.

Standard Grade.—In any one container the weight of the four largest units shall not be more than twice the weight of the four 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 defects.

Standard Grade.—In any one container not more than five of the units may show 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) 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 sonder die byvoeging van suiker.
- (b) Die puree moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van alle vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukies 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.
- (e) Geen kunskleurstof mag gebruik word nie.

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

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur, gemeet by 12° Brix., 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 sonder die byvoeging van soute.
- (b) Die produk moet 'n gladde tekstuur hê, vry wees van vreemde stowwe en sonder skille, pitte en stukies 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.
- (e) Geen kunskleurstof mag gebruik word nie.

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

(a) Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur, gemeet by 12° Brix., 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 dobbelsteentjies ingemaak word.
- (b) Die produk moet berei word van jong, gesonde rape wat geskil, afgewerk en goed gewas is.

(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 without the addition of sugar.
- (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.
- (e) No artificial colouring matter shall be used.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour measured at 12° Brix. 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 without the addition of sugar.
- (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.
- (e) No artificial colouring matter shall be used.

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

(a) Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour measured at 12° Brix. 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) 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 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 eenvormige grootte en vorm hê.
- (f) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

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 een soort groente mag nie groter as die som van die ander wees nie.
- (b) Groente waarvan die gewig die substansgewigs-inhoud 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, bessievrugte, 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:—

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
Druwe.....	100
Koejawel.....	60
Loganbessie.....	55
Mango.....	80
Waatlemoen.....	100
Waatlemoen en Vye.....	90
Waatlemoen en Gemmer.....	90
Waatlemoen en Suurlemoen.....	90
Waatlemoen en Pynappel.....	90
Papaja.....	80
Perske.....	70
Perske en Pynappel.....	70
Peer.....	80
Pynappel.....	70
Pruim.....	65
Kweper.....	60
Framboos.....	50
Aarbeï.....	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.

- (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.

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:—

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) 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;
- (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 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 -marmelade moet verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van meer as 8 lb.

★ No. 1780.]

[27 Augustus 1954.]

**REGULASIES EN SPESIFIKASIES VIR DIE GRADE-
RING, VERPAKKING EN MERK VAN INGE-
MAAKTE 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 Bemarkingswet, 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.—Woordomsrywings.
- 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 Ontsmet-
tingsmiddels, No. 13 van 1929, soos gewysig.
2. Die Volksgezondheidswet, No. 36 van 1919, soos
gewysig.

(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 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.

★ No. 1780.]

[27 August 1954.]

**REGULATIONS AND SPECIFICATIONS FOR
GRADING, PACKING AND MARKING OF
CANNED FOODSTUFFS (FRUIT AND VEGE-
TABLES) 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. Die Wet op Fabrieke, 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”, skurfte, oppervlaktemerke, haelmerke, of ander verkleuring op die oppervlakte van die vrug wat merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van enige besondere eenheid;

„ingemaakte voedsel”—

(a) ingemaakte vrugte, vrugtemoes, vrugtesous, vrugtekonfyt en konserf, jellie en marmalade;

(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;

„inspekteur”, 'n persoon deur die Minister van Landbou aangewys ingevolge subartikel (1) van artikel sewe-en-dertig van die Bemarkingswet, 1937 (Wet No. 26 van 1937), soos gewysig;

„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;

„gebreke”, onvolmaakthede van so 'n grootte en aard dat dit merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die produk, weens onvoldoende bewerking, soos die aanwesigheid van skilreste in die geval van geskilte vrugte, te veel kern, pitte of opvallende gedeeltes daarvan, oormatige afwerking, verkleuring of beskadiging as gevolg van meganiese besering, insekbesmetting of besering van 'n patologiese aard;

„deursnee”, die grootste deursnee reghoekig met die lengte as 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;

„volwasse”, dat die voedsel wanneer geoes, 'n stadium van ontwikkeling bereik het wat die behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;

„geringe letsel”, letsels van so 'n grootte of aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van enige besondere eenheid nie;

„afgewerk”, dat van die produk wat verpak word, ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels uitgsny en weggegooi is;

„water”, drinkbare water.

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, surface spots, hail marks, or other surface discolourations present on the fruit which detract markedly from the overall appearance of any particular unit;

“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 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” mean imperfections of such a size and nature as to detract markedly from the overall appearance of the product, due to inadequate workmanship, such as the presence of residual peel in the case of peeled fruit, excessive core, pits or significant portions thereof, excessive trimming, discolouration or damage by mechanical injury, insect infestation or injury of a pathological nature;

“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;

“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;

“minor blemish” means blemishes which are of such a size or number as not to detract markedly from the overall appearance of any particular unit;

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

“water” means pure potable water.

DEEL II.

ALGEMENE REGULASIES.

HOERS.

1. Ingemaakte voedsel bestem vir verkoop moet verpak word in—

- (a) houters 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) houters wat onbeskadig en skoon is en sonder enige roes en groot duike.

DIE MERK VAN HOERS.

2. (1) Die naam van die inmaakinsigting 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 24 uur 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 in drukletters van die grootte 6 punt.
- (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 waar anders in hierdie regulasies bepaal. In die geval van konfyt, jellie en marmelade hoef kunskleurstowwe nie verklaar te word nie.

(3) Die etiket op houters moet skoon en netjies wees en goed vasgeplak word, en mag nie bo-oor ander-etikette geplak 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 inmaakinsigting waar die ingemaakte voedsel vervaardig is of die handelsmerk van die inhoud;
- (d) die inligting wat op sodanige houters 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 verbruik goedkeur.

APPELLE.

4. (1) (a) Ingevolge subartikel (3) van artikel sewe-enderig van die Bemerkingswet, 1937, en op die wyse in hierdie regulasie voorgeskryf, en binne een kalendermaand na die datum waarop enige beslissing aan hom meegedeel is, kan die eienaar van ingemaakte vrugte of sy agent by die Minister appél 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.

PART II.

GENERAL REGULATIONS.

CONTAINERS.

1. Canned foodstuffs intended for sale 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 24 hours 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 in letters of type 6 points face measurement;
- (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 where otherwise specified in these regulations. In the case of jams, jellies and marmalades artificial colouring need not be disclosed.

(3) The labels on containers shall be clean and neat and pasted on securely, and shall not be superimposed on other labels.

(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 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 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) 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.

DEEL III.

SPEKIFIKASIES VAN INGEMAAKTE VRUGTE.

A. ALGEMENE SPEKIFIKASIES 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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuisopberging vir 10 dae.

B. SPEKIFIKASIES 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”.

(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.

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 microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse storage 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) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Slegs appelkose met ooreenstemmende variëteits-eienskappe mag saam in dieselfde houer verpak, en alle helftes wat as „Puikgraad” of „Keurgraad” gegradeer word, moet geen buiterandafwerking toon nie 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:—

	Puikgraad.	Keurgraad.	Standaardgraad.
(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.

Keurgraad.—Die eenhede moet 'n goeie kleur hê, kenmerkend van appelkose. 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 kenmerkende appelkooskleur hê.

(g) Gebreke en letsels.

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

Keurgraad.—Hoogstens 10 persent van die eenhede kan letsels toon, maar geen gebreke nie.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan letsels toon waarvan hoogstens 5 persent gebreke mag wees.

(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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaard” gegradeer.

Appels, ingemaakte.

2. (1) Daar is drie grade ingemaakte appels, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) The general specification for all the grades, except Sub-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 show no periferal trimming and shall be of normal shape. Where trimmng 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:—

	Fancy Grade.	Choice Grade.	Standard Grade.
(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 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, typical apricot colour throughout.

(g) Defects and blemishes.

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 10 per cent of the units may show blemishes and no defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units may show blemishes of which not more than 5 per cent shall be defects.

(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.

(4) 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) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-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.

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

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Skywe moet minstens 2 duim lank en van $\frac{3}{8}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte en enige besondere houer hê.

Standaardgraad.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelik eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van „Keurgraad” nie.

	<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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaard” gegradeer.

Appelsous, ingemaakte.

3. (1) Daar is drie grade ingemaakte appelsous, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-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.

(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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaard” gegradeer.

(2) The general specifications for all grades except “Sub-standard Grade” shall be as follows:—

(a) Canned apples shall be made only from sound fruit which is peeled and 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.

(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 be from $\frac{3}{8}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container but not necessarily to the same extent as in “Choice Grade”.

	<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 blemishes.

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

(4) 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 specification for all grades except “Sub-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) 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.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

Bessies, ingemaakte.

4. (1) Daar is vier grade ingemaakte bessies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

- (a) Hierdie spesifikasies dek aarbeie, Youngbessies, Boysenbessies en ander plantkundige verwante 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 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 ook 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 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 feitlik 'n eenvormige grootte hê.

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

(d) Gebreke.

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

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

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

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaard” 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 al die grade uitgesonderd „Sub-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:—

	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.

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 all the grades except “Sub-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 also 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 practically uniform in size.

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

(d) Defects.

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

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

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

(4) 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 all the grades except “Sub-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:—

	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.

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) Papdrukking.

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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Droëvrugte, ingemaak.

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.

(g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Substandaardgraad” gegradeer.

Droëvrugteslaai, ingemaakte.

7. (1) Daar is twee grade ingemaakte droëvrugteslaai, naamlik „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(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.

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) *Crushing.*

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.

(4) 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 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.

(g) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

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) „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 Goewermentskenningsgewing No. 2449 van 14 Desember 1945, soos van tyd tot tyd gewysig.
- (h) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Vye, ingemaak.

8. (1) Daar is drie grade ingemaakte vye, naamlik „Keurgraad,” „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad 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 ook geag gebreke te wees.

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

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(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 10 persent van die eenhede kan letsels toon.

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede kan letsels toon.

(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.

(h) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, 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 all grades except Sub-standard Grade 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, discoloration, insect and other injuries shall also be regarded as defects.

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

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(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 10 per cent of the units may show blemishes.

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

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Substandaardgraad” gegradeer.

Vrugteslaai, ingemaakte.

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

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd substandaardgraad 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 en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie.

(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 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, hompe of mooitjies.
Kwepers.....	Skywe of segmente.

(d) Die naam van minstens elke hoofvrugtebestanddeel in die produk moet op die etiket aangedui word.

(e) Die gebruik van kunsgekleurde kersies word by hierdie produk toegelaat en die gebruik van kunskleurstof moet nie verklaar te word nie, mits die ander bestanddele nie erg verkleur word nie. Kersies kan gebruik word of as heles of as helftes.

(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 gehaltefaktore.

Puikgraad moet bestaan uit Puikgraadgehaltevrugte of Keurgraadgehaltevrugte waar daar nie vir puikgehalte voorsiening gemaak word nie, 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige van bovermelde grade nie, word as „Substandaardgraad” gegradeer.

Vrugteslaai, ingemaakte tropiese.

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

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Substandaardgraad 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

(4) 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 all the grades except Sub-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 a proportion of not less than 15 per cent and no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be more than 10 per cent.

(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) 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.

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

(e) The use of artificially coloured cherries is permissible in this product and the use of artificial colouring matter need not be disclosed; 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:—

	<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 or choice grade quality fruit where no fancy grade is provided for, 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.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

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 all grades except Sub-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

vrugte aanwesig is in die verhouding van minstens 15 persent en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie.

- (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 Standaardgehalte vrugte ten opsigte van kleur en gebreke.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigiens van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Vrugtekeltkie, ingemaakte.

11. (1) Daar is vier grade ingemaakte Vrugtekeltkies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Substandaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd sub-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 hoofbestanddeel een waarin die vrugte aanwesig is in 'n verhouding van minstens 15 persent en geen enkele hoofbestanddeel mag meer as 33 persent wees nie. Geen ander bestanddeel mag meer as 10 persent wees nie. 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, hompe of mootjies. 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 iherdie 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 gehaltetfaktore:—

Puikgraad. moet bestaan uit Puikgraadgehalte vrugte ok keurgraadgehalte vrugte waar daar nie vir puikgehalte voorsiening gemaak word nie, ten opsigte van kleur en gebreke.

in the proportion of not less than 15 per cent and no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be 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.

(4) 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 all grades except Sub-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 a proportion of not less than 15 per cent and no single major ingredient shall be in excess of 33 per cent. No other ingredient may be more 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) 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 or choice grade quality fruit where no fancy grade is provided for, in respect of colour and defects.

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 al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” 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:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	20	—

(b) Algemeen.

Keurgraad.—Die produk moet ’n aantreklike voorkoms hê en feitlik sonder verhoutte pitte wees.

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

- (c) 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 al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

- (a) Ingemaakte druive moet gemaak word van slegs gesonde, gewaste druive wat ryp genoeg is en sonder stingels, stamme of 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:—

	<i>Puikgraad.</i>	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(a) Minimum substansgewig (onse).....	16	16	16
(b) Minimum uitgeskeie stroop (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum deursnee van korrels $\frac{1}{16}$ duim. $\frac{3}{16}$ duim. $\frac{5}{16}$ 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.

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

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 all grades except Sub-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:—

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(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 all the grades except Sub-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 (Muscato) shall be used for „Fancy” grade.

(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.)	16	16	16
(b) Minimum cut-out syrup (°Brix.).....	18	18	18
(c) Minimum diameter of berries $\frac{1}{16}$ in. $\frac{3}{16}$ in. $\frac{5}{16}$ 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.

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

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 verkleuring en letsels wees, maar eenvormige amberverkleuring en dopletsels wat kenmerkend van die hanepootdruif is, word nie geag uetsels te wees nie.

Keurgraad.—Die korrels moet sonder kleuring en letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg dopletsels geag word gebreke te wees.

Standaardraad.—Die korrels moet redelik vry van letsels wees, maar nóg eenvormige amberverkleuring nóg mindere dopletsels moet geag word letsels 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. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

Keurgraad.—Hoogstens 5 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

Standaardgraad.—Hoogstens 10 persent van die korrels in 'n houer kan gedisintegreer wees. Gebarste of stukkende dop word nie geag disintegrasie te wees nie, mits die korrels hul normale vorm behou.

(g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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 spesifikasie vir al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad 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 huisievliese 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 variëteits-eienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.

(d) Die dele moet 'n redelik eenvormige grootte en normale vorm hê. 'n Eenheid word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.

(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:—

	<i>Keurgraad.</i>	<i>Standaardgraad.</i>
(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.

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 and discoloration and blemishes, except that uniform amber colouring and skin blemishes characteristic of the Hanepoot grape, shall not be regarded as blemishes.

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

Standard Grade.—The berries shall be reasonably free from blemishes, except that neither uniform amber colouring nor skin blemishes shall be regarded as blemishes. 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. Cracked or broken skin shall not be regarded as disintegration providing the berries retain their normal shape.

Choice Grade.—Not more than 5 per cent of the berries in a container may be disintegrated. Cracked or broken skin shall not be regarded as disintegration providing the berries retain their normal shape.

Standard Grade.—Not more than 10 per cent of the berries in a container may be disintegrated. Cracked or broken skin shall not be regarded as disintegration providing the berries retain their normal shape.

(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 all grades except Sub-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 have been removed.

(b) Canned grapefruit which has been peeled but which has not had the carpellary membranes removed, shall not 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. A unit shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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:—

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(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.—Minstens 90 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.

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

- (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 al die grade uitgesonderd Sub-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 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. 'n Huisie word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.
- (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.—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

Standaardgraad.—Minstens 60 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

(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 al die grade uitgesonderd Sub-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 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 strood (°Brix.).....	21	21	18
(d) Minimum persentasie buite vleis van vrug per gewig:—			
indien met loog geskil...	65	60	55
Indien met die hand geskil	62	57	52

(d) Defects.

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

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

- (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 all grades except Sub-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 parctically 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. A segment shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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 less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole segments.

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

(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 all the grades except Sub-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 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:—			
if lye peeled.....	65	60	55
if hand peeled.....	62	57	52

(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 eetryp wees.

Keurgraad.—Die eenhede in enige besondere houer moet minstens 75 persent eenvormig pienk wees en 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.

(h) 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 al die grade uitgesonderd sub-standaard graad, 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 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 eenyormige 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 „Sub-standaard” gegradeer.

Kaalperskes, ingemaakte.

18. (1) Daar is drie grade ingemaakte kaalperskes wat verpak word as geskilte helftes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en twee grade ingemaakte kaalperskes wat verpak word as ongeskilte helftes, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(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 shall be eating ripe.

Choice Grade.—The units in any one container shall be at least 75 per cent uniformly pink and 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 all grades except Sub-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 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 any 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 al die grade uitgesonderd sub-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 varietateienskappe 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 gebreke toon.

Standaardgraad.—Hoogstens vyftien eenhede in enige besondere houer kan 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 al die grade uitgesonderd Sub-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. 'n Huisie word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.
- (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.—Minstens 70 persent van die substansgewig moet uit heel huisies bestaan.

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

(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 specification for all the grades except “Sub-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 defects.

Standard Grade.—Not more than fifteen of the units in any one container may show 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 all the grades except Sub-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. A segment shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original 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 less than 70 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

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

(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 „lemoenhuisies” 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—Minstens 80 persent van die substansgewig moet uit heel eenhede bestaan.
 - (j) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade 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 al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

- (a) Ingemaakte lemoenskywe moet berei word van slegs geskilte 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, hoogstens $\frac{3}{8}$ 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

(d) Gebreke.

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

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

- (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 al die grade uitgesonderd Sub-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 variëteitskapskappe 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 less than 80 per cent of the drained weight shall consist of whole units.
- (j) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, 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 all grades except Sub-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, not more than $\frac{3}{8}$ 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 less than 90 per cent of the drained weight shall consist of whole units.

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

- (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 all grades except Sub-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 shall 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaard” 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 al die grade uitgesonderd „Sub-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.

(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).....	15	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.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan gebreke toon.

(g) Papdrukking.

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

(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.

(4) 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 all the grades except “Sub-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.

(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.)	15	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.

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

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

(g) Crushing.

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

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:—

- Minimum grootte.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{3}{8}$ duim breed wees, soos gemeet by die breedste punt.
- Die minimum substansgewig is 16 ons.
- Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.
- Kleur.—Die eenhede moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.
- Gebreke.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan gebreke, waaronder gebreke skywe, toon.

(5) 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 geeltaaiperskes 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 al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

- Slegs perskes met ooreenstemmende variëteitseienskappe moet saam in dieselfde houer verpak word.
- Alle perskes moet netjies afgeskil word.
- 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.
- Al die skywe moet netjies gesnyde, goed gevormde segmente wees.
- Dele van die perskepit word ook geag gebreke te wees.

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

- Die maksimum telling is 20.
- Die minimum substansgewig is 16 ons.
- Die minimum uitgeskeie stroop is 18° Brix.
- 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 vrugte moet deurgaans 'n betreklik goeie kleur hê.
- Gebreke.—Hoogstens ses eenhede in enige besondere houer kan gebreke toon.

(4) Spesifikasies vir elke graad taaiperske 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.

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.

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:—

- 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, measured at the widest point.
- The minimum drained weight shall be 16 oz.
- The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.
- Colour.—The units shall be of fairly good colour throughout.
- Defects.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show 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 all the grades except “Sub-standard Grade” shall be as follows:—

- Only peaches of similar varietal characteristics shall be packed together in the same container.
- All peaches shall be cleanly peeled.
- 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.
- All slices shall be cleanly cut, well-shaped segments.
- Portions of peachstone shall also be regarded as defects.

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

- The maximum count shall be 20.
- The minimum drained weight shall be 16 oz.
- The minimum cut-out syrup shall be 18° Brix.
- 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.
- Colour.—The fruit shall be of fairly good colour throughout.
- Defects.—Not more than six of the units in any one container may show 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.

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.

(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 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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, soos gemeet by die breedste punt.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens $1\frac{3}{4}$ 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, soos gemeet by die breedste punt.

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, soos gemeet by die breedste punt.

Puikgraad. Keurgraad. Standaardgraad.

(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 ook 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 gebreke toon. eenhede in enige besondere houer kan gebreke toon.

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

Standard Grade.—In any one container the weight 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 and shall show no red colouration round the pip.

Choice Grade.—The units shall be of good colour and shall show no red colouration 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 defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show 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, measured at the widest point.

Choice Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{3}{4}$ 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, measured at the widest point.

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, measured at the widest point.

	<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 also 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 defects.

Standard Grade.—Not more than 15 per cent of the units in any one container may show 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 enigen 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 al die grade uitgesonderd Sub-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 variëteitseien-skappe 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) Opvallend oneweredige volwassenheid word ook 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.

(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 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 any units deviating from the general colour shall not do so conspicuously.

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

(f) Defects.

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

Standard Grade.—Not more than 30 per cent of the units in any one container may show 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 all the grades except Sub-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) Marked uneven maturity shall also 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.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige een van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Pynappels, ingemaakte.

26. (1) Daar is vier grade ingemaakte pynappels wat verpak word as skywe, halfskywe, hompe, stukke en mootjies, naamlik „Puikgraad”, „Keurgraad” en „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en twee wat verpak word as skerfpynappel, naamlik „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-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.

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

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

(e) Al die skywe (ringe) en halfskywe in enige besondere houer moet 'n eenvormige deursnee en dikte hê.

(f) Tekens van kern, verkleurde kelle, snye en gekneusde sye word ook geag gebreke te wees.

(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 is 8 per ons.

(c) Minimum substansgewig (onse):—Die minimum substansgewig vir die Cayenne-variëteit as skywe of halfskywe 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 hompe, stukke, mootjies of skerfpynappel 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.

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

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

(4) 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, half slices, chunks, pieces, and titbits, namely “Fancy Grade”, “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade” and two grades packed as rough cuts namely “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for all the grades except Sub-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.

(c) Pineapple chunks pieces shall be cleanly cut portions of the pineapple and reasonably free from core.

(d) Pineapple titbits shall be made only from cleanly cut rings or portions of rings of uniform thickness with the core removed.

(e) All slices (rings) and half slices in any one container must be uniform in diameter and thickness.

(f) The presence of core, discoloured patches, slashes and macerated sides shall also be regarded as defects.

(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 or pieces shall be 8 to the ounce.

(c) *Minimum drained weight (oz.).*—The minimum drained weight for the Cayenne variety packed as slices or half 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, pieces, titbits or rough cuts, 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—Hompe, Mootjies, stukke en skerfpynappel.

Puikgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van 5 van die grootste eenhede hoogstens een-en-n-half maal groter wees as dié van die 5 kleinste eenhede.

Keurgraad.—In enige besondere houer mag die gewig van die 10 van die grootste eenhede hoogstens een en n half maal groter wees as dié van die 10 kleinste eenhede.

Standaardgraad.

(i) In enige besondere houer mag die gewig van die 20 grootste eenhede hoogstens een-en-n-half maal groter wees as dié van die 20 kleinste eenhede.

(ii) Pynappeldele van verskillende vorm en grootte kan verpak word mits die kleinste verpakking in A10-blikke is en onderstaande beskrywing in drukletters van grootte 10 punt op die etikette voorkom:—

„Skerfpynappel bestaande uit onewe dele en/of dele van skywe slegs vir die vervaardigshandel.”

(f) Gebreke.

(i) Wanneer pynappels verpak word as skywe of halfskywe mag slegs een eenheid weens papdrukking beskadig of gebreek wees of gebreke toon wanneer verpak as „Puikgraad”, hoogstens twee wanneer verpak as „Keurgraad” en hoogstens ses wanneer verpak as „Standaardgraad”.

(ii) Wanneer pynappels verpak word as hompe, stukke, mootjies of skerfpynappel mag slegs 3 persent van die eenhede gebreke toon in „Puikgraad”, 5 persent in „Keurgraad” en 10 persent in „Standaardgraad”.

(g) Oë.—Geen oë of gedeeltes van oë word toegelaat nie in „Puikgraad”, hoogstens 3 persent in „Keurgraad” en hoogstens 5 persent in „Standaardgraad”.

(4) 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, uitgesonderd Sub-standaardgraad, 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 ook geag n gebrek te wees. Gebarste of stukkende skille word nie geag n gebrek te wees nie. By „Puikgraad” en „Keurgraad” moet die eenhede nie buiterandafwerking toon nie. Waar afwerking by „Standaardgraad” nodig is, moet die eenhede so afgewerk word dat hulle nie hul normale vorm verloor nie.

(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, titbits, pieces and rough cuts.

Fancy Grade.—In any one container the weight of 5 of the largest units may not be more than one and a half times that of the 5 smallest units.

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

Standard Grade.

(i) In any container the weight of the 20 largest units may not be more than one and a half times that of the 20 smallest units.

(ii) Pineapple portions which vary in shape and size may be packed provided that the smallest packing shall be in A10 cans and that the labels bear the following description in letters of type 10 points face measurement: “Rough cut pineapples consisting of irregular portions and/or portions of slices for manufacturing trade only”.

(f) Defects.

(i) When packed as slices or half slices only one unit may be damaged or broken by crushing or show defects when packed as “Fancy Grade” not more than two when packed as “Choice Grade” and not more than six when packed as “Standard Grade”.

(ii) When packed as chunks, pieces, titbits or rough cuts, 3 per cent of the units may show defects in “Fancy Grade”, 5 per cent in “Choice Grade” and 10 per cent in “Standard Grade”.

(g) Eyes—No eyes or portions of eyes shall be allowed in “Fancy Grade”, not more than 3 per cent in “Choice Grade” and not more than 5 per cent in “Standard Grade”.

(4) 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 all the grades except “Sub-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 also be regarded as a defect. Cracked or broken skins shall not be regarded as a defect. In “Fancy Grade” and “Choice Grade” the units shall show no peripheral trimming. Where trimming is necessary in “Standard Grade”, the units shall be so trimmed as not to lose their normal shape.

(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.

(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 en letsels.

Puikgraad.—Die eenhede in enige besondere houer mag geen gebreke toon nie, en hoogstens twee eenhede kan letsels toon.

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

Standaardgraad.—Hoogstens 20 persent van die eenhede in enige besondere houer kan letsels toon en hoogstens 5 eenhede gebreke.

(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) Gebarste of stukkende skil word nie geag disintegrasie te wees nie.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Kwepers, Ingemaakte.

28. (1) Daar is drie grade ingemaakte kwepers, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd sub-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) 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) 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) 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 and blemishes.

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

Choice Grade.—Not more than 10 per cent of the units in any one container may show blemishes and not more than 2 units may show defects.

Standard Grade.—Not more than 20 per cent of the units in any one container may show blemishes and not more than 5 units may show 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) Cracked or broken skin shall not be regarded as disintegration.

(4) 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 three grades of canned quinces, namely „Choice Grade”, „Standard Grade” and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for all grades except Sub-standard grade shall be as follows:—

(a) Quinces shall be packed as slices 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, and of tender texture.

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

(a) Minimum grootte.

Keurgraad.—Die skywe moet minstens 2 duim lank en van $\frac{3}{8}$ tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê.

Standaardgraad.—Skywe moet minstens $1\frac{1}{2}$ duim lank en van $\frac{1}{4}$ duim tot $\frac{3}{4}$ duim dik wees soos gemeet by die breedste punt. Sodanige skywe moet 'n redelike eenvormige vorm en dikte in enige besondere houer hê, maar nie noodwendig in dieselfde mate as in die geval van „Keurgraad” nie.

	<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 gebreke toon.

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

(4) 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 al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Ingemaakte rubarber moet berei word van gesonde, goed verkleurde blaarstingels van die rubarberplant en moet sonder die blaargedeele, 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).....	14	14
(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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

(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 be from $\frac{3}{8}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container.

Standard Grade.—Slices shall not be less than $1\frac{1}{2}$ inches in length and shall be from $\frac{1}{4}$ to $\frac{3}{4}$ inch in thickness at the widest point. Such slices shall be reasonably uniform in shape and width in any one container but not necessarily to the same extent as in “Choice Grade”.

	<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 defects.

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

(4) 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 all grades except Sub-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:—

	<i>Choice Grade.</i>	<i>Standard Grade.</i>
(a) Minimum drained weight (oz.).....	14	14
(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.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent by pakhuisopberging 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 al die grade uitgesonderd Sub-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. 'n Eenheid word geag heel te wees indien dit 75 persent van sy oorspronklike vorm behou.

(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

(4) 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 appelkoosmoes verpak as fyn (gesif) of halfstukke, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

- (a) Appelkoosmoes moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde appelkoses sonder pitte en vry van insekbesmetting.
- (b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water bevat wat vir inmaak nodig is, met of sonder addisionele suiker.

(3) Die spesifikasies vir moes verpak as halfstukke is as volg:—

(a) Persentasie halfstukke.

Keurgraad.—Meer as 65.

Standaardgraad.—Meer as 35.

(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.

(4) Die spesifikasies vir moes wat fyn (gesif) verpak word, is as volg:—

Keurgraad.—Moes mag hoogstens 15 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat.

Standaardgraad.—Moes mag hoogstens 30 letsels of dele met afwykende kleur per monster van 2 ons bevat.

(5) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

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 microbiological spoilage in excess of 0.25 per cent at warehouse storage 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 all grades except Sub-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. A unit shall be regarded as whole if it retains 75 per cent of its original shape.

(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

(4) 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 apricot pulp, packed smooth (sieved) or caps, namely „Choice Grade”, „Standard Grade”, and „Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for all grades except „Sub-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.
- (b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing, with or without additional sugar.

(3) The specification for pulp packed as caps, shall be as follows:—

(a) Percentage caps.

Choice Grade.—More than 65.

Standard Grade.—More than 35.

(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.

(4) The specifications for pulp packed smooth (sieved) shall be as follows:—

Choice Grade.—Pulp shall contain not more than 15 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

Standard Grade.—Pulp shall contain not more than 30 blemishes or off-coloured particles per 2 ounce sample.

(5) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as „Sub-standard Grade”.

Kaapse appelliefiemoes, ingemaakte.

3. (1) Daar is drie grade ingemaakte Kaapse appelliefiemoes, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-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:—

Kleur.

Keurgraad.—Die bessies moet 'n goeie kleur hê.

Standaardgraad.—Die bessies moet 'n redelik goeie kleur hê.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Granadillamoës, ingemaakte.

4. (1) Daar is drie grade ingemaakte granadillamoës, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

Granadillamoës 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Perskemoës of tertperske, ingemaakte.

5. (1) Daar is drie grade ingemaakte perskemoës, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

(a) Ongesifte perskemoës moet gemaak word van of gesonde geelperskeheltes, -kwarte, -semente of -skywe. Gesifte perskemoës moet gemaak word van gesonde, goed verkleurde perskes en die houters moet gemerk word „fyn”.

(b) Die produk moet hoogstens die minimum hoeveelheid water wat vir inmaak nodig is, bevat. Waar suiker bygevoeg word, moet die woord „Versoet” op die etiket voorkom.

(c) Op die etiket moet aangedui word of die moes gemaak is van lospit- of taaiptperskes.

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

(a) *Keurgraad.*—Goedverkleurde moes, geen letsels.

(b) *Standaardgraad.*—Betreklik goedverkleurde moes, redelike letsels.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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”.

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 all grades except “Sub-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:—

Colour.

Choice Grade.—The berries shall be of good colour.

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

(4) 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 all grades except “Sub-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.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

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 all grades except “Sub-standard Grade” shall be as follows:—

(a) Unscreened peach pulp shall be prepared either from sound yellow peach halves, quarters, segments or slices. Screened pulp shall be prepared from sound, well coloured peaches and the containers shall be marked “Smooth”.

(b) The product shall contain not more than the minimum amount of water required for processing. Where sugar is added the word “Sweetened” must be stated on the label.

(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.

(4) 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) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-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 65 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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 al die grade uitgesonderd „Sub-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 stingel, blare, droë bessies, vuiligheid en ander vreemde stowwe.
- (c) Youngbessiemoes moet minstens 8° Brix wees.

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

Gebreke.

Keurgraad.—Moes moet feitlik sonder gebreke wees.

Standaardgraad.—Moes moet redelik vry van alle gebreke wees.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

DEEL V.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE GROENTE.

A. ALGEMENE SPESIFIKASIE 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 mikrobiologiese bederf van meer as 0.25 persent van die blikke geïnkubeer by 98° F. vir 10 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 10 dae.
- (b) Ingemaakte groente moet, benewens voldoening aan die vereistes van paragraaf (a) ook gevrywaar wees teen mikrobiologiese bederf van meer as 2.5 persent van die blikke geïnkubeer by 130° F. vir sewe dae.

B. SPESIFIKASIES VIR ELKE SOORT INGEMAAKTE GROENTE.

Aspersies, ingemaakte.

1. (1) Daar is vier grade ingemaakte aspersies, naamlik „Puikegraad”, „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) The general specifications for all grades except “Sub-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 65 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.

(4) 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 all grades except “Sub-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:—

Defects.

Choice Grade.—Pulp shall be practically free from defects.

Standard Grade.—Pulp shall be reasonably free from all defects.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, shall be graded as “Sub-standard Grade”.

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 of the cans incubated at 98° F. for 10 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 re-sampled for incubation at 98° F. for 10 days.
- (b) Canned vegetables in addition to the requirements of paragraph (a) shall not be liable to microbiological spoilage in excess of 2.5 per cent of the cans incubated at 130° F. for seven 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) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” 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.
- (4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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” en drie grade gesnyde of gekerfde bone, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd „Sub-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 los saad en stukkes saad mag nie meer as 10 persent van die substansgewig wees nie.
- (e) Die minimum substansgewig moet 15 ons wees vir heel bone en 16 ons vir gesnyde bone.

(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 2 duim lank wees, en mag hoogstens 60 eenhede van minder as ’n ½ duim lank per substansgewig van 16 ons bevat.

Standaardgraad.—Dwars gesnyde bone moet hoogstens 2 duim lank wees, maar kan kort stukke bevat wat as gevolg van die sny voorkom, mits hoogstens 60 eenhede per substansgewig van 16 one 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.

(2) The general specifications for all grades except “Sub-standard Grade” 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 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.

(4) 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 sliced beans, namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Substandard Grade”.

(2) The general specifications for all grades except “Sub-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 loose seeds and pieces of seed shall not be more than 10 per cent of the drained weight.
- (e) The minimum drained weight shall be 15 oz. for whole beans and 16 oz. for cut beans.

(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 60 units per 16 oz. drained weight more than 2 inches in length and may not contain which are less than ½ inch in length.

Standard Grade.—Transversely cut beans shall not be more than 2 inches in length, but may contain short pieces which result from cutting, provided that not more than 60 units per 16 oz. drained weight are less than ¼ 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 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 al die grade uitgesonderd Sub-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 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.

- (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 al die grade uitgesonderd sub-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.
- (b) Die sous moet gemaak word van tamatiesous of -puree, of van goed gewaste, vars ryp en siektevry tamaties, waarby verdikkings- en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is. 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 kouewater af te spoel om die sous van die bone af te verwyder.

(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 all grades except Sub-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 all grades except Sub-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) The sauce shall be made from tomato pulp or puree, or from well-washed, fresh, ripe and disease-free tomatoes, to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added. It shall be smooth in 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) 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 wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en feitlik sonder gebreke en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewingsbasis bevat nie.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

Bone en varkveis of spek in tamatiesous, ingemaakte.

5. (1) Daar is drie grade ingemaakte bone en varkveis of spek in tamatiesous, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad 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 A2½-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 waarby verdikkings- en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is. 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 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 wees.

Standaardgraad.—Die bone moet redelik sag wees en feitlik sonder gebreke en mag nie meer as 1 persent verkleurde of beskadigde bone op 'n substansgewingsbasis bevat nie.

(c) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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”.

(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.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender and practically free from defects, and shall not contain more than one per cent of discoloured or damaged beans on a drained weight basis.

(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 all grades except Sub-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 to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added. 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.

Standard Grade.—The beans shall be reasonably tender, and practically free from defects, and shall not contain more than one per cent of discoloured or damaged beans, on a drained weight basis.

(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) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-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 $\frac{3}{8}$ 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 10 persent van die eenheid gebreke toon.

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

Standaardgraad.—In enige houer mag hoogstens vier eenhede gebreke toon.

(d) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen 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 al die grade uitgesonderd substandaardgraad 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.

(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.

(2) The general specifications for all grades except Sub-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 shall be cleanly cut and reasonably uniform in thickness; the thickness shall not exceed $\frac{3}{8}$ inch and the diameter shall not exceed 4 inches; 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 discoloration, 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 10 per cent of the unit may show defects.

Standard Grade.—In any one container not more than 30 per cent of the units may show defects, than two units may show 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 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 all the grades except Sub-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) 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.

Standaardgraad.—Geelwortels moet hoogstens 1½ duim in deursnee wees, en moet in enige houër 'n redelik eenvormige deursnee en lengte hê.

(b) Geelwortelskywe.

Keurgraad.—Die skywe moet netjies gesny wees, 'n deursnee van hoogstens 1½ duim hê, en in enige houër '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.

(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 al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Ingemaakte geelwortels en ertjies moet berei word van heel, skywe of dobbelsteentjies 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.

Blomkool, ingemaakte.

9. (1) Daar is drie grade ingemaakte blomkool, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Slegs jong, vars, sagte blomkool moet gebruik word vir die inmaak van blomkool.

Standard Grade.—Carrots shall not exceed 1½ 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 1½ 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 all the grades except Sub-standard Grade shall be as follows:—

(a) Canned carrots and peas shall be prepared from whole, sliced or diced 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 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 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”.

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 all the grades except Sub-standard Grade shall be as follows:—

(a) Only young, fresh, tender cauliflower shall be used for making canned cauliflower.

(b) Blomkool moet goed gewas word voordat dit ingemaak word. Slegs die kop moet gebruik word. Sanderigheid en letsels word geag gebreke te wees. Insekke 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.

(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 al die grade uitgesonderd Sub-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 18 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.

(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 drie reekse groottes en die „Keurgraadertjies” van die drie groottereeke mag nie in dieselfde houer gemeng word nie. In die eerste reeks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $10/32$ duim kan gaan. In die tweede 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 derde reeks moet die ertjies deur 'n sif met mase van $12/32$ duim kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van $12/32$ duim nie.

(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.

(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.

(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 all the grades except Sub-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 18 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.

(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 three ranges of sizes and the “Choice Grade” peas from the three 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 $10/32$ inch mesh. In the second range the peas shall be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh but shall not be capable of passing through a screen of $10/32$ inch mesh; in the third range the peas shall be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh but shall not be capable of passing through a screen of $12/32$ inch mesh.

(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 geweeke of gekookte.

11. (1) Daar is twee grade ingemaakte geweeke 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 stukkes 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 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.
 - (f) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enig een van bovermelde grade 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 stukkes of in die vorm van dobbelsteentjies of skuins 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 houder moet van 12 tot 30 wees, en sodanige heles en stukke moet ’n redelik eenvormige grootte en vorm hê.
 - (f) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.
 - (g) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enig een van bovermelde grade 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 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.
- (3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—
- (a) *Keurgraad*.—Die produk moet ’n ligte strooikleur hê, gesny word in reepe van ongeveer $\frac{1}{2}$ 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 enig een 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 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.
 - (f) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades, 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 dices or slices.
 - (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) The minimum drained weight shall be 20 oz.
 - (g) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, 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 all grades except Sub-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 $\frac{1}{2}$ 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 spesifikasie vir al die grade uitgesonderd Sub-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, waarby verdikkings-en/of geskikte geurselbestanddele gevoeg is. Dit moet 'n gladde tekstuur hê, sonder skille, pitte en stukke kern wees en minstens die ekwivalent van 20 persent tamatiepasta van 15 persent totale oplosbare vastestowwe bevat.

(c) Waar kaas bygevoeg word, mag dit nie van 'n swakker gehalte as tweedegraadkaas wees nie, en waar minstens 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 „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.

(4) 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 al die grade uitgesonderd „Sub-standaardgraad” is as volg:—

Ingemaakte suikermielies word berei van jong, sagte suikermielies waarby eetbare verdikkingsbestanddele gevoeg is.

(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.

(4) 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 all grades except Sub-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 to which thickening and/or suitable flavouring ingredients have been added. It shall be smooth in texture, free from skins, seeds and pieces of core and shall contain not less than the equivalent of 20 per cent of tomato paste 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 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 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.

(4) 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 all grades except Sub-standard Grade shall be as follows:—

Canned, cream-style sweet corn shall be prepared from young, tender sweet corn to which edible thickening ingredients have been added.

(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.

(4) 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 drie grade ingemaakte tamatiekonsentraat, naamlik „Keurgraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad”.

(2) Die spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-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 mag bygevoeg word nie. word nie.

(3) Die spesifikasies vir elke graad is as volg:—
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 YR5/12 helder), 28 persent.
Swart (Munsell N1 helder) en Grys (Munsell N4 Matt.), 19 persent.

Standaardgraad.—Die produk moet 'n goeie rooi tamatiekleur hê.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enigeen van bovermelde grade 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 al die grade uitgesonderd Sub-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 feitlik 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 17 ons wees.
- (e) Suiwer kalsiumchloried kan gebruik word om tamaties stewig te maak, maar onder geen omstandighede meer as 0.05 persent per gewig uitgedruk as anhidriese kalsiumchloried nie.
- (f) Geen kuskleurstof mag bygevoeg word 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 vier grootste eenhede nie meer as tweemaal die gewig van die vier 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 gebreke toon.

Standaardgraad.—In enige besondere houer kan hoogstens vyf van die eenhede gebreke toon.

Tomato Concentrate, Canned.

16. (1) There shall be three grades of canned tomato concentrate namely “Choice Grade”, “Standard Grade” and “Sub-standard Grade”.

(2) The general specifications for all grades except Sub-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) The specifications for each grade shall be as follows:—

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 YR5/12 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.

(4) Products which do not comply with the requirements of any of the above grades 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 all grades except Sub-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 practically 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 17 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 by weight expressed as anhydrous calcium chloride.
- (f) No artificial colouring matter shall be used.

(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 four largest units may not be more than twice the weight of the four 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 defects.

Standard Grade.—In any one container not more than five of the units may show defects.

(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.

(4) 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 al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Tamatiepuree moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is sonder die byvoeging van suiker.

(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.

(e) Geen kunskleurstof mag gebruik word nie.

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

Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur, gemeet by 12° Brix., 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.

(4) 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 al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad is as volg:—

(a) Tamatiepasta moet gemaak word deur die konsentrasie van vars, ryp, gesonde tamaties wat deeglik gewas en afgewerk is sonder die byvoeging van suiker.

(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.

(e) Geen kunskleurstof mag gebruik word nie.

(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.

(4) 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 all grades except Sub-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 without the addition of sugar.

(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.

(e) No artificial colouring matter shall be used.

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

Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour measured at 12° Brix. 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.

(4) 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 all grades except Sub-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 without the addition of sugar.

(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.

(e) No artificial colouring matter shall be used.

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

Kleur.

Keurgraad.—Die sterkte en rooiheid van die kleur, gemeet by 12° Brix., 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.

(4) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van enige 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.

(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) 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 dubbelsteentjies of skywe gesny word, en moet die dubbelsteentjies netjies gesny en min of meer kubusvormig wees.

(d) Die minimum substansgewig moet 20 ons wees.

(e) Produkte wat nie voldoen aan die vereistes van „Standaardgraad” nie, word as „Sub-standaardgraad” gegradeer.

DEEL VI.

SPESIFIKASIES VIR INGEMAAKTE KONFYT, JELLIE EN MARMELADE.

1. (1) Daar is vier grade konfyt, jellie en marmelade, naamlik „Eerstegraad”, „Standaardgraad” en „Sub-standaardgraad” en „Vervaardigersgraad”, uitgesonderd fynkonfyt wat, wanneer dit berei is van ander vrugte as appelkose, bessiesvrugte, perskes en pruime, slegs gegradeer word as „Standaardgraad”, „Sub-standaardgraad” en „Vervaardigersgraad”.

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

Colour.

Choice Grade.—The strength and redness of colour measured at 12° Brix. 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.

(4) 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) 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) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, 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.

(e) Products which do not comply with the requirements of any of the above Grades, 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”, “Sub-standard Grade” and “Manufacturers’ Grade” only.

(2) Die algemene spesifikasies vir al die grade uitgesonderd Sub-standaardgraad 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
Druif.....	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
Aarbeï.....	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 -marmalade moet—

- 'n goeie, ryk kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk, en helder vertoon;
- 'n sagte tekstuur en goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wat gebruik word;
- 'n goeie styfheidsgraad vir die besondere variëteit hê;
- sonder enige tekens van sandsuiker of korreltekstuur wees;
- feitlik sonder gebreke wees, soos verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadigings, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plant aardige stowwe soos stukkies blare en stingels; insekbesmetting word geag 'n ernstige gebrek te wees;
- verpak word in houers met 'n inhoudsmaat van hoogstens 8 lb.;
- in die geval van jellie, jellie wees waarin geen ander suikrose as geraffineerde suiker gebruik is nie.

(b) „Standaardgraad”-konfyt, -jellie en -marmalade moet—

- 'n redelik goeie kleur hê wat kenmerkend is van die soort produk en redelik helder vertoon;
- 'n redelik goeie geur hê wat natuurlik is vir die soort vrug wanneer ingemaak;
- 'n redelik goeie styfheidsgraad hê vir die besondere soort produk en sonder enige tekens van korreltekstuur of sandsuiker wees;
- redelik vry van gebreke soos wansmaak, verkleurde skil, aangebrande repies, kneusplekke, insek- en soortgelyke beskadiging, pitte of stukkies pit, vuiligheid en vreemde plant aardige 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.

(2) The general specifications for all the grades except Sub-standard Grade 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—

- of good rich colour, natural to the kind of product and of bright appearance;
- of tender texture and of good flavour natural to the kind of fruit used;
- of good consistency having regard to the variety;
- free from any signs of crystallization or granulation;
- 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;
- packed in containers of not more than 8 lb. capacity;
- 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:—

- of reasonably good colour natural to the kind of product and of reasonably bright appearance;
- of reasonably good flavour natural to the kind of fruit when processed;
- of reasonably good consistency having regard to the kind of product, and show no sign of granulation or crystallization;
- 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”.