STAATSKOERANT
VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
GOVERNMENT GAZETTE

REGULASIEKOERANT No. 3044 PRYS + 1c AVB 20c PRICE + 1c GST REGULATION GAZETTE No. 3044

As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer BUITELANDS 30c ABROAD *Registered at the Post Office as a Newspaper*

POSVRY · POST FREE

VOL. 182] PRETORIA, 8 AUGUSTUS / AUGUST 1980 [No. 7171

GOEWERMENTSKENNISGEWINGS

DEPARTEMENT VAN LANDBOU EN VISSERYE

No. R. 1606 8 Augustus 1980

REGULASIES TER REËLING VAN DIE VEREISTES IN VERBAND MET DIE UITVOER VAN INGEMAAKTE GROENTE UIT DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

Die Minister van Landbou het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel 4 van die Wet op Uitvoer van Landbouprodukte, 1971 (Wet 51 van 1971), die regulasies in die Bylae hiervan uiteengesit, gemaak ter vervanging van die regulasies afgekondig in Deel V van Goewermentskennisgewing R. 1897 van 22 Oktober 1971, soos gewysig.

BYLAE

INHOUD

	Regulasies	*Bladsy*
Woordomskrywings	1	2
DEEL I		
Gehaltevereistes	2–19	4
Aspersies	3	4
Droëbone	4	5
Groenbone	5	6
Beet	6	6
Geelwortels	7	7
Geelwortels en ertjies	8	8
Blomkool	9	8
Jong murg van groente	10	9
Okra	11	9
Ertjies: Droë of geprosesseerde	12	10
Ertjies: Vars	13	10
Aartappels	14	11
Suurkool	15	12
Suikermielies	16	12
Tamaties	17	13
Gemengde groente (groenteslaai)	18	14
Ongespesifiseerde groente	19	14
DEEL II		
Houers en verpakking	20–21	25
DEEL III		
Merkvereistes	22–24	26
DEEL IV		
Inspeksiemetodes	25–28	28
DEEL V		
Perseel- en higiënevereistes	29	29
DEEL VI		
Algemeen	30–35	30

GOVERNMENT NOTICES

DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND FISHERIES

No. R. 1606 8 August 1980

REGULATIONS FOR REGULATING THE REQUIREMENTS IN CONNECTION WITH THE EXPORT OF CANNED VEGETABLES FROM THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

The Minister of Agriculture and Fisheries has, under the powers vested in him by section 4 of the Agricultural Produce Export Act, 1971 (Act 51 of 1971), made the regulations set out in the Schedule hereto, in substitution of Part V of the regulations published by Government Notice R. 1897 of 22 October 1971, as amended.

SCHEDULE

CONTENTS

	Regulations	*Page*
Definitions	1	2
PART I		
Quality Requirements	2–19	15
Asparagus	3	15
Beans: Dried	4	16
Beans: Green	5	17
Beetroot (beet)	6	17
Carrots	7	18
Carrots and peas	8	19
Cauliflower	9	19
Courgettes	10	20
Okra	11	20
Peas: Dried or processed	12	21
Peas: Fresh	13	21
Potatoes	14	22
Sauerkraut	15	22
Sweet-corn	16	23
Tomatoes	17	24
Mixed Vegetables (vegetable salad)	18	24
Unspecified vegetables	19	25
PART II		
Containers and packing	20–21	25
PART III		
Marking requirements	22–24	26
PART IV		
Methods of inspection	25–28	28
PART V		
Premises and hygiene requirements	29	29
PART VI		
General	30–35	30

Woordomskrywings

1. In hierdie regulasies, tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking waaraan in die Bemarkingswet, 1971 (Wet 51 van 1971), 'n betekenis geheg is, 'n ooreenstemmende betekenis, en beteken—

"A2½-houer" 'n houer met 'n inhoudsmaat van 853 mℓ;

"A10-houer" 'n houer met 'n inhoudsmaat van 3 090 mℓ;

"afgewerk" met betrekking tot ingemaakte groente, dat ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels verwyder is;

"besending" 'n hoeveelheid houers wat ingemaakte groente van dieselfde graad en tipe produk bevat wat op enige bepaalde tydstip gelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys, of van dieselfde voertuig;

"buitelandse etiket" 'n etiket wat nie aan al die merkvereistes van hierdie regulasies voldoen nie en wat nie mag aandui dat die produk in die Republiek van Suid-Afrika vervaardig is nie;

"Departement" die Departement van Landbou en Visserye;

"deursnee" met betrekking tot groente-eenhede die grootste deursnee reghoekig met die lengte-as gemeet;

"die Wet" die Wet op Uitvoer van Landbouprodukte, 1971 (Wet 51 van 1971);

"Direkteur van Inspeksiedienste" die Direkteur van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement;

"eenvormige kleur" dat die produk uit eenhede bestaan met 'n goeie kleur, wat nie opsigtelik verskil vir die betrokke produk nie;

"gebreke" tensy anders gespesifiseer, beteken—

(i) meganiese beskadiging;
(ii) verkleurings of vlekke;
(iii) insekbesmetting;
(iv) besering van 'n fitopatologiese of ander aard;
(v) onvolmaakthede veroorsaak deur afwerking wat die goeie voorkoms van die eenhede benadeel;
(vi) vreemde of swak smake of geure;
(vii) abnormale disintegrasie;
(viii) in geval van droë bone, doppe wat heeltemal in die middel deur gesplit is; en
(ix) enige ander eksterne of interne afwyking wat die goeie kwaliteit en voorkoms van die produk belemmer;

"geregistreerde etiket" 'n bepaalde etiket of merk wat deur die Direkteur van Inspeksiedienste skriftelik goedgekeur is om 'n bepaalde graad van die produk aan te dui en welke etiket nie as 'n ongeregistreerde etiket gebruik mag word nie;

"geringe letsels" letsels van so 'n grootte of beperkte aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die betrokke eenheid nie;

"gesond", met betrekking tot ingemaakte groente, vry van uitwendige of inwendige gebreke wat die kwaliteit van die groente benadeel;

"gesplete bone", in die geval van ingemaakte droë bone, beteken bone wat heeltemal in twee gesplit het;

"getal bone" die aantal eenhede van die betrokke ingemaakte groente in enige besondere houer;

"houer" 'n houer gemaak van blik, tinvrye staal of aluminium, of 'n fles of bottel gemaak van glas of 'n houer gemaak van ander geskikte materiaal en sluit die deksel van sodanige houer in;

Definitions

1. In these regulations, unless inconsistent with the context, any word or expression to which a meaning has been assigned in the Agricultural Produce Marketing Act, 1971 (Act 51 of 1971), shall have a corresponding meaning, and—

"A2½ container" means a container with a capacity of 853 mℓ;

"A10 container" means a container with a capacity of 3 090 mℓ;

"blemishes" means scab, surface spots, hail marks or other discolourations on the surface of the vegetables which detract markedly from the overall appearance of the canned vegetables;

"canned vegetables" means the canned products consisting of vegetables, which have been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers, but does not include mushrooms;

"consignment" means a quantity of containers containing canned vegetables of the same grade and type of product delivered at any one time under cover of the same consignment note, delivery note or receipt note or from the same vehicle;

"container" means a can made of tinplate, tinfree steel or aluminium, or jar or bottle made of glass or a container manufactured from other suitable material, and includes the lid of such a container;

"cuts", in relation to asparagus, means portions of the asparagus which have been cut off at right angles, but does not include tips;

"defects" unless otherwise specified, means—

(i) mechanical damage;
(ii) discolourations or blemishes;
(iii) insect infestation;
(iv) injury of a phytopathological or other nature;
(v) imperfections due to trimming which detract from the good appearance of units;
(vi) foreign or poor tastes or flavours;
(vii) abnormal disintegration;
(viii) in the case of dried beans, skins which have completely split down the middle of the bean; and
(ix) any other internal or external defects which detrimentally affect the good quality or appearance of the product;

"Department" means the Department of Agriculture and Fisheries;

"developed seed" in relation to green beans, means seeds which have developed to such an extent that they, when removed from the pod, can be regarded as dried beans;

"diameter" in relation to vegetables, or styles of vegetables, means the largest diameter measured at right angles to this longitudinal axis;

"Director of Inspection Services" means the Director of the Division of Inspection Services of the Department;

"drained mass" means the mass in grams of the contents of a container contaning canned vegetables, determined as prescribed in regulation 27;

"extraneous vegetable matter" means leaves, stems or any other harmless parts of vegetation, excluding those edible parts which the canned product is intended to consist of;

"inspector" means a person designated in terms of section 85 of the Act;

"foreign label" means a label which does not comply with all the marking requirements of these regulations and which shall not indicate that the product was manufactured in the Republic of South Africa;

"ingemaakte groente" die ingemaakte produkte bestaande uit groente wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseëlde houers, maar sluit nie ook sampioene in nie;

"inspekteur" 'n persoon aangewys kragtens artikel 85 van die Wet;

"letsels" skurfte, oppervlakmerke, haelmerke of ander verkleurings op die oppervlak van die groente wat merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die ingemaakte groente;

"lote", met betrekking tot aspersies, die hele aspersie wat normaalweg vir eetdoeleindes gebruik word, insluitende die punt;

"mayonnaise" mayonnaise soos gespesifiseer in die regulasies uitgevaardig kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972);

"mikrobiologiese bederf" bederf as gevolg van mikrobiologiese aard, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 26;

"ontwikkelde pitte", met betrekking tot groenbone, pitte wat tot so 'n mate ontwikkel het dat dit, indien dit uit die peul verwyder word, as droëbone beskou kan word;

"produksiegroep", met betrekking tot ingemaakte groente, 'n hoeveelheid houers wat met dieselfde kodemerke gemerk is;

"punte", met betrekking tot aspersies, die kop en aangrensende deel van die aspersie wat reghoekig afgesny is;

"sektorstukke", met betrekking tot beet, oneweredige kwarte verkry deur heel beet in die lengte te sny;

"slaaistukkies", met betrekking tot aspersies, 'n verpakking van punte en stukkies gesamentlik, onderhewig aan die samestellingsvereistes voorgeskryf in regulasie 3;

"stukkies", met betrekking tot aspersies, gedeeltes van aspersies, wat reghoekig afgesny is, maar nie punte insluit nie;

"substansmassa" die massa in gram van die inhoud van 'n houer wat ingemaakte groente bevat, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 27;

"vakuum" die vakuum in houers met ingemaakte groente, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 25;

"veroorloof" veroorloof kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972);

"volverpak" dat die houer volverpak is met die maksimum hoeveelheid groente of dele daarvan wat daarin verseël kan word sonder om die inhoud te breek of pap te druk;

"volgroeid" dat die betrokke groente wanneer geoes, 'n stadium van ontwikkeling bereik het wat behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;

"vreemde plantmateriaal" blare, stingels of ander skadelose gedeeltes van plante, uitgesonderd daardie eetbare gedeeltes waaruit die ingemaakte produk veronderstel is om te bestaan;

"vreemde stowwe" enige materiaal wat nie normaalweg in, op of tussen die groente teenwoordig is nie;

"water" drinkbare water;

"200 mm sif" 'n sif met 'n deursnee van 200 mm, en met mase van 2,36 mm, en gemaak van draad met 'n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm; en

"300 mm sif" 'n sif met 'n deursnee van 300 mm, en met mase van 2,36 mm, en gemaak van draad met 'n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm.

"foreign matter" means any material not normally present in, on or between the vegetables;

"fully grown" means that the vegetables concerned, when harvested, have reached a stage of development that will ensure the proper completion of the ripening process;

"mayonnaise" means mayonnaise as specified in the regulations promulgated under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972);

"microbiological spoilage" means spoilage of a microbiological nature determined as prescribed in regulation 26;

"minor blemishes" means blemishes of such a size or limited number as not to detract markedly from the overall appearance of the unit concerned;

"packed to capacity" means that the container has been filled with the maximum quantity of vegetables or parts thereof that can be sealed therein without breaking or crushing the contents;

"permitted" means permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972);

"production group", in relation to canned vegetables, means a quantity of containers marked with the same code marks;

"radially cut" in relation to beetroot, means uneven quarters derived by cutting whole beet lengthwise;

"registered label" means a particular label or brand which has been approved in writing by the Director of Inspection Services to indicate a specific grade of the product and which shall not be used as an unregistered label;

"salad cuts", in relation to asparagus, means a product consisting of both tips and cuts, subject to the compositional requirements prescribed in regulation 3;

"sound", in relation to canned vegetables, means that such vegetables are free from any external or internal defects, which detrimentally affect the quality of the vegetables;

"spears", in relation to asparagus, means the whole asparagus normally used for edible purposes, including the tip;

"split beans" in the case of canned dried beans, means canned beans which have split completely in two;

"the Act" means the Agricultural Produce Export Act 1971 (Act 51 of 1971);

"tips" in relation to asparagus, means the head and adjoining portion of the asparagus which have been cut off at right angles;

"trimmed", in relation to canned vegetables, means that defective or blemished portions have been removed;

"uniform colour" means that the product consists of units with a good colour which do not vary significantly in the product concerned;

"vacuum" means the vacuum in containers of canned vegetables, determined as prescribed in regulation 25;

"water" means potable water;

"200 mm sieve" means a sieve with a diameter of 200 mm, with apertures of 2,36 mm, manufactured from wire with a diameter of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm; and

"300 mm sieve" means a sieve with a diameter of 300 mm, with apertures of 2,36 mm, manufactured from wire with a diameter of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm.

DEEL I

GEHALTEVEREISTES

Algemeen

2. (1) Die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings soos in hierdie Deel uiteengesit, sal ten opsigte van A2½-houers geld. Die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings by houers groter of kleiner as A2½-houers is pro-rata tot die inhoudsmaat van A2½-houers.

(2) Slegs veroorloofde additiewe mag by ingemaakte groente gevoeg word.

Aspersies

3. (1) Daar is drie grade aspersies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	481	481	481
(d) Toelaatbare vorms	Lote, punte of slaaistukkies	Lote, punte, stukkies of slaaistukkies	Soos vir Keurgraad.
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde aspersies wat nie houtagtig is nie, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(f) Samestelling van slaaistukkies (volgens getal)	Hoogstens 70 persent stukkies	Hoogstens 80 persent stukkies	Soos vir Keurgraad.
(g) Gebreke en verpakkingsmedium	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Vloeistof moet helder wees	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Die vloeistof moet taamlik helder wees	Soos vir Keurgraad.
(h) Eenvormingheid van kleur in dieselfde houer	Aspersies of dele daarvan moet eenvormig van kleur wees: Met dien verstande dat groenpuntige en witpuntige aspersies saam in dieselfde houer verpak mag word	Aspersies of dele daarvan moet feitlik eenvormig van kleur wees: Voorbehoudsbepaling soos vir Puikgraad	Aspersies of dele daarvan moet redelik eenvormig van kleur wees: Voorbehoudsbepaling soos vir Puikgraad
(i) Lengte van:			
(i) Lote	Die lengte van die lote moet ten minste 90 persent van die interne lengte van die houer wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(ii) Punte—			
maksimum	72 mm	72 mm	72 mm
minimum	20 mm	20 mm	20 mm
(iii) Stukkies—			
maksimum	—	70 mm	70 mm
minimum	—	10 mm	10 mm
(iv) Slaaistukkies—			
maksimum	72 mm	70 mm	70 mm
minimum	20 mm	10 mm	10 mm
(j) Eenvormigheid van lengte in dieselfde houer—			
(i) Lote	Eenvormig	Eenvormig	Eenvormig.
(ii) Punte	Punte moet nie meer as 20 mm verskil van die gemiddelde lengte van punte in dieselfde houer nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(iii) Stukkies	—	Stukkies mag nie meer as 20 mm verskil van die gemiddelde lengte van stukkies in dieselfde houer nie	Soos vir Keurgraad.
(iv) Slaaistukkies	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig.
(k) Tekstuur: Elke aspersie of deel daarvan moet deur die Asparameter gesny kan word by 'n snypunt, in die geval van—			
(i) lote	⅓ van die totale lengte gemeet vanaf die gesnyde ent	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(ii) punte	⅓ van die totale lengte gemeet vanaf die gesnyde ent	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(iii) stukkies	—	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(iv) slaaistukkies	In die middel van die eenheid	—	—
(l) Eenvormigheid van deursnee vir stukkies, punte en lote in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig.
(m) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(n) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens getal):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Eenvormigheid van lengte	10%	20%	30%
(b) Gebreke en verpakkingsmedium	5%	10%	15%
(c) Tekstuur:			
(i) Lote	15%	30%	40%
(ii) Punte	5%	10%	15%
(iii) Stukkies	—	40%	50 Persent: Met dien verstande dat indien die aspersies as "Sopsnysels" gemerk word, 'n afwyking van 75 persent toegelaat sal word.
(iv) Slaaistukkies	25%	40%	50%
(d) Houtagtigheid	0%	5%	15%

Droëbone

4. (1) Daar is drie grade droëbone, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers (moet minstens aan een van die volgende voldoen):			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	61 Persent van verklaarde netto massa	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(d) Gebreke	(i) Moet feitlik vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van gebreekte fyngedrukte en beskadigde bone wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Toelaatbare bestanddele:			
(i) Groente	Droëbone van 'n goeie gehalte van geskikte tipe wat vry van insektebeskadiging of besmetting is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(ii) Tamatiesous	Moet gemaak word van tamatiemoes of -puree of van goed gewasde, vars, ryp en gesonde tamaties: Met dien verstande dat dit 'n gladde tekstuur moet hê, sonder pitte, stukke skil en kern moet wees en minstens 2,5 persent oplosbare tamatievastestowwe bevat	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(iii) varkvleis en spek	Moet van 'n goeie gehalte en sonder vel, kraakbeen en been wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(f) Gesplete bone	Geen	Geen	Geen.
(g) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.
(h) Tekstuur	Moet sag wees	Moet taamlik sag wees	Moet redelik sag wees.
(i) Skeiding	Sousbestanddele mag geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie	Sousbestanddele mag geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word	Sousbestanddele mag nie oormatige neiging toon om te skei wanneer uit die houer verwyder word nie.
(j) Ander faktore	Ingemaakte droëbone mag nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60 °C verhit word nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens massa):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Gebreke	5%	8%	12%
(b) Gesplete bone	2%	5%	8%

Groenbone

5. (1) Daar is drie grade groenbone, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	453	453	453
(d) Toelaatbare vorms	Heel, gesny of gekerf	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong, vars, sagte en nerflose bone wat dieselfde cultivareienskappe het, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad behalwe dat die bone feitlik effens veselrig mag wees.
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van ontwikkelde pitte en dele daarvan wees (iii) Groenbone uitgeslote, heel groenbone moet netjies dwars of in die lengte gesny wees	(i) Moet feitlik vry van gebreke wees (ii) en (iii) Soos vir Puikgraad	(i) Moet taamlik vry van gebreke wees. (ii) Moet taamlik vry van ontwikkelde pitte en dele daarvan wees.
(g) Maksimum lengte:			
(i) Heel groenbone	100 mm	*	*
(ii) Dwarsgesnyde groenbone	50 mm	50 mm	50 mm
(h) Minimum lengte (dwarsgesnyde groenbone)	13 mm	13 mm	13 mm
(i) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet 'n eenvormige kleur hê	Soos vir Puikgraad	Moet 'n redelike eenvormige kleur hê.
(j) Tekstuur	Moet sag wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(k) Eenvormigheid van grootte	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig.
(l) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(m) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasie voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Los saad en stukkies saad (volgens massa)	5%	15%	20%
(b) Grootte afwykings (volgens getal):			
(i) Gesnyde bone	20 eenhede per substansmassa van 250 g	30 eenhede per substansmassa van 250 g	Soos vir Keurgraad.
(ii) Heles	10 eenhede	15 eenhede	20 eenhede.
(c) Bereiding (volgens getal):			
(i) Heles	3 eenhede	5 eenhede	8 eenhede.
(ii) Dwarsgesnyde en lengtegesnyde groenbone	5 eenhede	8 eenhede	10 eenhede.

Beet

6. (1) Daar is drie grade beet, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers (moet minstens aan een van die volgende voldoen):			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	510	510	510
(d) Minimum getal per A2½-houer (heles en sektorstukke)	8	8	8
(e) Toelaatbare vorms	Heles, dobbelsteentjies, sektorstukke, skywe of gerasperde beet	Soos vir Puikgraad	Heles, dobbelsteentjies, sektorstukke, skywe, gerasperde beet of oneweredige stukke.
(f) Groentebestanddeel	Moet van gesonde beet berei word wat jonk, sag en van 'n geskikte cultivar is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet behoorlik geskil en afgewerk wees en moet vry van skilreste wees (iii) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees (iv) Skywe moet netjies gesny wees (v) Moet vry van entskywe, verkleurde kolle, vlekke, swart inwendige verkleuring en skurwe dele wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(h) Dikte van skywe (maksimum)	10 mm	10 mm	10 mm
(i) Deursnee van skywe (maksimum)	100 mm	100 mm	100 mm
(j) Eenvormigheid van skyfdikte in dieselfde houer	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad behalwe in die geval van oneweredige stukke.
(k) Eenvormigheid van vorm en grootte in dieselfde houer	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad behalwe in die geval van oneweredige stukke.
(l) Kleur	Moet 'n goeie natuurlike rooi kleur na prosessering behou	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(m) Snippers by dobbelsteentjies, heles, sektorstukke of skywe	Moet vry van snippers wees	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van snipper wees.
(n) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(o) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) heles en sektorstukke (volgens getal)	10%: Met dien verstande dat waar 10% in 'n gedeelte van 'n eenheid uitwerk, nie meer as een eenheid gebreke mag toon nie	15%	30%
(ii) Dobbelsteentjies en gerasper (volgens massa)	3%	6%	8%
(iii) Skywe (volgens massa)	5%	10%	15%
(b) Snippers:			
(i) Heles, sektorstukke of skywe (volgens massa)	10%	15%	20%
(ii) Dobbelsteentjies (volgens massa)	7%	15%	25%
(c) Gebreekte en oneweredige skywe (volgens massa)	15%	30%	50%

Geelwortels

7. (1) Daar is drie grade geelwortels, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	510	510	510
(d) Toelaatbare vorms	Heles, skywe of dobbelsteentjies	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Groentebestanddeel	Moet berei word van gesonde, geelwortels met 'n goeie tekstuur	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet deeglik gewas, geskil en afgewerk wees en moet vry van skilreste wees (iii) Skywe moet in die lengte of dwarste van die wortel gesny wees (iv) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees (v) Skywe moet netjies gesny wees	(i)–(v) Soos vir Puikgraad	(i)–(v) Soos vir Puikgraad.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(g) Maksimum deursnee:			
(i) Heles	20 mm	30 mm	45 mm
(ii) Skywe	30 mm	40 mm	50 mm
(h) Eenvormigheid van lengte of deursnee in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig.
(i) Snippers	Geen	Geen	Geen.
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Snippers:			
(i) By heles en skywe (volgens massa)	3%	7%	15%
(ii) By dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	10%	20%
(b) Grootte afwykings (volgens getal)	5%	10%	15%
(c) Bereiding:			
(i) Heles (volgens getal)	5%	10%	15%
(ii) Skywe en dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	10%	15%
(d) Vreemde plantmateriaal (volgens getal)	1%	2%	3%

Geelwortels en ertjies

8. (1) Daar is drie grade geelwortels en ertjies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers. Moet minstens aan een van die volgende voldoen—			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	510	510	510
(d) Samestelling	Die massa van een bestanddeel mag nie 60 persent van die substansmassa oorskry nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Groentebestanddeel	Ingemaakte wortels en ertjies moet afsonderlik voldoen aan spesifikasies vir Puikgraad soos onderskeidelik in regulasies 7 en 13 uiteengesit	Ingemaakte wortels en ertjies moet afsonderlik voldoen aan die spesifikasies vir Keurgraad soos in regulasies 7 en 13 onderskeidelik uiteengesit	Ingemaakte wortels, vars ertjies en droë ertjies moet afsonderlik voldoen aan spesifikasies vir Standaardgraad, soos uiteengesit in regulasies 7, 12 en 13.
(f) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(g) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

Blomkool

9. (1) Daar is drie grade blomkool, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volgepak	Volgepak	Volgepak.
(ii) Substansmassa	481	481	481
(d) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong, vars en sagte blomkoolkoppe berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Die blomkool moet voor inmaak goed gewas word	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Soos vir Puikgraad	Moet taamlik vry van gebreke en goed gewas wees. —
(f) Toelaatbare vorms	Heles en stukkies	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(g) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(h) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Bereiding (volgens massa).....	5%	10%	15%

Jong-murg-van-groente

10. (1) Daar is drie grade jong-murg-van-groente, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum).....	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit.....	Volverpak.....	Volverpak.....	Volverpak.
(ii) Substansmassa.....	481	481	481
(d) Toelaatbare vorms.....	Heles en skywe.....	Soos vir Puikgraad.....	Soos vir Puikgraad.
(e) Groentebestanddele.....	(i) Moet berei word van gesonde, jong en sagte jong-murg-van-groente waarvan die stingels gelyk met die skouers afgesny is (ii) Tamatiepasta mag bygevoeg word	Soos vir Puikgraad.....	Soos vir Puikgraad.
(f) Bereiding.....	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad	Soos vir Keurgraad.
	(ii) Moet soortgelyke cultivar eienskappe besit	—	—
	(iii) Moet onafgewerk wees..	(iii) Mag in 'n geringe mate afgewerk wees	
(g) Lengte van jong-murg-van-groente (maksimum)	110 mm	110 mm	110 mm
(h) Deursnee van eenhede (maksimum)	30 mm	40 mm	40 mm
(i) Eenvormigheid van grootte en vorm in dieselfde houer	Taamlik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Soos vir Keurgraad.
(j) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Taamlik eenvormig.....	Redelik eenvormig.....	Redelik eenvormig.
(k) Vreemde plantmateriaal.....	Feitlik vry.....	Taamlik vry.....	Redelik vry.
(l) Vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	Geen.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) Heles (volgens getal).....	15%	20%	25%
(ii) Skywe (volgens massa).....	15%	20%	25%
(b) Grootte afwykings:			
(i) Heles (volgens getal).....	10%	15%	20%
(ii) Skywe (volgens massa).....	10%	15%	20%

Okra

11. (1) Daar is drie grade okra, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum).....	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers.....	Volverpak.....	Volverpak.....	Volverpak.
(d) Groentebestanddeel.....	Moet van gesonde en jong okra hoogstens 100 mm lank, berei word	Moet van gesonde redelike jong okra, hoogstens 100 mm lank, berei word	Soos vir Keurgraad.
(e) Bereiding.....	Moet vry van gebreke wees...	Moet vry van gebreke wees...	Moet vry van gebreke wees.
(f) Samestelling.....	Kan ingemaak word met of sonder die byvoeging van tamatiesous daarby	Soos vir Puikgraad.....	Soos vir Puikgraad.
(g) Tekstuur.....	Moet sag wees.....	Moet taamlik sag wees.....	Moet taamlik sag wees.
(h) Eenvormigheid van deursnit dieselfde houer	Eenvormig.....	Taamlik eenvormig.....	Taamlik eenvormig.
(i) Vreemde stowwe.....	Geen.....	Geen.....	Geen.
(j) Vreemde plantmateriaal.....	Feitlik vry.....	Taamlik vry.....	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens massa).....	10%	20%	30%
(b) Eenvormige grootte (volgens getal)	1 eenheid	3 eenhede	5 eenhede

Ertjies: Droë of geprossesseerde

12. (1) Daar is een graad droë of geprossesseerde ertjies, naamlik: Standaardgraad.

(2) Die graad in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	*Standaardgraad*
(a) Vakuum (minimum).....	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep).....	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:	
(i) Groentekwantiteit.....	Volverpak
(ii) Substansmassa.....	567
(d) Groentebestanddeel.....	Moet van ertjies wat van 'n goeie gehalte is, berei word.
(e) Bereiding.....	(i) Moet redelik vry van los doppe, gebreekte stukkies en gebreke en gesplete ertjies wees. (ii) Moet sag wees en 'n goeie geur hê. (iii) Matige jellievorming word toegelaat.
(f) Kleur.....	Eenvormig.
(g) Vreemde stowwe.....	Geen.
(h) Vreemde plantmateriaal.....	Redelik vry.

(3) Die graad om subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	*Standaardgraad*
Bereiding (volgens massa).....	20 persent: Met dien verstande dat afwykings nie 10 persent sal oorskry nie.

Ertjies: Vars

13. (1) Daar is drie grade vars ertjies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade soos in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum).....	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit.....	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa.....	538	538	538
(d) Groentebestanddeel.....	Moet berei word van skoon, jong, heel en gesonde ertjies wat nie melerig of styselagtig is nie	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat 'n geringe styselagtigheid toelaatbaar is	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat effense melerigheid en redelike styselagtigheid toelaatbaar is.
(e) Bereiding.....	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) en (11) Soos vir Puikgraad	(i) Moet redelik vry van gebreke wees.
	(ii) Moet binne 36 uur nadat dit gepluk is, ingemaak word, tensy dit op 'n geskikte wyse onder verkoeling gehou word	—	(ii) Soos vir Puikgraad.
	(iii) Moet jonk, en sag wees..	(iii) Moet sag, en taamlik jonk wees	(iii) Moet vry van harde en oorryp ertjies wees.
(f) Los doppe en gesplete ertjies.....	Moet feitlik vry wees van los doppe en gesplete ertjies	Moet taamlik vry wees van los doppe en gesplete ertjies	Moet redelik vry wees van los doppe en gesplete ertjies.
(g) Swart of afsigtelik verkleurde ertjies	Geen.....	Geen.....	Geen.
(h) Groottereekse:			
(i) Klein.....	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 7,9 mm kan gaan	Soos vir Puikgraad.....	Geen groottereekse van toepassing nie: Met dien verstande dat verskil in grootte nie opmerklik afbreuk aan die algemene voorkoms mag doen nie.
(ii) Medium.....	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 9,5 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 7,9 mm nie	Soos vir Puikgraad	—

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(iii) Groot	—	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 10,3 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 9,5 mm nie	—
(iv) Gemeng	—	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 10,3 mm kan gaan: Met dien verstande dat die houer ooreenkomstig regulasies 23 (3) (a) (iii) gemerk sal wees	—
(i) Eenvormigheid van grootte	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Soos vir Keurgraad.
(j) Eenvormigheid van kleur en volgroeidheid in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Mag varieer: Met dien verstande dat dit nie opmerklik afbreuk doen aan die algemene voorkoms van ertjies nie.
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens getal)	10 eenhede	20 eenhede	20 eenhede.
(b) Grootte variasie (volgens massa)	4%	8%	12%
(c) Los doppe en gesplete ertjies (volgens getal)	40 eenhede	50 eenhede	60 eenhede.
(d) Swart en afsigtelik verkleurde ertjies (volgens getal)	4 eenhede	8 eenhede	12 eenhede.

Aartappels

14. (1) Daar is drie grade aartappels, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.
(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	510	510	510
(d) Getal:			
(i) Maksimum—			
heles	—	—	—
halwes	—	20 eenhede	20 eenhede.
(ii) Minimum—			
heles	12 eenhede	12 eenhede	10 eenhede.
halwes	—	8 eenhede	8 eenhede.
(e) Toelaatbare vorms	Heles, dobbelsteentjies of skywe	Heles, dobbelsteentjies, skywe of halwes	Soos vir Keurgraad.
(f) Groentebestanddeel	Moet van gesonde aartappels van 'n cultivar wat geskik is vir inmaak berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet 'n goeie tekstuur hê (iii) Moet behoorlik geskil en goed gewas wees (iv) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of (v) (Moet nie gedisintegreer wees nie	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Puikgraad (v) Moet taamlik vry van disintegrasie wees	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Puikgraad. (v) Moet redelik vry van disintegrasie wees.
(h) Eenvormigheid van grootte en vorm in dieselfde houer	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad.
(i) Kleur	Produk moet 'n goeie kleur hê	Produk moet 'n taamlike goeie kleur hê	Produk moet 'n redelike goeie kleur hê.
(j) Snippers	Moet vry van snippers wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(l) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) Heles en halwes (volgens getal)	5%	10%	15%
(ii) Skywe en dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	7%	10%
(b) Snippers in skywe, dobbelstene en halwes (volgens massa)	5%	7%	10%
(c) Eenvormigheid van kleur (volgens getal)	5%	10%	15%

Suurkool

15. (1) Daar is drie grade suurkool, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak
(ii) Substansmassa	567	567	567
(d) Groentebestanddeel	Moet berei wees van suurkool wat verkry word deur die volledige fermentasie van gesonde, skoon, gekerfde kool	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) Soos vir Puikgraad	(i) en (ii) Soos vir Keurgraad.
	(ii) Moet 'n stewige, fyn tekstuur en 'n goed ontwikkelde, kenmerkende suurkoolgeur hê	(ii) Moet 'n redelike stewige en fyn tekstuur en 'n goeie kenmerkende suurkoolgeur hê	
	(iii) Moet in repe van ongeveer 3 mm maar nie meer as 5 mm wyd nie, gesny wees	(iii) Moet in repe van 'n taamlike eenvormige wydte gesny wees	(iii) Moet in repe van 'n redelike eenvormige wydte gesny wees.
(f) Kleur	Moet 'n goeie kleur hê	Kan 'n wisselende goeie kleur hê	Soos vir Keurgraad.
(g) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad.
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens massa):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding	5%	10%	20%
(b) Kleur	5%	10%	15%

Suikermielies

16. (1) Daar is drie grade suikermielies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

(2) Spesifikasies:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa—heelpit mielies	60 persent van die verklaarde netto massa	60 persent van die verklaarde netto massa	60 persent van die verklaarde netto massa.
(d) Toelaatbare vorms	Roommielies, heelpitmielies of mieliekoppe	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong en sagte suikermielies berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat effense melerigheid toelaatbaar is.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van verkleurde pitte wees (iii) In die geval van roommielies moet verdikkingsbestanddele bygevoeg word (iv) In die geval van heelpitmielies moet die pitte netjies van die stronk gesny wees (v) In die geval van mieliekoppe moet die koppe goedgevulde pitte bevat (vi) Moet feitlik vry van stukkies blare, baard en stukkies stronk wees	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Moet taamlik vry van verkleurde pitte wees (iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad (vi) Moet taamlik vry van stukkies blare, baard en stukkies stronk wees	(i) Moet redelik vry van gebreke wees. (ii) Moet redelik vry van donker verkleurde pitte wees. (iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad. (vi) *
(g) Eenvormigheid van lengte en deursnee van mieliekoppe in dieselfde houer	Die lengte en deursnee van koppe moet taamlik eenvormig wees	Soos vir Puikgraad	Die lengte en deursnee van koppe moet redelik eenvormig wees.
(h) Kleur	Moet kenmerkend van die cultivar en helder van kleur wees	Moet kenmerkend van die cultivar wees en kan dof van kleur wees	Soos vir Keurgraad.
(i) Samestelling van roommielies	Die produk moet dikkerig en roomagtig wees	Die produk mag hoogstens geringe skeiding van vry vloeistof toon	Soos vir Keurgraad.
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens massa)	5%	10%	15%

Tamaties

17. (1) Daar is drie grade tamaties, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	481	481	481
(d) Groentebestanddeel	Moet van heel gesonde, ryp en deeglik gewaste tamaties berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van stukkies skil wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad —	(i) Moet vry van gebreke wees. (ii) Moet redelik vry van stukkies skil wees.
(f) Samestelling	Sap van gesonde, ryp tamaties mag bygevoeg word by die vulling van die houers	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(g) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	In 'n houer mag die massa van die $\times$grootste tamaties nie meer as y maal die massa van die $\times$kleinste tamaties wees nie, waar $\times=2$ en $y=2$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $\times=4$ en $y=2$	Soos vir Puikgraad behalwe dat $\times=6$ en $y=2$.
(h) Kleur	Moet 'n eenvormige rooi kleur hê en moet sonder groen kolle of kolle met 'n afwykende kleur wees	Moet van 'n taamlike goeie kleur wees	Moet van 'n redelike goeie kleur wees.
(i) Papdrukking	Tamaties mag nie papgedruk wees nie en moet van 'n algemene goeie vorm wees	Tamaties mag nie papgedruk wees nie: Met dien verstande dat tamaties wat tot 'n groot mate hul vorm behou het nie as papgedruk geag word nie	Soos vir Keurgraad.
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk to die volgende mate (volgens getal):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Papdrukking	30%	50%	50%
(b) Bereiding	2 Eenhede	5 Eenhede	6 Eenhede.
(c) Kleur	1 Eenheid	3 Eenhede	5 Eenhede.

Gemengde groente (groenteslaai)

18. (1) Daar is drie grade gemengde groente (groenteslaai), naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad.

(2) Die grade soos in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(ii) Substansmassa	510	510	510
(d) Groentebestanddeel	(i) Moet minstens twee soorte groente bevat (ii) Vorms van die groente wat gebruik word moet wees soos voorgeskryf vir die toepaslike bestanddele	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Bereiding	(i) Die bestanddele moet voldoen aan die vereistes soos voorgeskryf vir die toepaslike regulasies: Met dien verstande dat een bestanddeel van een graad laer mag wees (ii) Indien die produk mayonnaise bevat, moet die mayonnaise 'n goeie kleur en tekstuur hê: Met dien verstande dat die produk volgens regulasie 23 (3) (d) (ii) gemerk moet word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(f) Samestelling	Die massa na inmaak van enige een soort groente mag nie groter wees as die som massa van die ander soorte groente wat gebruik is nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(g) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(h) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

Ongespesifiseerde groente

19. (1) Daar is drie grade ongespesifiseerde groente, naamlik: Puikgraad, Keurgraad en Standaardgraad:

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25
(c) Vul van houers	Volverpak	Volverpak	Volverpak.
(d) Groentebestanddeel	Moet van gesonde groente berei wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad.
(e) Bereiding	Vry van gebreke wees	Taamlik vry van gebreke	Redelik vry van gebreke.
(f) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig.
(g) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet eenvormig van kleur wees	Moet taamlik eenvormig van kleur wees	Moet redelik eenvormig van kleur wees.
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen.
(i) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
Bereiding (volgens getal)	5%	10%	20%

PART I

QUALITY REQUIREMENTS

General

2. (1) The specifications and maximum allowable deviations as set out in this Part, shall apply to A2½ containers. The specifications and maximum allowable deviations in respect of containers larger or smaller than A2½ containers shall be pro rata to the capacity of A2½ containers.

(2) Only permitted additives may be added to canned vegetables.

Asparagus

3. (1) There shall be three grades of asparagus, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	481	481	481
(d) Allowable shapes	Spears, tips or salad cuts	Spears, tips, cuts or salad cuts	As for Choice Grade.
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound asparagus which are not woody	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(f) Composition of salad cuts (by number)	Not more than 70 per cent cuts	Not more than 80 per cent cuts	As for Choice Grade.
(g) Defects and packing medium	(i) Shall be free from defects (ii) The liquid shall be clear	(i) As for Fancy Grade (ii) The liquid shall be fairly clear	As for Choice Grade.
(h) Uniformity of colour in any one container	Asparagus or portions thereof shall be uniform in colour: Provided that green tipped and white tipped asparagus may be packed together in the same container	Asparagus or portions thereof shall be practically uniform in colour: Proviso as for Fancy Grade	Asparagus or portions thereof shall be reasonably uniform in colour: Proviso as for Fancy Grade.
(i) Length of:			
(i) Spears	The length of the spears shall be at least 90 per cent of the internal length of the container	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade
(ii) Tips:			
maximum	72 mm	72 mm	72 mm
minimum	20 mm	20 mm	20 mm
(iii) Cuts:			
maximum	—	70 mm	70 mm
minimum	—	10 mm	10 mm
(iv) Salad cuts:			
maximum	72 mm	70 mm	70 mm
minimum	20 mm	10 mm	10 mm
(j) Uniformity of length in any one container:			
(i) Spears	Uniform	Uniform	Uniform.
(ii) Tips	Tips shall deviate not more than 20 mm from the average length of tips in any one container	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(iii) Cuts	—	Cuts shall deviate not more than 20 mm from the average length of the cuts in any one container	As for Choice Grade.
(iv) Salad cuts	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform.
(k) Texture: Every asparagus or portion thereof shall be cut by the Asparometer at a cutting point, in the case of—			
(i) spears	⅓ of total length measured from cutt end	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(ii) tips	⅓ of total length measured from cutt end	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(iii) cuts	—	In the centre of the unit	As for Choice Grade.
(iv) salad cuts	In the centre of the unit	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(l) Uniformity of diameter for cuts, tips and spears in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform.
(m) Foreign matter	None	None	None.
(n) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by number):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Uniformity of length	10%	20%	30%
(b) Defects and packing medium	5%	10%	15%
(c) Texture:			
(i) Spears	15%	30%	40%
(ii) Tips	5%	10%	15%
(iii) Cuts	—	40%	50 per cent: Provided that if the asparagus are labelled to indicate that it is intended for soup or for reprocessing a deviation of 75 per cent will be allowed.
(iv) Salad	25%	40%	50%
(d) Woodiness	0%	5%	15%

Beans: Dried

4. (1) There shall be three grades of dried beans, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	61 per cent of the declared net mass	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(d) Defects	(i) Shall be practically free from defects (ii) Shall be practically free from broken, mashed or damaged beans	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Allowable ingredients:			
(i) Vegetables	Shall be prepared from dried beans of a good quality and suitable type which are practically free from defects	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(ii) Tomato sauce	Shall be made from tomato pulp or puree, or from well washed, fresh, ripe and sound tomatoes: Provided that it shall be smooth in texture, free from seed, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2,5 per cent of tomato soluble solids	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(iii) Pork and bacon	Shall be of good quality, free from skin, gristle or bone	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(f) Split beans	None	None	None.
(g) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.
(h) Texture	Shall be tender	Shall be fairly tender	Shall be reasonably tender.
(i) Separation	Sauce ingredients shall not show any tendency to separate when removed from the container	Sauce ingredients may show a slight tendency to separate when removed from the container	Sauce ingredients may not show excessive tendency to separate when removed from the container.
(j) Other factors	Canned dried beans shall not be excessively dry when heated to 60 °C	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(k) Foreign matter	None	None	None.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by mass):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Defects	5%	8%	12%
(b) Split beans	2%	5%	8%

Beans: Green

5. (1) There shall be three grades of green beans namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	453	453	453
(d) Allowable shapes	Whole, cuts or slices	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, fresh, tender and stringless beans which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade except that the beans may be slightly fibrous.
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) Shall be practically free from defects	(i) Shall be fairly free from defects.
	(ii) Shall be practically free from developed seed and pieces thereof	(ii) and (iii) As for Fancy Grade	(ii) Shall be fairly free from developed seed and pieces thereof.
	(iii) Green beans excluding whole green beans, shall be cleanly cut transversely or sliced longitudinally		(iii) As for Fancy Grade.
(g) Maximum length:			
(i) Whole green beans	100 mm	*	*
(ii) Transversely cut green beans	50 mm	50 mm	50 mm
(h) Minimum length (transversely cut green beans)	13 mm	13 mm	13 mm
(i) Uniformity of colour in any one container	Shall be of a uniform colour	As for Fancy Grade	Shall be of a reasonably uniform colour.
(j) Texture	Shall be tender	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(k) Uniformity of size	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform.
(l) Foreign matter	None	None	None.
(m) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Loose seed and pieces of seed (by mass)	5%	10%	20%
(b) Size deviations (by number):			
(i) Cut beans	20 units per drained mass of 250 g	30 units per drained mass of 250 g	As for Choice Grade.
(ii) Wholes	10 units	15 units	20 units.
(c) Preparation (by number):			
(i) Wholes	3 units	5 units	8 units.
(ii) Transversal and longitudinal cut green beans	5 units	8 units	10 units.

Beetroot (Beet)

6. (1) There shall be three grades of beetroot, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	510	510	510
(d) Minimum number per A2½ container (wholes and radially cut pieces)	8	8	8
(e) Allowable shapes	Wholes, dice, radially cut pieces, slices or grated beet	As for Fancy Grade	Wholes, dice, radially cut pieces, slices, grated beet or uneven pieces.
(f) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, tender beet of a suitable cultivar	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.

Quality factor	Fancy grade	Choice grade	Standard grade
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be properly peeled, trimmed and free from residual peel (iii) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (iv) Slices shall be cleanly cut (v) Shall be free from end slices, blotches, stains, black internal discolouration or scab	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(h) Thickness of slices (maximum)	10 mm	10 mm	10 mm
(i) Diameter of slices (maximum)	100 mm	100 mm	100 mm
(j) Uniformity of slice thickness in any one container	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade except in the case of uneven pieces.
(k) Uniformity of shape and size in any one container	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade except in the case of uneven pieces.
(l) Colour	Shall retain a good natural red colour after processing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(m) Chips in dice, wholes, radially cut pieces or slices	Shall be free from chips	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from chips.
(n) Foreign matter	None	None	None.
(o) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2 to the fol owing extent.

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation: (i) Wholes and radially cut pieces (by number)	10 Per cent: Provided that where 10 per cent results in a fraction of a unit, not more than one unit may show defects	15%	30%
(ii) Dice and grated (by mass)	3%	6%	8%
(iii) Slices (by mass)	5%	10%	15%
(b) Chips— (i) in wholes, radially cut pieces or slices (by mass)	10%	15%	20%
(ii) in dice (by mass)	7%	15%	25%
(c) Broken and uneven slices (by mass)	15%	30%	50%

Carrots

7. (1) There shall be three grades of carrots, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	510	510	510
(d) Allowable shapes	Wholes, slices or dice	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound carrots of good texture	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be thoroughly washed, peeled, trimmed and free from residual peel (iii) Slices shall be cut from the carrot longitudinally or transversely (iv) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (v) Slices shall be cleanly cut	(i)–(v) As for Fancy Grade	(i)–(v) As for Fancy Grade.
(g) Maximum diameter:			
(i) Wholes	20 mm	30 mm	45 mm
(ii) Slices	30 mm	40 mm	50 mm
(h) Uniformity of length or diameter in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform.
(i) Chips	None	None	None.
(j) Foreign matter	None	None	None.
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Chips—			
(i) in wholes and slices (by mass)	3%	7%	15%
(ii) in dice (by mass)	5%	10%	20%
(b) Size deviations (by number)	5%	10%	15%
(c) Preparation—			
(i) In wholes (by number)	5%	10%	15%
(ii) in slices and dice (by mass)	5%	10%	15%
(d) Extraneous vegetable matter (by number)	1%	2%	3%

Carrots and peas

8. (1) There shall be three grades of carrots and peas, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) drained mass	510	510	510
(d) Composition	The mass of any one component shall not exceed 60 per cent of the drained mass	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Vegetable ingredient	Carrots and peas which is canned shall each separately comply with the specifications for Fancy Grade, respectively prescribed in regulations 7 and 13	Carrots and peas which is canned shall each separately comply with the specifications for Choice Grade, respectively prescribed in regulations 7 and 13	Carrots, fresh peas and dried peas which is canned shall each separately comply with the specifications for Standard Grade, respectively prescribed in regulation 7, 12 and 13.
(f) Foreign matter	None	None	None.
(g) Extraneous vegetable	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

Cauliflower

9. (1) There shall be three grades of cauliflower, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	481	481	481
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, fresh and tender cauliflower heads	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) Shall be free from	Shall be fairly free from defects and well washed.
	(ii) The cauliflower shall be well washed before canning	(ii) As for Fancy Grade	—
(f) Allowable shapes	Wholes and pieces	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(g) Foreign matter	None	None	None.
(h) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass)	5%	10%	15%

Courgettes (Baby marrows)

10. (1) There shall be three grades of courgettes, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetables quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	481	481	481
(d) Allowable shapes	Wholes and slices	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Vegetable ingredients	(i) Shall be prepared from sound, young and tender courgettes of which the stems have been cut flush with the shoulders (ii) Tomato paste may be added	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall possess similar cultivar characteristics (iii) Shall be untrimmed	(i) and (ii) as for Fancy Grade (iii) May be slightly trimmed	As for Choice Grade.
(g) Length of courgettes (maximum)	110 mm	110 mm	110 mm
(h) Diameter of units (maximum)	30 mm	40 mm	40 mm
(i) Uniformity of size and shape in any one container	Fairly uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade
(j) Uniformity of colour in any one container	Shall be fairly uniform	Shall be reasonably uniform	Shall be reasonably uniform.
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.
(l) Foreign matter	None	None	None.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2 to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation:			
(i) Wholes (by number)	15%	20%	25%
(ii) Slices (by mass)	15%	20%	25%
(b) Size deviations:			
(i) Wholes (by number)	10%	15%	20%
(ii) Slices (by mass)	10%	15%	20%

Okra

11. (1) There shall be three grades of okra, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young okra, not more than 100 mm in length	Shall be prepared from sound and reasonably young okra, not more than 100 mm in length	As for Choice Grade.
(e) Preparation	Free from defects	Free from defects	Free from defects.
(f) Consistency	May be canned with or without the addition of tomato sauce to which thickening or permitted flavouring ingredients have been added	As for Fancy Grades	As for Fancy Grades.
(g) Texture	Tender	Fairly tender	Fairly tender.
(h) Uniformity of diameter and length in any one container	Uniform	Fairly uniform	Fairly uniform.
(i) Foreign matter	None	None	None.
(j) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass)	10%	20%	30%
(b) Uniformity of size (by number)	1 unit	3 units	5 units.

Peas: Dried or processed

12. (1) There shall be one grade of dried or processed peas, namely: Standard Grade.

(2) The grade prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	*Standard Grade*
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:	
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	567
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from peas of a good quality.
(e) Preparation	(i) Shall be reasonably free from loose skins, broken pieces defects and split peas (ii) Shall be tender and have a good flavour. (iii) Moderate jellying is permitted.
(f) Colour	Uniform.
(g) Foreign matter	None.
(h) Extraneous vegetable matter	Reasonably free.

(3) The grade prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	*Standard Grade*
Preparation (by mass)	20 per cent: Provided that defects shall not exceed 10 per cent.

Peas: Fresh

13. (1) There shall be three grades of fresh peas, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications;

Quality factor	Fancy Grades	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	538	538	538
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from clean, young, whole and sound peas which are not mealy or starchy	As for Fancy Grade: Provided that a slight starchiness is allowable	As for Fancy Grade: Provided that slight mealiness and reasonable starchiness is allowable.
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be canned within 36 hours of picking unless they are held under refrigeration in a suitable manner (iii) Shall be young and tender	(i) and (ii) as for Fancy Grade (iii) Shall be tender and fairly young	(i) Shall be reasonably free from defects. (ii) As for Fancy Grade. (iii) Shall be free from hard and over-mature peas.
(f) Loose skin and splits	Shall be practically free from losse skin and splits	Shall be fairly free from loose skin and splits	Shall be reasonably free from loose skin and splits.
(g) Black or objectionably discoloured peas	None	None	None.
(h) Size ranges:			
(i) Small	The peas shall pass through a screen of 7,9 mm mesh	As for Fancy Grade	No size range applicable: Provided that the difference in size shall not markedly affect the good general appearance.
(ii) Medium	The peas shall pass through a screen of 9,5 mm mesh, but not through a screen of 7,9 mm mesh	As for Fancy Grade	
(iii) Large	—	The peas shall pass through a screen of 10,3 mm mesh but shall not pass through a screen of 9,5 mm mesh	
(iv) Mixed	—	The peas shall pass through a screen of 10,3 mm mesh: Provided that the container shall be marked according to regulation 23 (3) (a) (iii)	
(i) Uniformity of size	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade.
(j) Uniformity of colour and maturity in any one container	Uniform	Fairly uniform	May vary: Provided that it shall not markedly effect the general good appearance of of the peas.
(k) Foreign matter	None	None	None.
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by number)	10 units	20 units	20 units.
(b) Size deviations (by mass)	4%	8%	12%
(c) Loose skins and splits (by number)	40 units	50 units	60 units.
(d) Black or objectionably discoloured peas (by number)	4 units	8 units	12 units.

Potatoes

14. (1) There shall be three grades of potatoes, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage container per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	510	510	510
(d) Count:			
(i) Maximum—			
wholes	—	—	—
halves	—	20 units	20 units.
(ii) Minimum—			
wholes	12 units	12 units	10 units.
halves	—	8 units	8 units.
(e) Allowable shapes	Wholes, dice or slices	Wholes, dice, slices or halves	Choice Grade.
(f) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound potatoes of a cultivar suitable for canning	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be of a good texture (iii) Shall be properly peeled and well washed (iv) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (v) Shall be free from disintegration	(i), (ii), (iii) and (iv), as for Fancy Grade (v) Shall be fairly free from disintegration	(i), (ii), (iii) and (iv), as for Fancy Grade disintegration. (v) Shall be reasonably free from disintegration.
(h) Uniformity of size and shape in any one container	Fairly uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade.
(i) Colour	The product shall be of a good colour	The product shall be of a fairly good colour	The product shall be of a reasonably good colour.
(j) Chips	Shall be free from chips	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(k) Foreign matter	None	None	None.
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation:			
(i) Wholes and halves (by number)	5%	10%	15%
(ii) Slices and dice (by mass)	5%	7%	10%
(b) Chips in slices, dice and halves (by mass)	5%	10%	20%
(c) Uniformity of colour (by number)	5%	10%	15%

Sauerkraut

15. (1) There shall be three grades of sauerkraut, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass	567	567	567

Quality factor	Fancy grade	Choice grade	Standard grade
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sauerkraut which is obtained by the full fermentation of sound, clean, shredded cabbage	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be of a firm, fine texture and shall have a well-developed typical sauerkraut flavour (iii) Shall be cut in shreds of approximately 3 mm but not more than 5 mm in width	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall be of a reasonably firm and fine texture and shall have a good typical sauerkraut flavour (iii) Shall be cut in shreds of a fairly uniform width	(i) and (ii) as for Choice Grade. (iii) Shall be cut in shreds of a reasonably uniform width.
(f) Colour	Shall have a good colour	May be of a variable good colour	As for Choice Grade.
(g) Uniformity of colour	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade.
(h) Foreign matter	None	None	None.
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specification prescribed in subregulation (2) to the following extent (by mass):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation	5%	10%	20%
(b) Colour	5%	10%	15%

Sweet-corn

16. 1. There shall be three grades of sweet-corn, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

2. The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(ii) Drained mass—whole kernel	60 per cent of the declared net mass	60 per cent of the declared net mass	60 per cent of the declared net mass.
(d) Allowable shapes	Cream style, whole kernel or corn on the cob	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared form sound, young and tender sweet-corn	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade: Provided that slight mealiness is allowable.
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) As for Fancy Grade	(i) Shall be reasonably free from defects.
	(ii) Shall be practically free from discoloured kernels	(ii) Shall be fairly free from discoloured kernels	(ii) Shall be reasonably free from discoloured kernels.
	(iii) In the case of cream style thickening agents shall be added	(iii), (iv) and (v), as for Fancy Grade	(iii), (iv) and (v), as for Fancy Grade.
	(iv) In the case of whole kernel sweet-corn, kernels shall be cleanly cut from the cob		
	(v) In the case of corn on the cob, the cobs shall have well-filled kernels		
	(vi) Shall be practically free from husks, silks or particles of cobs	(vi) Shall be fairly free from husks, silks and particles of cob	(vi) *
(g) Uniformity of length and diameter of cobs in any one container	Cobs shall be fairly equal in length and diameter	As for Fancy Grade	Cobs shall be reasonably equal in length and diameter.
(h) Colour	Shall be characteristic of the cultivar and shall have a bright appearance	Shall be characteristic of the cultivar, and may have a dull appearance	As for Choice Grade.
(i) Consistency of cream style sweet-corn	The product shall be well-bodied and possess a creamy consistency	The product shall not show more than a slight separation of free liquid	As for Choice Grade.
(j) Foreign matter	None	None	None.
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass).....	5%	10%	15%

Tomatoes

17. (1) There shall be three grades of tomatoes, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum).....	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity.....	Packed to capacity.....	Packed to capacity.....	Packed to capacity.
(ii) Drained mass.....	481	481	481
(d) Vegetable ingredient.....	Shall be prepared from whole sound, ripe and well-washed tomatoes	As for Fancy Grade.....	As for Fancy Grade.
(e) Preparation.....	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be practically free from pieces cf skin	(i) and (ii), as for Fancy Grade	(i) Shall be free from defects. (ii) Shall be reasonably free from pieces of skin.
(f) Consistency.....	Juice from sound, ripe tomatoes may be added when containers are filled	As for Fancy Grade.....	As for Fancy Grade.
(g) Uniformity of size in any one container	In a container the mass of the x largest tomatoes shall not be more than y times the mass of the x smallest tomatoes, where x=2 and y=2	As for Fancy Grade except that x=4 and y=2	As for Fancy Grade except that x=6 and y=2.
(h) Colour.....	Shall be of a uniform red colour and shall be free from green or offcoloured patches	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour.
(i) Crushing.....	Tomatoes shall not be crushed and shall be of a good general shape	Tomatoes shall not be crushed: Provided that units which have retained their shape to a large extent shall not be deemed crushed	As for Choice Grade.
(j) Foreign matter.....	None.....	None.....	None.
(k) Extraneous vegetable matter.....	Practically free.....	Fairly free.....	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate the specification prescribed in subregulation (2) to the following extent (by number):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Crushing.....	30%	50%	50%
(b) Preparation.....	2 Units.....	5 Units.....	6 Units.
(c) Colour.....	1 Unit.....	3 Units.....	5 Units.

Vegetables, mixed (vegetable salad)

18. (1) There shall be three grades of mixed vegetables (vegetable salad) namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum).....	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima—			
(i) Vegetable quantity.....	Packed to capacity.....	Packed to capacity.....	Packed to capacity.
(ii) Drained mass.....	510	510	510
(d) Vegetable ingredient.....	(i) Shall contain at least two kinds of vegetables (ii) Styles for vegetables used shall be as prescribed for the relevant components	As for Fancy Grade.....	As for Fancy Grade.

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(e) Preparation	(i) The components shall comply with the requirements as prescribed in the relevant regulations: Provided that one component may be of one lower grade (ii) If the product contains mayonnaise, the mayonnaise shall be of good colour and consistency: Provided that the product shall be labelled according to regulation 23 (3) (d) (ii)	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(f) Composition	The mass, after canning, of any one kind of vegetable shall not exceed the sum of the mass of the other kinds of vegetables which are used	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(g) Foreign matter	None	None	None
(h) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

Unspecified vegetables

19. (1) There shall be three grades of unspecified vegetables, namely: Fancy Grade, Choice Grade and Standard Grade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25
(c) Fill of containers	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity.
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound vegetables	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade.
(e) Preparation	Shall be free from defects	Shall be fairly free from defects	Shall be reasonably free from defects
(f) Uniformity of size in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform.
(g) Uniformity of colour in any one container	Shall be uniform in colour	Shall be fairly uniform in colour	Shall be reasonably uniform in colour.
(h) Foreign matter	None	None	None.
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by number)	5%	10%	20%

DEEL II

HOUERS EN VERPAKKING

Houers

20. (1) Ingemaakte groente bestem vir uitvoer moet verpak word in—

(a) houers wat, indien dit van tinplaat, tinvrye staal of aluminium gemaak is en 'n inhoudmaat van minder as nege liter het, nie voorheen gebruik is nie; en

(b) houers wat skoon, roesvry en sonder groot duike of enige ander wantoestand is wat die goeie gehalte van die ingemaakte groente mag benadeel.

(2) Metaaloppervlakte van houers moet aan die binnekant behoorlik verlak wees in die geval van alle ingemaakte groente waarvan die gehalte moontlik te eniger tyd as gevolg van aanraking met die metaal van 'n houer benadeel kan word.

PART II

CONTAINERS AND PACKING

Containers

20. (1) Canned vegetables intended for export shall be packed in—

(a) containers which, if made of tinplate, tinfree steel or aluminium and of less than nine litre capacity, shall not have been used previously; and

(b) containers which are clean, free from rust and serious dents or any other disorders which may affect the good quality of the canned vegetables;

(2) Metal surfaces of containers shall be lacquered properly and suitably on the inside in the case of all canned vegetables of which the quality may be impaired at any time as a result of contact with the metal of a container.

Verpakking

21. Ingemaakte groente van verskillende grade of van verskillende soorte mag nie saam in hierdie houer verpak word nie, tensy waar anders in hierdie regulasies bepaal.

DEEL III

MERKVEREISTES

Algemeen

22. Geen bewoording, merk of illustrasie wat moontlik direk of by implikasie, 'n misleidende indruk kan skep van die inhoud, of van die gehalte of graad daarvan, mag op 'n houer wat ingemaakte groente bevat of op 'n pak wat sodanige houers bevat, gemerk word nie.

Merk van houers

23. (1) *Kodemerke.*—Die naam van die inmaakonderneming wat die ingemaakte groente vervaardig het, die datum van vervaardiging daarvan en die tipe produk in kodevorm uitgedruk, moet deur die produsent gebosselleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte groente wat deur hom in die Republiek verpak word. Alle kodemerke moet vooraf skriftelik, deur die Direkteur van Inspeksiedienste goedgekeur word.

(2) *Algemene data.*—Behoudens die bykomende data wat ten opsigte van sekere soorte ingemaakte groente vereis word en in subregulasie (3) voorgeskryf word, moet elke houer wat ingemaakte groente bevat, gemerk word deur die volgende data of daarop te bosselleer of the litografeer of the druk op 'n etiket wat daaraan geheg moet wees:

(a) Woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog, behalwe in die geval van houers met 'n netto massainhoud van 60 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 1,0 mm hoog moet wees;

(b) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui;

(c) die graad van die inhoud in drukletters van minstens 3,0 mm hoog, behalwe—

(i) in die geval van houers met 'n netto-inhoud van meer as 60 g maar minder as 226 g, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees; en

(ii) in die geval van houers met 'n netto massainhoud van 60 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 1,5 mm hoog moet wees:

Met dien verstande dat die uitdrukking "Extra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word;

(d) die netto massa van die inhoud of die vloeistofinhoud, na gelang van die geval, in drukletters soos voorgeskryf deur regulasies kragtens die Wet op Handelsmetrologie, 1973 (Wet 77 van 1973); en

(e) en enige ander besonderhede soos deur regulasies kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972), voorgeskryf:

Met dien verstande dat—

(i) houers, op versoek van die koper, gemerk mag word deur 'n buitelandse etiket daarop aan te bring;

(ii) indien 'n geregistreerde etiket op 'n houer aangebring is, daardie houer nie met die graad van die inhoud gemerk hoef te word nie; en

Packing

21. Canned vegetables of different grades or of different kinds shall not be packed together in the same container, except where otherwise specified in these regulations.

PART III

MARKING REQUIREMENTS

General

22. No wording, mark or illustration which may possibly directly or by implication create a misleading impression of the contents, or of the quality or grade thereof, shall be marked on a container containing canned vegetables or on a pack containing such containers.

Marking of containers

23. (1) *Code marks.*—The name of the canning establishment where the canned vegetables were manufactured, the date of manufacture thereof and the kind of product, expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the producer on every container of canned vegetables packed by him in the Republic. All code marks shall be approved beforehand in writing by the Director of Inspection Services.

(2) *General data.*—Subject to the additional data which is required in respect of certain kinds of canned vegetables and which is prescribed in subregulation (3), each container which contains canned vegetables shall be marked by either embossing or lithographing thereon or by printing on a label which shall be firmly affixed thereto, the following data:

(a) Words signifying the country of origin of the contents in block letters of not less than 1,5 mm in height, except in the case of containers with a net mass capacity of 60 g and smaller, in which case the letters shall be not less than 1,0 mm in height;

(b) a true description indicating the contents;

(c) the grade of the contents in block letters of not less than 3,0 mm in height, except—

(i) in the case of containers with a net mass capacity of more than 60 g but not more than 226 g, in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height; and

(ii) in the case of containers of a net mass capacity of 60 g and smaller, in which case the letters shall not be less than 1,5 mm in height:

Provided that the expression "Extra Choice Grade" may be used instead of the expression "Fancy Grade";

(d) the net mass of the contents or fluid contents, as the case may be, in block letters as prescribed by regulations under the Trade Metrology Act, 1973 (Act 77 of 1973); and

(e) any other date prescribed by regulations under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972):

Provided that—

(i) containers may, at the request of the buyer, be marked by affixing thereto a foreign label;

(ii) if a container bears a registered label such container need not be marked with the grade of the contents; and

(iii) indien die in regulasie 30 bedoelde kennisgewing, vergesel gaan van 'n afsonderlike skriftelike verklaring ten opsigte van die betrokke besending, waarin al die inligting wat ingevolge hierdie regulasies op die betrokke houers gemerk moet word, verstrek word, sodanige houers, op versoek van die koper, uitgevoer mag word, ofskoon geen van die merke wat deur subregulasies (2) en (3) vereis word, daarop verskyn nie.

(3) *Bykomende data.*—Die bykomende data wat ten opsigte van sekere soorte ingemaakte groente vereis word en wat op dieselfde wyse op die houers aangebring moet word as die in subregulasie (2) voorgeskryf, is soos volg:

(iii) if the notice, referred to in regulation 30, is accompanied by a separate written declaration in respect of the consignment concerned, furnishing all the information required to be marked on the relevant containers in terms of these regulations, such containers may, at the request of the buyer, be exported although none of the marks required by subregulations (2) and (3), appears thereon.

(3) *Additional data.*—The additional data which is required in respect of certain kinds of canned vegetables and which shall be marked on the containers in the same manner as those prescribed in subregulation (2), are as follows:

Soort groente	*Bykomende data*
(a) Geelwortels en ertjies	Die bestanddeel met die grootste massa moet eerste in die naam van die produk genoem word.
(b) Okra	Die byvoeging van tamatiesous moet aangedui word.
(c) Ertjies:	
(i) Vars	Mag gemerk word "Groen" ertjies.
(ii) Droë of verwerkte ingemaakte ertjies	Mag nie gemerk word "Groen" of "Vars" ertjies nie en die woorde "Droë" of "Verwerkte" ertjies moet in die naam van die produk op die houer, aangedui word.
(iii) Gemengde groottes	Indien ertjies volgens die groottegroep gemeng, verpak word, moet houers duidelik gemerk word "gemengde groottes".
(d) Groente: Gemengde	(i) Elke soort groente waarvan die massa meer is as 5 persent van die substansmassa van die betrokke houer, moet op die etiket aangedui word in die dalende volgorde van die verhouding, op 'n massa-per-massabasis, waarin dit in die mengsel voorkom; (ii) Slegs gemengde groente wat mayonnaise of a soortgelyke bestanddeel bevat, mag as "Groenteslaai" geëtiketteer word.
(e) Aartappels	Indien 12–18 heel aartapppels in 'n houer verpak word moet die beskrywing "aartappels" op die etiket gebruik word; indien meer as 18 heel aartappels in 'n houer verpak word, mag die woorde "klein aartappels" of "jong aartappels" gebruik word.

a) Carrots and peas	The component with the greater mass, shall be indicated first in the name of the product.
(b) Okra	The addition of tomato sauce shall be stated.
(c) Peas:	
(i) Fresh	May be marked "Green" peas.
(ii) Dried or processed canned peas	May not be marked "Green" or "Fresh" peas and the words "Dried" or "Processed" shall appear in the name of the product on the container.
(iii) Mixed sizes	If peas are packed according to the size range mixed, the containers shall be marked with the words "mixed sizes".
(d) Vegetables: Mixed	(i) Every kind of vegetable of which the mass exceeds 5 per cent of the drained mass of the container concerned, shall be indicated on the label in descending order in which it is used in the mixture on a mass-per-mass basis; and (ii) Only mixed vegetables containing mayonnaise or a similar ingredient shall be labelled "Vegetable Salad".
(e) Potatoes	If 12—18 whole potatoes are packed in a container the description "Potatoes" shall be used on the label and if more than 18 whole potatoes are packed in a container, the words "Small potatoes" or "New potatoes" may be used.

(4) *Etikette.*—Die etikette op houers van ingemaakte groente moet skoon en netjies wees en stewig vasgeplak wees, maar nie bo-oor ander etikette nie.

Merk van pakke

24. Indien houers ingemaakte groente in pakke verpak word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op elke sodanige pak of op 'n etiket daaraan geheg, of moet in drukletters aangedui word—

(a) die getal houers daarin verpak;

(b) of die grootte van elke sodanige houer of die massa van die inhoud daarvan;

(c) die naam van die inmaakonderneming waar die ingemaakte groente vervaardig is, of 'n handelsmerk ten opsigte van daardie ingemaakte groente;

(4) *Labels.*—The labels on containers of canned vegetables shall be clean and neat and shall be pasted on securely but not over other labels.

Marking of packages

24. If containers of canned vegetables are packed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package or on a label affixed thereto, shall be indicated in block letters—

(a) the number of containers packed therein;

(b) either the size of each container or the mass of the contents thereof;

(c) the name of the canning establishment in which such canned vegetables were manufactured or a brand in respect of such canned vegetables;

(d) woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog;

(e) die graad van die inhoud in drukletters van minstens 3,0 mm hoog, behalwe in die geval van pakke met houers met 'n netto massa-inhoud van 226 g of kleiner, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees: Met dien verstande dat die uitdrukking "Ekstra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word;

(f) 'n juiste beskrywing van die inhoud aandui: Met dien verstande dat—

(i) wanneer enige sodanige pak gemengde soorte ingemaakte groente bevat, woorde ter aanduiding dat die pak gemengde soorte ingemaakte groente bevat, daarop gemerk mag word in plaas van die inligting gespesifiseer in subregulasies (5) en (6);

(ii) indien die houers in die pakke ingevolge die voorbehoudsbepaling, vervat in regulasie 23 (2) ongemerk is of buitelandse etikette daarop aangebring is, die pakke nie gemerk mag word om aan te dui dat die inhoud in die Republiek van Suid-Afrika vervaardig is nie, en die graad van die inhoud nie op die pakke gemerk hoef te word nie; en

(iii) indien die houers in die pakke ingevolge die voorbehoudsbepaling in regulasie 23 (2) geregistreerde etikette daarop het, hoef die graad van die inhoud nie op die pakke gemerk te word nie; en

(g) Indien deursigtige verpakkings gebruik word waarvan besonderhede op houers van buite sigbaar is, hoef die vereistes van hierdie regulasie nie nagekom te word nie.

DEEL IV

INSPEKSIEMETODES

Vakuum

25. Die vakuum van houers met ingemaakte groente moet met behulp van 'n vakuummeter bepaal word en by 20 °C en atmosferiese druk bereken by seevlak (101,3 kPa).

Mikrobiologiese bederf

26. (1) Ten einde te bepaal of ingemaakte groente onderhewig is aan mikrobiologiese bederf moet 'n verteenwoordigende monster van elke produksiegroep van sodanige ingemaakte groente by 37 °C vir 10 dae geïnkubeer word.

(2) Sodanige produksiegroep word geag onderhewig te wees aan mikrobiologiese bederf indien enige van die houers te eniger tyd opblaas, vakuum verloor of lek.

Substansmassa

27. Die substansmassa van die inhoud van 'n houer wat ingemaakte groente bevat, moet bepaal word deur die inhoud vir twee minute oor 'n 200 mm sif te dreineer: Met dien verstande dat indien die substansmassa 1,25 kg oorskry, die inhoud oor 'n sif van 300 mm gedreineer moet word en met dien verstande verder dat, in die geval van—

(a) groente waarvan die sous aan die groente kleef, die groente met warm water afgespoel word om die sous van die groente te verwyder alvorens dié gedreineer word;

(d) words signifying the country of origin of the contents in block letters of not less than 1,5 mm in height;

(e) the grade of the contents in block letters of not less than 3,0 mm in height, except in the case of containers of a net mass capacity of 226 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height: Provided that the expression "Extra Choice Grade" may be used instead of the expression "Fancy Grade";

(f) a true description indicating the contents: Provided that—

(i) when any such package contains assorted kinds of canned vegetables, words signifying that such package contains assorted kinds of canned vegetables may be marked thereon instead of the information specified in subregulation (5) and (6);

(ii) if the containers in the packages are, in terms of the proviso contained in regulation 23 (2) not marked or bear foreign labels, the packages shall not be marked to indicate that the contents were manufactured in the Republic of South Africa, and the grade of the contents need not to be marked on such packages;

(iii) if the containers in the packages in terms of the proviso contained in regulation 23 (2) bear registered labels, the grade of the contents need not be marked on such packages; and

(g) if transparent packages are used or the particulars on the containers are visible from the outside the requirements of this regulation need not be complied with.

PART IV

METHODS OF INSPECTION

Vacuum

25. The vacuum of containers with canned vegetables shall be determined by means of a vacuum gauge calculated at 20 °C and atmospheric pressure at sea level (101,3 kPa)

Microbiological spoilage

26. (1) To determine whether canned vegetables are liable to microbiological spoilage, a representative sample of each production group of such canned vegetables, shall be incubated at 37 °C for 10 days.

(2) Such production group shall be deemed to be liable to microbiological spoilage if any of the containers blow up, lose vacuum or leak at any time.

Drained mass

27. The drained mass of the contents of a container of canned vegetables shall be determined by draining the contents for two minutes on a 200 mm sieve: Provided that if the drained mass exceeds 1,25 kg, the contents shall be drained on a 300 m sieve and provided further that, in the case of—

(a) vegetables to which the sauce adheres, the vegetables shall be rinsed with hot water to remove the sauce from them prior to drainage;

(b) droë of geprosesseerde ertjies, die ertjies op 'n sif oopgesprei en vir twee minute in koue water gehou moet word alvorens dit gedreineer word;

(c) in die geval van gemengde groente, die ontleding van komponente gebasseer sal word op die voorgeskrewe substansmassa; en

(d) indien substansmassa in hierdie regulasies aangedui word as persentasie van die netto massa, word die netto massa geneem as die verklaarde netto massa.

Monsterneming vir bepaling van afwykings

28. By die bepaling van afwykings moet—

(a) in die geval van A2½-houers of kleiner houers, die gedreineerde inhoud van 'n houer, as 'n monster geneem word tensy anders gespesifiseer; en

(b) in die geval van houers wat groter as A2½-houers is, 'n ewekansige gedreineerde monster van 600 g uit die houer geneem word tensy anders gespesifiseer.

DEEL V

PERSEEL- EN HIGIËNEVEREISTES

29. (1) Ingemaakte groente moet op 'n higiëniese wyse wat maklik skoongehou kan word;

(2) Vir die doeleindes van subregulasie (1)—

(a) moet die gebou—

(i) van doeltreffende beligting en ventilasie voorsien wees;

(ii) op 'n doeltreffende wyse teen indringing van insekte beskerm wees;

(iii) skoon, netjies en in 'n higiëniese toestand wees;

(iv) van mure, plafon en vloer voorsien wees wat maklik skoongehou kan word;

(v) van doeltreffende toilet- en wasgeriewe met skoon water voorsien wees;

(vi) voorsien wees van kennisgewingborde wat op opsigtelike plekke binne die vervaardigingsgebied aangebring is en wat met duidelike drukletters enigiemand verbied om te spuug of tabak in enige vorm te gebruik in sodanige gebied;

(b) moet die toerusting te alle tye skoon, netjies en in 'n higiëniese toestand wees;

(c) mag geen werknemer in die vervaardigingsgebied teenwoordig wees wat—

(i) 'n besering aan sy hande, gesig of ander liggaamsdele het nie;

(ii) aan velontsteking of 'n kliniese herkenbare besmetlike siekte ly nie;

(iii) 'n verband, pleister of ander beskermende bedekking om of op 'n besering aan 'n liggaamsdeel, dra nie;

(iv) sonder skoon en heel oorklere en 'n skoon en heel, wasbare kappie wat die hare bedek, is nie;

(v) lang en vuil naels het nie;

(vi) nie voor hy begin werk of na elke afwesigheid uit die vervaardigingsgebied van die perseel nie sy hande met seep en skoon water gewas het nie; en

(d) mag geen persoon binne die vervaardigingsgebied van die gebou spuug, tabak in enige vorm gebruik of vuil wees nie.

(b) dried or processed peas, the peas shall be spread on a sieve which shall be immersed in cold water for two minutes before it is drained;

(c) in the case of mixtures of vegetables, the analysis of the compositions shall be based on the prescribed drained mass; and

(d) where the drained mass is indicated in these regulations as a percentage of the net mass, the net mass shall be taken as the declared net mass.

Sampling for determining deviations

28. When determining deviations—

(a) in the case of A2½ containers or smaller containers, the drained contents of a container shall be taken as a sample, unless otherwise specified; and

(b) in the case of containers which are larger than A2½ containers, a random drained sample of 600 g shall be taken from the container unless otherwise specified.

PART V

PREMISES AND HYGIENE REQUIREMENTS

29. (1) Canned vegetables shall be manufactured in a hygienic manner and under hygienic conditions.

(2) For the purposes of subregulation (1)—

(a) the building shall—

(i) be supplied with effective lighting and ventilation;

(ii) be effectively protected against the penetration of insects;

(iii) be clean, neat and in a hygienic condition;

(iv) be supplied with walls, ceiling and floor that can be readily kept clean;

(v) be supplied with effective toilet and washing facilities with clean water;

(vi) be supplied with notice boards installed in conspicuous places within the manufacturing area prohibiting in clearly printed letters any person to spit or use tobacco in any form, in such area;

(b) the equipment shall at all times be clean, neat and in a hygienic condition;

(c) no employee shall be present in the manufacturing area who—

(i) has an injury to his hands, face or other parts of the body;

(ii) suffers from dermatitis or a clinically recognisable infectious disease;

(iii) is wearing a bandage, plaster or other protective covering over or on an injury on any part of his body;

(iv) is not wearing clean and untorn overalls, clean and untorn, washable cap, covering the hair;

(v) has long or dirty nails;

(vi) has not, before he starts work or after each absence from the manufacturing area of the premises, washed his hand with soap and clean water; and

(d) no person shall spit, use tobacco in any form or be dirty inside the manufacturing area.

DEEL VI

ALGEMEEN

Kennisgewing

30. (1) Iemand wat van voorneme is om 'n besending ingemaakte groente uit te voer, moet skriftelik aan die Direkteur van Inspeksiedienste, Privaatsak X258, Pretoria, 0001, of aan 'n inspekteur kennis gee van sodanige voorneme minstens 48 uur voor die datum van uitvoer.

(2) Sodanige kennisgewing moet verstrek—

(a) die hoeveelheid ingemaakte groente wat vir uitvoer aangebied sal word;

(b) volle besonderhede van die merke en nommers wat op die betrokke houers en pakke verskyn;

(c) die manier en vorm van verpakking;

(d) die soort en graad van die produk;

(e) die metode van vervoer, en indien per skip, die naam van die skip; en

(f) besonderhede in verband met die naam van die verskeper, bestemming, agent en inmaakonderneming waar die ingemaakte groente vervaardig is.

Inspeksie

31. (1) 'n Inspekteur mag in 'n besending ingemaakte groente of gedeelte daarvan soveel houers oopmaak en die inhoud daarvan inspekteer en monsters van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere inspeksie of ontleding as wat hy nodig mag ag.

(2) 'n Inspekteur se bevinding met betrekking tot die houers deur hom oopgemaak uit hoofde van die bepalings van subregulasie (1), en die inhoud van sodanige houers, geld as 'n bevinding ten opsigte van die hele besending of produksiegroep daarvan na gelang van die geval, waaruit sodanige houers getrek is.

(3) Indien 'n inspekteur na sy ondersoek of herondersoek tevrede is dat daar ten opsigte van die besending ingemaakte groente of produksiegroep daarvan aan die vereistes van die Wet en hierdie regulasies voldoen is, moet hy—

(a) in die geval van 'n inspeksie, sodanige besending of produksiegroep, na gelang van die geval, vir uitvoer goedkeur deur òf die woorde "Goedgekeur deur Staatsinspekteur" op elke houer of op 'n etiket wat daaraan vasgeheg is, te merk, òf 'n sertifikaat wat sodanige goedkeuring aantoon, uit te reik; of

(b) in die geval van 'n herondersoek, die vorige goedkeuring wat ten opsigte van sodanige besending of produksiegroep, na gelang van die geval, verleen is, bekragtig deur 'n sertifikaat wat sodanige bekragtiging aantoon, uit te reik.

Inspeksiegeld

32. 'n Inspeksiegeld van 33c per 500 kg, tot die naaste 500 kg, met 'n minimum van 33c per inspeksie moet aan die Departement betaal word deur die uitvoerder van ingemaakte groente, wanneer sodanige ingemaakte groente vir inspeksie aangebied word.

Appèl

33. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appèl aanteken teen sodanige beslissing of optrede deur binne 30 dae nadat hy van daardie beslissing of optrede in kennis gestel is, 'n kennisgewing van appèl by sodanige inspekteur in te dien en binne genoemde tydperk by die

PART VI

GENERAL

Notice

30. (1) Any person intending to export a consignment of canned vegetables shall give written notice of his intention to the Director of Inspection Services, Private Bag X258, Pretoria, 0001, or to any inspector at least 48 hours prior to the date of export.

(2) Such notice shall state—

(a) the quantity of canned vegetables to be offered for export;

(b) full particulars of the marks and numbers appearing on the containers and packages concerned;

(c) the manner and style of packing;

(d) the kind and grade of the product;

(e) the method of transportation, and if by ship, the name of the ship; and

(f) particulars in regard to the name of the shipper, agent and canning establishment in which the canned vegetables were manufactured.

Inspection

31. (1) An inspector may, in any consignment of canned vegetables or production group thereof open as many containers and inspect the contents thereof and take samples of such contents for the purpose of further inspection or analysis, as he may deem necessary.

(2) An inspector's finding in relation to the containers opened by him by virtue of the provisions of subregulation (1) and the contents of such containers, shall apply as a finding of the whole consignment or production group thereof, as the case may be, from which such containers were drawn.

(3) If an inspector is satisfied after his inspection or re-inspection that the requirements of the Act and these regulations have been complied with in respect of any consignment of canned vegetables or production group thereof, he shall—

(a) in the case of an inspection, approve for export such consignment or production group thereof, as the case may be, either by marking on each container or label affixed thereto, the words "Approved by Government Inspector", or by issuing a certificate which indicates such approval; or

(b) in the case of a re-inspection, confirm the previous approval granted in respect of such consignment or production group thereof, as the case may be, by issuing a certificate which indicates such confirmation.

Inspection fee

32. An inspection fee of 33c per 500 kg, to the nearest 500 kg, with a minimum of 33c per inspection, shall be paid to the Department by the exporter of canned vegetables when such canned vegetables are submitted for inspection.

Appeal

33. (1) Any person who feels aggrieved as a result of any decision or action taken by an inspector, may appeal against such decision or action by submitting a notice of appeal to an inspector within 30 days after he has been notified of that decision or action

inspekteur of by enige kantoor van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement, 'n deposito van R30 te deponeer: Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike besending of produksiegroep, na gelang van die geval en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appèl en deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 30 dae ingedien en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appèl ingevolge hierdie regulasie verbeur.

(2) 'n Inspekteur kan aan die houers van ingemaakte groente ten opsigte waarvan appèl aangeteken is, enige merk aanbring wat hy vir uitkenningsdoeleindes mag nodig ag, en sodanige ingemaakte groente mag nie sonder sy toestemming van die plek waar dit geïnspekteer of opgeberg is, verwyder word nie.

(3) Die Direkteur-generaal van die Departement of 'n beampte van die Departement deur hom benoem, wys drie persone aan, van wie minstens een iemand moet wees wie se naam verskyn op 'n lys van persone wat vooraf deur die "South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty) Ltd", aan genoemde Direkteur-generaal voorgelê is en wat deur hom vir hierdie doel goedgekeur is. Die aldus aangewese persone moet oor so 'n appèl beslis op 'n datum en tyd deur hulle bepaal en die beslissing van genoemde persone is beslissend.

(4) Die aldus aangewese persone moet die appellant of sy verteenwoordiger minstens twee uur kennis gee van die tyd en plek bepaal vir die verhoor van die appèl en kan, nadat die betrokke ingemaakte groente vertoon en uitgeken is en alle belanghebbendes aangehoor is, alle persone (met inbegrip van die appellant en sy verteenwoordiger en die inspekteur) gelas om die plek waar die appèl oorweeg word, te verlaat.

(5) (a) Indien 'n appèl van die hand gewys word ten opsigte van al die ingemaakte groente waarop die appèl betrekking het, of indien al sodanige ingemaakte groente nie vertoon word op die tyd en plek bepaal deur die genoemde persone nie, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, verbeur.

(b) Indien 'n appèl gehandhaaf word ten opsigte van al die ingemaakte groente waarop die appèl betrekking het, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, aan die appellant terugbetaal.

(c) Indien die appèl nie in die geheel van die hand gewys word nie, verbeur die appellant 'n bedrag wat in dieselfde verhouding staan tot die bedrag gedeponeer as wat die getal houers ten opsigte waarvan die appèl van die hand gewys is, staan tot die totale getal houers ten opsigte waarvan die appèl aangeteken is.

Vrystellings

34. Nieteenstaande andersluidende wetsbepalings is die voorskrifte van hierdie regulasies nie van toepassing nie—

(1) op ingemaakte groente wat vir uitvoer na die Koninkryk van Lesotho, die Koninkryk van Swaziland, die Republiek van Bophuthatswana, die Republiek van Botswana, die Republiek van Transkei, die Republiek van Venda en die gebied Suidwes-Afrika, bestem is;

and depositing within the said period with such inspector or at any office of the Division of Inspection Services a deposit of R30: Provided that a separate deposit shall be paid in respect of each separate consignment or production group, as the case may be, and provided further that if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 30 days, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

(2) An inspector may apply to the containers of canned vegetables in respect of which an appeal has been lodged, any mark which he may consider necessary for identification purposes, and such canned vegetables shall not, without his consent, be removed from the place where they were inspected or where they are stored.

(3) The Director-General of the Department or an officer of the Department nominated by him, shall designate three persons, of whom at least one shall be a person whose name appears on a list of persons previously submitted to the said Director-General, by the South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty) Ltd, and approved by him for this purpose. The persons so designated shall decide such an appeal on a date and at a time determined by them and the decision of the said persons shall be final.

(4) The persons so designated, shall give the appellant or his representative at least two hours notice of the time and place determined for the hearing of the appeal, and may, after the canned vegetables concerned have been produced and identified and all the interested parties have been heard, instruct all persons (including the appellant and his representative and the inspector), to leave the place where the appeal is being considered.

(5) (a) If an appeal is dismissed in respect of all the canned vegetables to which the appeal relates, or if all such canned vegetables are not produced at the time and place determined by the said persons, the amount deposited in respect thereof, shall be forfeited.

(b) If an appeal is upheld in respect of all the canned vegetables to which the appeal relates, the amount deposited in respect thereof shall be refunded.

(c) If the appeal is not dismissed in full, the appellant shall forfeit an amount which bears the same proportion to the amount deposited as the quantity of containers in respect of which the appeal was dismissed, bears to the total quantity of containers in respect of which the appeal was lodged.

Exemptions

34. Notwithstanding anything to the contrary, the requirements of these regulations shall not apply—

(1) to canned vegetables intended for export to the Kingdom of Lesotho, the Kingdom of Swaziland, the Republic of Bophuthatswana, the Republic of Botswana, the Republic of Transkei, the Republic of Venda and the territory of South West Africa;

(2) op ingemaakte groente ten opsigte waarvan die Direkteur van Inspeksiedienste skriftelik goedgekeur het dat dit by wyse van proefneming uitgevoer word onderworpe aan voorwaardes deur hom bepaal en ten opsigte waarvan sodanige voorwaardes nagekom is;

(3) op ingemaakte groente wat ingeneem word as voorrade vir verbruik op 'n skip of ander vervoermiddel na die buiteland; of

(4) op ingemaakte groente wat as 'n geskenk uitgevoer word en waarvan die hoeveelheid nie 15 kg oorskry nie.

Diverse bepalings

35. Die regulasies afgekondig in Deel V van Goewermentskennisgewing R. 1897 van 22 Oktober 1971, soos gewysig deur Goewermentskennisgewing R. 525 van 1 April 1976, R. 1036 van 18 Junie 1976 en R. 2587 van 29 Desember 1978 word hierby herroep.

(2) to canned vegetables in respect of which the Director of Inspection Services has approved in writing that subject to conditions determined by him, they be exported as an experiment and in respect of which such conditions have been complied with;

(3) to canned vegetables shipped as provisions for comsumption aboard a ship or other means of transport to foreign countries; or

(4) to canned vegetables which are exported as a present and of which the quantity does not exceed 15 kg.

Miscellaneous provisions

35. The regulations published in Part V of Government Notice R. 1897 of 22 October 1971, as amended by Government Notices R. 525 of 1 April 1976, R. 1036 of 18 June 1976 and R. 2587 of 29 December 1978 are hereby repealed.

No. R. 1607 8 Augustus 1980

REGULASIES MET BETREKKING TOT DIE GRADERING, VERPAKKING EN MERK VAN INGEMAAKTE GROENTE BESTEM VIR VERKOOP IN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

Die Minister van Landbou en Visserye het, kragtens die bevoegdheid hom verleen by artikel 89 van die Bemarkingswet, 1968 (Wet 59 van 1968), die regulasies in die Bylae hiervan uiteengesit, gemaak ter vervanging van die regulasies afgekondig in Deel V van Goewermentskennisgewing R. 1898 van 22 Oktober 1971, soos gewysig.

BYLAE

INHOUD

	Regulasies	*Bladsy*
Woordomskrywings	1	33
DEEL I		
Gehaltevereistes	2–19	35
Aspersies	3	35
Droëbone	4	37
Groenbone	5	38
Beet	6	39
Geelwortels	7	40
Geelwortels en ertjies	8	41
Blomkool	9	42
Jong murg van groente	10	42
Okra	11	44
Ertjies: Droë of geprosesseerde	12	45
Ertjies: Vars	13	46
Aartappels	14	47
Suurkool	15	48
Suikermielies	16	49
Tamaties	17	50
Gemengde groente (groenteslaai)	18	51
Ongespesifiseerde groente	19	52
DEEL II		
Houers en verpakking	20–21	71
DEEL III		
Merkvereistes	22–24	71
DEEL IV		
Inspeksiemetodes	25–28	73
DEEL V		
Algemeen	29–33	74

No. R. 1607 8 August 1980

REGULATIONS RELATING TO THE GRADING, PACKING AND MARKING OF CANNED VEGETABLES INTENDED FOR SALE IN THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

The Minister of Agriculture and Fisheries has, under the powers vested in him by section 89 of the Marketing Act, 1968 (Act 59 of 1968), made the regulations set out in the Schedule hereto, in substitution of Part V of the regulations published by Government Notice R. 1898 of 22 October 1971, as amended.

SCHEDULE

CONTENTS

	Regulations	*Page*
Definitions	1	33
PART I		
Quality requirements	2–19	53
Asparagus	3	53
Beans: Dried	4	55
Beans: Green	5	56
Beetroot (beet)	6	57
Carrots	7	58
Carrots and peas	8	59
Cauliflower	9	60
Courgettes	10	60
Okra	11	62
Peas: Dried or processed	12	63
Peas: Fresh	13	64
Potatoes	14	65
Sauerkraut	15	66
Sweet-corn	16	67
Tomatoes	17	68
Mixed vegetables (vegetable salad)	18	69
Unspecified vegetables	19	70
PART II		
Containers and packing	20–21	71
PART III		
Marking requirements	22–24	71
PART IV		
Methods of inspection	25–28	73
PART V		
General	29–33	74

Woordomskrywings

1. In hierdie regulasies, tensy uit die samehang anders blyk, het 'n woord of uitdrukking waaraan in die Bemarkingswet, 1968 (Wet 59 van 1968), 'n betekenis geheg is, 'n ooreenstemmende betekenis, en beteken—

"A2½-houer" 'n houer met 'n inhoudsmaat van 853 ml;

"A10-houer" 'n houer met 'n inhoudsmaat van 3 090 ml;

"afgewerk", met betrekking tot ingemaakte groente, dat ongelyke gedeeltes of gedeeltes met letsels verwyder is;

"besending" 'n hoeveelheid houers wat ingemaakte groente van dieselfde graad en tipe produk bevat wat op enige bepaalde tydstip gelewer word onder dekking van dieselfde vragbrief, afleweringsbrief of ontvangsbewys, of van dieselfde voertuig;

"Departement" die Departement van Landbou en Visserye;

"deursnee", met betrekking tot groente, of snitte van groente, die grootste deursnee reghoekig met die lengteas gemeet;

"die Wet" die Bemarkingswet, 1968 (Wet 59 van 1968);

"Direkteur van Inspeksiedienste" die Direkteur van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement;

"eenvormige kleur" dat die produk uit eenhede bestaan met 'n goeie kleur, wat nie opsigtelik verskil vir die betrokke produk nie;

"gebreke" tensy anders gespesifiseer, beteken—

(i) meganiese beskadiging;

(ii) verkleurings of vlekke;

(iii) insekbesmetting;

(iv) besering van 'n fitopatologiese of ander aard;

(v) onvolmaakthede veroorsaak deur afwerking wat die goeie voorkoms van die eenhede benadeel;

(vi) vreemde of swak smake of geure;

(vii) abnormale disintegrasie;

(viii) in die geval van droë bone, doppe wat heeltemal in die middel deur gesplit is; en

(ix) enige ander eksterne of interne afwyking wat die goeie kwaliteit of voorkoms van die produk belemmer;

"geringe letsels" letsels van so 'n grootte of beperkte aantal dat dit nie merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die betrokke eenheid nie;

"gesond" met betrekking tot ingemaakte groente, vry van uitwendige of inwendige gebreke wat die kwaliteit van die groente benadeel;

"gesplete bone" in die geval van ingemaakte droë bone, beteken bone wat heeltemal in twee gesplit het;

"getal" die aantal eenhede van die betrokke ingemaakte groente in enige besondere houer;

"houer" 'n houer gemaak van blik, tinvrye staal of aluminium, of 'n fles of bottel gemaak van glas of 'n houer gemaak van ander geskikte materiaal en sluit die deksel van sodanige houer in;

"ingemaakte groente" die ingemaakte produkte bestaande uit groente wat deur middel van hitte teen bederf gevrywaar is in lugdigverseëlde houers, maar sluit nie ook sampioene in nie;

Definitions

1. In these regulations, unless inconsistent with the context, any word or expression to which a meaning has been assigned in the Marketing Act, 1968 (Act 59 of 1968), shall have a corresponding meaning, and—

"A2½ container" means a container with a capacity of 853 ml;

"A10 container" means a container with a capacity of 3 090 ml;

"blemishes" means scab, surface spots, hail marks or other discolourations on the surface of the vegetables which detract markedly from the overall appearance of the canned vegetables;

"canned vegetables" means the canned products consisting of vegetables which have been preserved by heat against decay in hermetically sealed containers, but does not include mushrooms;

"consignment" means a quantity of containers containing canned vegetables of the same grade and type of product delivered at any one time under cover of the same consignment note, delivery note or receipt note or from the same vehicle;

"container" means a can made of tinplate, tinfree steel or aluminium, or a jar or bottle made of glass or a container manufactured from other suitable material, and includes the lid of such a container;

"cuts", in relation to asparagus, means portions of the asparagus which have been cut off at right angles, but does not include tips;

"defects" unless otherwise specified, means—

(i) mechanical damage;

(ii) discolourations or blemishes;

(iii) insect infestation;

(iv) injury of a phytopathological or other nature;

(v) imperfections due to trimming which detract from the good appearance of units;

(vi) foreign or poor tastes or flavours;

(vii) abnormal disintegration;

(viii) in the case of dried beans, skins which have completely split down the middle of the bean; and

(ix) any other internal or external defect which detrimentally affect the good quality or appearance of the product;

"Department" means the Department of Agriculture and Fisheries;

"developed seeds", in relation to green beans, means seeds which have developed to such an extent that they, when removed from the pod, can be regarded as dried beans;

"diameter", in relation to vegetables, or styles of vegetables, means the largest diameter measured at right angles to the longitudinal axis;

"Director of Inspection Services" means the Director of the Division of Inspection Services of the Department;

"drained mass" means the mass in gram of the contents of a container containing canned vegetables, determined as prescribed in regulation 27;

"extraneous vegetable matter" means leaves, stems or any other harmless parts of vegetation, excluding those edible parts which the canned product is intended to consist of;

"inspector" means a person designated in terms of section 85 of the Act;

"inspekteur" 'n persoon aangewys kragtens artikel 85 van die Wet;

"letsels" skurfte, oppervlakmerke, haelmerke of ander verkleurings op die oppervlak van die groente wat merkbaar afbreuk doen aan die algemene voorkoms van die ingemaakte groente;

"lote", met betrekking tot aspersies, die hele aspersie wat normaalweg vir eetdoeleindes gebruik word, insluitende die punt;

"mayonnaise" mayonnaise soos gespesifiseer in die regulasies uitgevaardig kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels (Wet 54 van 1972);

"mikrobiologiese bederf" bederf van 'n mikrobiologiese aard, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 26;

"ontwikkelde pitte", met betrekking tot groenbone, pitte wat tot so 'n mate ontwikkel het dat, indien dit uit die peul verwyder word, as droëbone beskou kan word;

"produksiegroep", met betrekking tot ingemaakte groente, 'n hoeveelheid houers wat met dieselfde kodemerke gemerk is;

"punte", met betrekking tot aspersies, die kop en aangrensende deel van die aspersie wat reghoekig afgesny is;

"sektorstukke", met betrekking tot beet, oneweredige kwarte verkry deur heel beet in die lengte te sny;

"slaaistukkies", met betrekking tot aspersies, 'n verpakking van punte en stukkies gesamentlik, onderhewig aan die samestellingsvereistes voorgeskryf in regulasie 3;

"stukkies", met betrekking tot aspersies, gedeeltes van aspersies, wat reghoekig afgesny is, maar nie punte insluit nie;

"substansmassa" die massa in gram van die inhoud van 'n houer wat ingemaakte groente bevat, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 27;

"vakuum" die vakuum in houers met ingemaakte groente, bepaal soos voorgeskryf in regulasie 25;

"veroorloof" veroorloof kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972);

"volverpak" dat die houer volverpak is met die maksimum hoeveelheid groente of dele daarvan wat daarin verseël kan word sonder om die inhoud te breek of pap te druk;

"volgroeid" dat die betrokke groente wanneer geoes, 'n stadium van ontwikkeling bereik het wat behoorlike voltooiing van die rypwordingsproses sal verseker;

"vreemde plantmateriaal" blare, stingels of ander skadelose gedeeltes van plante, uitgesonderd daardie eetbare gedeeltes waaruit die ingemaakte produk veronderstel is om te bestaan;

"vreemde stowwe" enige materiaal wat nie normaalweg in, op of tussen die groente teenwoordig is nie;

"water" drinkbare water;

"200-mm-sif" 'n sif met 'n deursnee van 200 mm, en met mase van 2,36 mm, en gemaak van draad met 'n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm; en

"300-mm-sif" 'n sif met 'n deursnee van 300 mm, en met mase van 2,36 mm, en gemaak van draad met 'n dikte van hoogstens 1,25 mm en minstens 0,9 mm.

"foreign matter" means any material not normally present in, on or between the vegetables;

"fully grown" means that the vegetables concerned, when harvested, have reached a stage of development that will ensure the proper completion of the ripening process;

"mayonnaise" means mayonnaise as specified in the regulations promulgated under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972);

"microbiological spoilage" means spoilage of a microbiological nature determined as prescribed in regulation 26;

"minor blemishes" means blemishes of such a size or limited number as not to detract markedly from the overall appearance of the unit concerned;

"number" means the number of units of the canned vegetable concerned in any one container;

"packed to capacity" means that the container has been filled with the maximum quantity of vegetables or parts thereof that can be sealed therein without breaking or crushing the contents;

"permitted" means permitted under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972);

"production group", in relation to canned vegetables, means a quantity of containers marked with the same code marks;

"radially cut", in relation to beetroot, means uneven quarters derived by cutting whole beet lengthwise;

"salad cuts", in relation to asparagus, means a product consisting of both tips and cuts, subject to the compositional requirements prescribed in regulation 3;

"sound", in relation to canned vegetables, means that such vegetables are free from any external or internal defects which detrimentally affect the quality of the vegetables;

"spears", in relation to asparagus, means the whole asparagus normally used for edible purposes, including the tip;

"split beans", in the case of canned dried beans, means canned beans which have split completely in two;

"the Act" means the Marketing Act, 1968 (Act 59 of 1968);

"tips", in relation to asparagus, means the head and adjoining portion of the asparagus which have been cut off at right angles;

"trimmed", in relation to canned vegetables, means that defective or blemished portions have been removed;

"uniform colour" means that the product consists of units with a good colour which do not vary significantly in the product concerned;

"vacuum" means the vacuum in containers of canned vegetables, determined as prescribed in regulation 25;

"water" means potable water;

"200-mm sieve" means a sieve with a diameter of 200 mm, with apertures of 2,36 mm, manufactured from wire with a diameter of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm; and

"300-mm sieve" means a sieve with a diameter of 300 mm, with apertures of 2,36 mm, manufactured from wire with a diameter of not more than 1,25 mm and not less than 0,9 mm.

DEEL I

GEHALTEVEREISTES

Algemeen

2. (1) Die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings soos in hierdie Deel uiteengesit, sal ten opsigte van A2½-houers geld. Die spesifikasies en maksimum toelaatbare afwykings by houers groter of kleiner as A2½-houers is pro rata tot die inhoudsmaat van A2½-houers.

(2) Slegs veroorloofde additiewe mag by ingemaakte groente gevoeg word.

Aspersies

3. (1) Daar is vyf grade aspersies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spefikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	481	481	481	*	*
(d) Toelaatbare vorms	Lote, punte of slaaistukkies	Lote, punte, stukkies of slaaistukkies	Soos vir Keurgraad	*	*
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde aspersies wat nie houtagtig is nie, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Samestelling van slaaistukkies (volgens getal)	Hoogstens 70 persent stukkies	Hoogstens 80 persent stukkies	Soos vir Keurgraad	*	*
(g) Gebreke en verpakkingsmedium	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Vloeistof moet helder wees	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Die vloeistof moet taamlik helder wees	soos vir Keurgraad	*	*
(h) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Aspersies of dele daarvan moet eenvormig van kleur wees: Met dien verstande dat groenpuntige en witpuntige aspersies saam in dieselfde houer verpak mag word	Aspersies of dele daarvan moet feitlik eenvormig van kleur wees: Voorbehoudbepaling soos vir Puikgraad	Aspersies of dele daarvan moet redelik eenvormig van kleur wees: Voorbehoudsbepaling soos vir Puikgraad	*	*
(i) Lengte van—					
(i) lote	Die lengte van die lote moet ten minste 90 persent van die interne lengte van die houer wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(ii) punte—					
maksimum	72 mm	72 mm	72 mm	*	*
minimum	20 mm	20 mm	20 mm	*	*
(iii) stukkies—					
maksimum	—	70 mm	70 mm	*	*
minimum	—	10 mm	10 mm	*	*
(iv) slaaistukkies—					
maksimum	72 mm	70 mm	70 mm	*	*
minimum	20 mm	10 mm	10 mm	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(j) Eenvormigheid van lengte in dieselfde houer:					
(i) Lote	Eenvormig	Eenvormig	Eenvormig	*	*
(ii) Punte	Punte moet nie meer as 20 mm verskil van die gemiddelde lengte van punte in dieselfde houer nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(iii) Stukkies	—	Stukkies mag nie meer as 20 mm verskil van die gemiddelde lengte van stukkies in dieselfde houer nie	Soos vir Keurgraad	*	*
(iv) Slaaistukkies	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*
(k) Tekstuur: Elke aspersie of deel daarvan moet deur die Asparometer gesny kan word by 'n snypunt, in die geval van—					
(i) lote	⅓ van die totale lengte gemeet vanaf die gesnyde ent	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(ii) punte	⅓ van die totale lengte gemeet vanaf die gesnyde ent	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(iii) stukkies	—	In die middel van die eenheid	Soos vir Keurgraad	*	*
(iv) slaaistukkies	In die middel van die eenheid	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(l) Eenvormigheid van deursnee vir stukkies, punte en lote in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*
(m) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(n) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens getal):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaardgraad
(a) Eenvormigheid van lengte	10%	20%	30%	*
(b) Gebreke en verpakkingsmedium	5%	10%	15%	*
(c) Tekstuur:				
(i) Lote	15%	30%	40%	*
(ii) Punte	5%	10%	15%	*
(iii) Stukkies	—	40%	50 persent: Met dien verstande dat indien die aspersies gemerk word om aan te dui dat dit vir sop of herprosessering bedoel is, 'n afwyking van 75 persent toegelaat sal word	*
(iv) Slaaistukkies	25%	40%	50%	*
(d) Houtagtigheid	0%	5%	15%	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Droëbone

4. (1) Daar is vyf grade droëbone, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	61 persent van verklaarde netto massa	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(d) Gebreke	(i) Moet feitlik vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van gebreekte, fyngedrukte en beskadigde bone wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Toelaatbare bestandele:					
(i) Groente	Droëbone van 'n goeie gehalte en geskikte tipe wat vry van insektebeskadiging of besmetting is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(ii) Tamatiesous	Moet gemaak word van tamatiemoes of -puree of van goed gewasde, vars, ryp en gesonde tamaties: Met dien verstande dat dit 'n gladde tekstuur moet hê, sonder pitte, stukke skil en kern moet wees en minstens 2,5 persent oplosbare tamatievastestowwe bevat	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(iii) Varkvleis en spek	Moet van 'n goeie gehalte en sonder vel, kraakbeen of been wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Gesplete bone	Geen	Geen	Geen	*	*
(g) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*
(h) Tekstuur	Moet sag wees	Moet taamlik sag wees	Moet redelik sag wees	*	*
(i) Skeiding	Sousbestanddele mag geen neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word nie	Sousbestanddele mag geringe neiging toon om te skei wanneer dit uit die houer verwyder word	Sousbestanddele mag nie oormatige neiging toon om te skei wanneer uit die houer verwyder word nie	*	*
(j) Ander faktore	Ingemaakte droëbone mag nie uitermate droog wees wanneer dit tot 60 °C verhit word nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens massa):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Gebreke	5%	8%	12%
(b) Gesplete bone	2%	5%	8%

Groenbone

5. (1) Daar is vyf grade groenbone, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	453	453	453	*	*
(d) Toelaatbare vorms	Heel, gesny of gekerf	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong, vars, sagte en nerflose bone wat dieselfde cultivareienskappe het, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad behalwe dat die bone effens veselrig mag wees	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees	(i) Moet feitlik vry van gebreke wees	(i) Moet taamlik vry van gebreke wees	*	*
	(ii) Moet feitlik vry van ontwikkelde pitte en dele daarvan wees	(ii) en (iii) Soos vir Puikgraad	(ii) Moet taamlik vry van ontwikkelde pitte en dele daarvan wees	*	*
	(iii) Groenbone uitgeslote heel groenbone moet netjies dwars of in die lengte gesny wees		(iii) Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Maksimum lengte:					
(i) Heel groenbone	100 mm	*	*	*	*
(ii) Dwarsgesnyde groenbone	50 mm	50 mm	50 mm	*	*
(h) Minimum lengte (dwarsgesnyde groenbone)	13 mm	13 mm	13 mm	*	*
(i) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet 'n eenvormige kleur hê	Soos vir Puikgraad	Moet 'n redelike eenvormige kleur hê	*	*
(j) Tekstuur	Moet sag wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(k) Eenvormigheid van grootte	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*
(l) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(m) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Los saad en stukkies saad (volgens massa)	5%	15%	20%
(b) Grootte-afwykings (volgens getal):			
(i) Gesnyde bone	20 eenhede per substansmassa van 250 g	30 eenhede per substansmassa van 250 g	Soos vir Keurgraad.
(ii) Heles	10 eenhede	15 eenhede	20 eenhede.
(c) Bereiding (volgens getal):			
(i) Heles	3 eenhede	5 eenhede	8 eenhede.
(ii) Dwarsgesnyde en lengtegesnyde groenbone	5 eenhede	8 eenhede	10 eenhede.

Beet

6. (1) Daar is vyf grade beet, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	510	510	510	*	*
(d) Minimum getal per A2½-houer (heles en sektorstukke)	8	8	8	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Heles, dobbelsteentjies, sektorstukke, skywe of gerasperde beet	Soos vir Puikgraad	Heles, dobbelsteentjies, sektorstukke, skywe, gerasperde beet of oneweredige stukke	*	*
(f) Groentebestanddeel	Moet van gesonde beet berei word wat jonk, sag en van 'n geskikte cultivar is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet behoorlik geskil en afgewerk wees en moet vry van skilreste wees (iii) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees (iv) Skywe moet netjies gesny wees (v) Moet vry van entskywe, verkleurde kolle, vlekke, swart inwendige verkleuring en skurwe dele wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(h) Dikte van skywe (maksimum)	10 mm	10 mm	10 mm	*	*
(i) Deursnee van skywe (maksimum)	100 mm	100 mm	100 mm	*	*
(j) Eenvormigheid van skyfdikte in dieselfde houer	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad behalwe in die geval van oneweredige stukke	*	*
(k) Eenvormigheid van vorm en grootte in dieselfde houer	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad behalwe in die geval van oneweredige stukke	*	*
(l) Kleur	Moet 'n goeie natuurlike rooi kleur na prosessering behou	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(m) Snippers by dobbelsteentjies, heles, sektorstukke of skywe	Moet vry van snippers wees	Soos vir Puikgraad	Moet redelik vry van snippers wees	*	*
(n) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(o) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) Heles en sektorstukke (volgens getal)	10 persent: Met dien verstande dat waar die 10 persent in 'n gedeelte van 'n eenheid uitwerk, nie meer as een eenheid gebreke mag toon nie	15%	30%
(ii) Dobbelsteentjies en gerasper (volgens massa)	3%	6%	8%
(iii) Skywe (volgens massa)	5%	10%	15%
(b) Snippers:			
(i) Heles, sektorstukke of skywe (volgens massa)	10%	15%	20%
(ii) Dobbelsteentjies (volgens massa)	7%	15%	25%
(c) Gebreekte en oneweredige skywe (volgens massa)	15%	30%	50%

Geelwortels

7. (1) Daar is vyf grade geelwortels, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	510	510	510	*	*
(d) Toelaatbare vorms	Heles, skywe of dobbelsteentjies	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Groentebestanddeel	Moet berei word van gesonde, geelwortels met 'n goeie tekstuur	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet deeglik gewas, geskil en afgewerk wees en moet vry van skilreste wees (iii) Skywe moet in lengte of dwarste van die wortel gesny wees (iv) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees (v) Skywe moet netjies gesny wees	(i) tot (v) soos vir Puikgraad	(i) tot (v) soos vir Puikgraad	*	*
(g) Maksimum deursnee:					
(i) Heles	20 mm	30 mm	45 mm	*	*
(ii) Skywe	30 mm	40 mm	50 mm	*	*
(h) Eenvormigheid van lengte of deursnee in dieselfde houer	—	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*
(i) Snippers	Geen	Geen	Geen	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Snippers:			
(i) By heles en skywe (volgens massa)	3%	7%	15%
(ii) By dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	10%	20%
(b) Grootte-afwykings (volgens getal)	5%	10%	15%
(c) Bereiding:			
(i) By heles (volgens getal)	5%	10%	15%
(ii) By skywe en dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	10%	15%
(d) Vreemde plantmateriaal (volgens getal)	1%	2%	3%

Geelwortels en ertjies

8. (1) Daar is vyf grade geelwortels en ertjies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standdaargraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	510	510	510	*	*
(d) Samestelling	Die massa van een bestanddeel mag nie 60 persent van die substansmassa oorskry nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Groentebestanddeel	Ingemaakte wortels en ertjies moet afsonderlik voldoen aan spesifikasies vir Puikgraad, soos onderskeidelik in regulasies 7 en 13 uiteengesit	Ingemaakte wortels en ertjies moet afsonderlik voldoen aan die spesifikasies vir Keurgraad soos in regulasies 7 en 13 onderskeidelik uiteengesit	Ingemaakte wortels, vars ertjies en droë ertjies moet afsonderlik voldoen aan spesifikasies vir Standaardgraad, soos uiteengesit in regulasies 7, 12 en 13	*	*
(f) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(g) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Blomkool

9. (1) Daar is vyf grade blomkool, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksie-groep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	481	481	481	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong, vars en sagte blomkoolkoppe berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Die blomkool moet voor inmaak goed gewas word	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Soos vir Puikgraad.	Moet taamlik vry van gebreke en goed gewas wees	*	*
(f) Toelaatbare vorms	Heles en stukkies	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(h) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens massa)	5%	10%	15%

Jong murg-van-groente

10. (1) Daar is vyf grade jong murg-van-groente, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksie-groep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	481	481	418	*	*
(d) Toelaatbare vorms	Heles en skywe	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Groentebestanddele	(i) Moet berei word van gesonde, jong en sagte jong-murg-van-groente waarvan die stingels gelyk met die skouers afgesny is (ii) Tamatiepasta mag bygevoeg word,	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet soortgelyke cultivare-eienskappe besit (iii) Moet onafgewerk wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad (iii) Mag in 'n geringe mate afgewerk wees.	Soos vir Keurgraad	*	*
(g) Lengte van jong-murg-van-groente (maksimum)	110 mm	110 mm	110 mm	*	*
(h) Deursnee van eenhede (maksimum)	30 mm	40 mm	40 mm	*	*
(i) Eenvormigheid van grootte en vorm in dieselfde houer	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*	*
(j) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet taamlik eenvormig wees	Moet redelik eenvormig wees	Moet redelik eenvormig wees	*	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*
(l) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) Heles (volgens getal)	15%	20%	25%
(ii) Skywe (volgens massa)	15%	20%	25%
(b) Grootte-afwykings:			
(i) Heles (volgens getal)	10%	15%	20%
(ii) Skywe (volgens massa)	10%	15%	20%

Okra

11. (1) Daar is vyf grade okra, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spefikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksie-groep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet van gesonde en jong okra, hoogstens 100 mm lank, berei word	Moet van gesonde en redelike jong-okra, hoogstens 100 mm lank, berei word	Soos vir Keurgraad	*	*
(e) Bereiding	Moet vry van gebreke wees	Moet vry van gebreke wees	Moet vry van gebreke wees	*	*
(f) Samestelling	Kan ingemaak word met of sonder die byvoeging van tamatiesous waarby veroorloofde verdikkings- of geur-bestanddele gevoeg is	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Tekstuur	Moet sag wees	Moet taamlik sag wees	Moet taamlik sag wees	*	*
(h) Eenvormigheid van deursnit in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Taamlik eenvormig	*	*
(i) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(j) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens massa)	10%	20%	30%
(b) Eenvormige grootte (volgens getal)	1 eenheid	3 eenhede	5 eenhede.

Ertjies: Droë of geprossesseerde

12. (1) Daar is drie grade droë of geprossesseerde ertjies, naamlik: Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Standaardgraad	Substandaardgraad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:			
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	567	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet van ertjies wat van 'n goeie gehalte is, berei word	*	*
(e) Bereiding	(i) Moet redelik vry van los doppe, gebreekte stukkies, gebreke en gesplete ertjies wees	*	*
	(ii) Moet sag wees en 'n goeie geur hê	*	*
	(iii) Matige jellievorming word toegelaat	*	*
(f) Kleur	Eenvormig	*	*
(g) Vreemde stowwe	Geen	*	*
(h) Vreemde plantmateriaal	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spefikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Standaardgraad
Bereiding (volgens massa)	20 persent: Met dien verstande dat gebreke nie 10 persent sal oorskry nie.

Ertjies: Vars

13. (1) Daar is vyf grade vars ertjies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade soos in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spefikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	538	538	538	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet berei word van skoon, jong, heel en gesonde ertjies wat nie melerig of styselagtig is nie	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat 'n geringe styselagtigheid toelaatbaar is	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat effense melerigheid en redelike styselagtigheid toelaatbaar is	*	*
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet binne 36 uur nadat dit gepluk is, ingemaak word, tensy dit op 'n geskikte wyse onder verkoeling gehou word (iii) Moet jonk en sag wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad (iii) Moet sag en taamlik jonk wees	(i) Moet redelik vry van gebreke wees (ii) Soos vir Puikgraad (iii) Moet vry van harde en oorryp ertjies wees	*	*
(f) Los doppe en gesplete ertjies	Moet feitlik vry wees van los doppe en gesplete ertjies	Moet taamlik vry wees van los doppe en gesplete ertjies	Moet redelik vry wees van los doppe en gesplete ertjies	*	*
(g) Swart of afsigtelik verkleurde ertjies	Geen	Geen	Geen	*	*
(h) Groottereekse:					
(i) Klein	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 7,9 mm kan gaan	Soos vir Puikgraad	Geen grootteeeks van toepassing nie: Met dien verstande dat verskil in grootte nie opmerklik afbreuk aan die algemene voorkoms mag doen nie	*	*
(ii) Medium	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 9,5 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 7,9 mm nie	Soos vir Puikgraad			
(iii) Groot	—	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 10,3 mm kan gaan, maar nie deur 'n sif met mase van 9,5 mm nie			
(iv) Gemeng	—	Ertjies moet deur 'n sif met mase van 10,3 mm kan gaan: Met dien verstande dat die houer ooreenkomstig regulasie 23 (3) (a) (iii) gemerk sal wees			
(i) Eenvormigheid van grootte	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Soos vir Keurgraad	*	*
(j) Eenvormigheid van kleur en volgroeidheid in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Mag varieer: Met dien verstande dat dit nie opmerklik afbreuk doen aan die algemene voorkoms van ertjies nie	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(l) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spefikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens getal)	10 eenhede	20 eenhede	20 eenhede.
(b) Groottevariasie (volgens massa)	4%	8%	12%
(c) Los doppe en gesplete ertjies (volgens getal)	40 eenhede	50 eenhede	60 eenhede.
(d) Swart en afsigtelik verkleurde ertjies (volgens getal)	4 eenhede	8 eenhede	12 eenhede.

Aartappels

14. (1) Daar is vyf grade aartappels, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spefikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groetekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	510	510	510	*	*
(d) Getal:					
(i) Maksimum:					
Heles	—	—	—	*	*
Halwes	—	20 eenhede	20 eenhede	*	*
(ii) Minimum:					
Heles	12 eenhede	12 eenhede	10 eenhede	*	*
Halves	—	8 eenhede	8 eenhede	*	*
(e) Toelaatbare vorms	Heles, dobbelsteentjies of skywe	Heles, dobbelsteentjies, skywe of halwes	Soos vir Keurgraad	*	*
(f) Groentebestanddeel	Moet van gesonde aartappels van 'n cultivar wat geskik is vir inmaak, berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet 'n goeie tekstuur hê (iii) Moet behoorlik geskil en goed gewas wees (iv) Dobbelsteentjies moet netjies gesny en min of meer kubusvormig wees (v) Moet nie gedisintegreer wees nie	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Puikgraad (v) Moet taamlik vry van disintegrasie wees	(i), (ii), (iii) en (iv) Soos vir Puikgraad (v) Moet redelik vry van disintegrasie wees	*	*
(h) Eenvormigheid van grootte en vorm in dieselfde houer	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad	*	*
(i) Kleur	Produk moet 'n goeie kleur hê	Produk moet 'n taamlike goeie kleur hê	Produk moet 'n redelike goeie kleur hê	*	*
(j) Snippers	Moet vry van snippers wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(k) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(l) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spefikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding:			
(i) Heles en halwes (volgens getal)	5%	10%	15%
(ii) Skywe en dobbelsteentjies (volgens massa)	5%	7%	10%
(b) Smippers in skywe, dobbelstene en halwes (volgens massa)	5%	10%	20%
(c) Eenvormigheid van kleur (volgens getal)	5%	10%	15%

Suurkool

15. (1) Daar is vyf grade suurkool, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	567	567	567	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet berei wees van suurkool wat verkry word deur die volledige fermentasie van gesonde, skoon, gekerfde kool	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet 'n stewige, fyn tekstuur en 'n goed ontwikkelde, kenmerkende suurkoolgeur hê (iii) Moet in repe van ongeveer 3 mm maar nie meer as 5 mm wyd nie, gesny wees	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Moet 'n redelike stewige en fyn tekstuur en 'n goeie kenmerkende suurkoolgeur hê (iii) Moet in repe van 'n taamlike eenvormige wydte gesny wees	(i) en (ii) Soos vir Keurgraad (iii) Moet in repe van 'n redelike eenvormige wydte gesny wees	*	*
(f) Kleur	Moet 'n goeie kleur hê	Kan 'n wesselende goeie kleur hê	Soos vir Keurgraad	*	*
(g) Eenvormigheid van kleur	Eenvormig	Redelik eenvormig	Soos vir Keurgraad	*	*
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(i) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens massa):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding	5%	10%	20%
(b) Kleur	5%	10%	15%

Suikermielies

16. (1) Daar is vyf grade suikermielies, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van hours: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa: Heelpitmielies	60 persent van die verklaarde netto massa	60 persent van die verklaarde netto massa	60 persent van die verklaarde netto massa	*	*
(d) Toelaatbare vorms	Roommielies, heelpitmielies of mieliekoppe	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Groentebestanddeel	Moet van gesonde, jong en sagte suikermielies berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad: Met dien verstande dat effense melerigheid toelaatbaar is	*	*
(f) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van verkleurde pitte wees (iii) In die geval van roommielies moet verdikkingsbestanddele bygevoeg word (iv) In die geval van heelpitmielies moet die pitte netjies van die stronk gesny wees (v) In die geval van mieliekoppe moet die koppe goedgevulde pitte bevat (vi) Moet feitlik vry van stukkies blare, baard en stukkies stronk wees	(i) Soos vir Puikgraad (ii) Moet taamlik vry van verkleurde pitte wees (iii), (iv) en (v) soos vir Puikgraad (vi) Moet taamlik vry van stukkies blare, baard en stukkies stronk wees	(i) Moet redelik vry van gebreke wees (ii) Moet redelik vry van verkleurde pitte wees (iii), (iv) en (v) Soos vir Puikgraad (vi) *	*	*
(g) Eenvormigheid van lengte en deursnee van mieliekoppe in dieselfde houer	Die lengte en deursnee van koppe moet taamlik eenvormig wees	Soos vir Puikgraad	Die lengte en deursnee van koppe moet redelik eenvormig wees	*	*
(h) Kleur	Moet kenmerkend van die cultivar en helder van kleur wees	Moet kenmerkend van die cultivar wees en kan dof van kleur wees	Soos vir Keurgraad	*	*
(i) Samestelling van roommielies	Die produk moet dukkerig en roomagtig wees	Die produk mag hoogstens geringe skeiding van vry vloeistof toon	Soos vir Keurgraad	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens massa)	5%	10%	15%

Tamaties

17. (1) Daar is vyf grade tamaties, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende vereistes voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	481	481	481	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet van heel, gesonde, ryp en deeglik gewaste tamaties berei word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Bereiding	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet feitlik vry van stukkies skil wees	(i) en (ii) Soos vir Puikgraad	(i) Moet vry van gebreke wees (ii) Moet redelik vry van stukkies skil wees	*	*
(f) Samestelling	Sap van gesonde, ryp tamaties mag bygevoeg word by die vulling van die houers	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	In 'n houer mag die massa van die x grootste tamaties nie meer as y maal die massa van die x kleinste tamaties wees nie, waar x=2 en y=2	Soos vir Puikgraad behalwe dat x=4 en y=2	Soos vir Puikgraad behalwe dat x=6 en y=2	*	*
(h) Kleur	Moet 'n eenvormige rooi kleur hê en moet sonder groen kolle of kolle met 'n afwykende kleur wees	Moet van 'n taamlike goeie kleur wees	Moet van 'n redelike goeie kleur wees	*	*
(i) Papdrukking	Tamaties mag nie papgedruk wees nie en moet van 'n algemene goeie vorm wees	Tamaties mag nie papgedruk wees nie: Met dien verstande dat eenhede wat tot 'n groot mate hul vorm behou het nie as papgedruk geag word nie	Soos vir Keurgraad	*	*
(j) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(k) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate (volgens getal):

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Papdrukking	30%	50%	50%
(b) Bereiding	2 eenhede	5 eenhede	6 eenhede.
(c) Kleur	1 eenheid	3 eenhede	5 eenhede.

Gemengde groente (groenteslaai)

18. (1) Daar is vyf grade gemengde groente (groenteslaai), naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksie-groep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers: Moet minstens aan een van die volgende voldoen:					
(i) Groentekwantiteit	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(ii) Substansmassa	510	510	510	*	*
(d) Groentebestanddeel	(i) Moet minstens twee soorte groente bevat (ii) Vorms van die groente wat gebruik word moet wees soos voorgeskryf vir die toepaslike bestanddele	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Bereiding	(i) Die bestanddele moet voldoen aan die vereistes soos voorgeskryf in die toepaslike regulasies: Met dien verstande dat een bestanddeel van een graad laer mag wees (ii) Indien die produk mayonnaise bevat, moet die mayonnaise 'n goeie kleur en tekstuur hê: Met dien verstande dat die produk volgens regulasie 23 (3) (d) (ii) gemerk moet word	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(f) Samestelling	Die massa na inmaak van enige een soort groente mag nie groter wees as die som van die massa van die ander soorte groente wat gebruik is nie	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(g) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(h) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

Ongespesifiseerde groente

19. (1) Daar is vyf grade ongespesifiseerde groente, naamlik: Puikgraad, Keurgraad, Standaardgraad, Substandaardgraad en Ondergraad.

(2) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf, moet aan die volgende spesifikasies voldoen:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad	Substandaard-graad	Ondergraad
(a) Vakuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Mikrobiologiese bederf (maksimum persentasie houers per produksiegroep)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Vul van houers	Volverpak	Volverpak	Volverpak	*	*
(d) Groentebestanddeel	Moet van gesonde groente berei wees	Soos vir Puikgraad	Soos vir Puikgraad	*	*
(e) Bereiding	Moet vry van gebreke wees	Moet taamlik vry van gebreke wees	Moet redelik vry van gebreke wees	*	*
(f) Eenvormigheid van grootte in dieselfde houer	Eenvormig	Taamlik eenvormig	Redelik eenvormig	*	*
(g) Eenvormigheid van kleur in dieselfde houer	Moet eenvormig van kleur wees	Moet taamlik eenvormig van kleur wees	Moet redelik eenvormig van kleur wees	*	*
(h) Vreemde stowwe	Geen	Geen	Geen	Geen	*
(i) Vreemde plantmateriaal	Feitlik vry	Taamlik vry	Redelik vry	*	*

* Dui aan geen spesifikasie.

(3) Die grade in subregulasie (1) voorgeskryf kan van die spesifikasies voorgeskryf in subregulasie (2) afwyk tot die volgende mate:

Gehaltefaktor	Puikgraad	Keurgraad	Standaardgraad
(a) Bereiding (volgens getal)	5%	10%	20%

PART I

QUALITY REQUIREMENTS

General

2. (1) The specifications and maximum allowable deviations as set out in this Part, shall apply to A2½ containers. The specifications and maximum allowable deviations in respect of containers larger or smaller than A2½ containers shall be pro-rata to the capacity of A2½ containers.

(2) Only permitted additives may be added to canned vegetables.

Asparagus

3. (1) There shall be five grades of asparagus, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	481	481	481	*	*
(d) Allowable shapes	Spears, tips or salad cuts	Spears, tips, cuts or salad cuts	As for Choice Grade	*	*
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound asparagus which are not woody	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(f) Compositon of salad cuts (by number)	Not more than 70 per cent cuts	Not more than 80 per cent cuts	As for Choice Grade	*	*
(g) Defects and packing medium	(i) Shall be free from defects (ii) The liquid shall be clear	(i) as for Fancy Grade (ii) The liquid shall be fairly clear	As for Choice Grade	*	*
(h) Uniformity of colour in any one container	Asparagus or portions thereof shall be uniform in colour: Provided that green tipped and white tipped asparagus may be packed together in the same container	Asparagus or portions thereof shall be practically uniform in colour: Proviso as for Fancy Grade	Asparagus or portions thereof shall be reasonably uniform in colour: Proviso as for Fancy Grade	*	*
(i) Length of—					
(i) spears	The length of the spears shall be at least 90 per cent of the internal length of the container	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(ii) tips—					
maximum	72 mm	72 mm	72 mm	*	*
minimum	20 mm	20 mm	20 mm	*	*
(iii) cuts—					
maximum	—	70 mm	70 mm	*	*
minimum	—	10 mm	10 mm	*	*
(iv) salad cuts—					
maximum	72 mm	70 mm	70 mm	*	*
minimum	20 mm	10 mm	10 mm	*	*

* Denotes no specification.

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(j) Uniformity of length in any one container:					
(i) Spears	Uniform	Uniform	Uniform	*	*
(ii) Tips	Tips shall deviate not more than 20 mm from the average length of tips in any one container	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(iii) Cuts	—	Cuts shall deviate not more than 20 mm from the average length of the cuts in any one container	As for Choice Grade	*	*
(iv) Salad cuts	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform	*	*
(k) Texture: Every asparagus or portion thereof shall be cut by the Asparometer, at a cutting point, in the case of—					
(i) spears	½ of total length measured from cut end	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(ii) tips	⅓ of total length measured from cut end	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(iii) cuts	—	In the centre of the unit	As for Choice Grade	*	*
(iv) salad cuts	In the centre of the unit	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(l) Uniformity of diameter for cuts, tips and spears in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform	*	*
(m) Foreign matter	None	None	None	None	*
(n) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by number):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade
(a) Uniformity of length	10%	20%	30%	*
(b) Defects and packing medium	5%	10%	15%	*
(c) Texture:				
(i) Spears	15%	30%	40%	*
(ii) Tips	5%	10%	15%	*
(iii) Cuts	—	40%	50 per cent: Provided that if the asparagus are labelled to indicate that it is intended for soup or for reprocessing a deviation of 75 per cent will be allowed	*
(iv) Salad cuts	25%	40%	50%	*
(d) Woodiness	0%	5%	15%	*

* Denotes no specifications.

Beans: Dried

4. (1) There shall be five grades of dried beans, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) drained mass	61 per cent of the declared net mass	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(d) Defects	(i) Shall be practically free from defects (ii) Shall be practically free from broken, mashed or damaged beans	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Allowable ingredients:					
(i) Vegetables	Dried beans of a good quality and suitable type which are practically free from defects	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(ii) Tomato sauce	Shall be made from tomato pulp or purée, or from well washed, fresh, ripe and sound tomatoes: Provided that it shall be smooth in texture, free from seed, pieces of skin and core, and shall contain not less than 2,5 per cent of tomato soluble solids	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(iii) Pork and bacon	Shall be of good quality, free from skin, gristle or bone	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(f) Split beans	None	None	None	*	*
(g) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*
(h) Texture	Shall be tender	Shall be fairly tender	Shall be reasonably tender	*	*
(i) Separation	Sauce ingredients shall not show any tendency to separate when removed from the container	Sauce ingredients may show a slight tendency to separate when removed from the container	Sauce ingredients may not show excessive tendency to separate when removed from the container	*	*
(j) Other factors	Canned dried beans shall not be excessively dry when heated to 60 °C	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(k) Foreign matter	None	None	None	None	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by mass):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Defects	5%	8%	12%
(b) Split beans	2%	5%	8%

Beans: Green

5. (1) There shall be five grades of green beans, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	453	453	453	*	*
(d) Allowable shapes	Wholec cut or sliced	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, fresh, tender and stringless beans which have similar cultivar characteristics	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade except that the beans may be slightly fibrous	*	*
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) Shall be practically free from defects	(i) Shall be fairly free from defects	*	*
	(ii) Shall be practically free from developed seed and pieces thereof	(ii) and (iii) as for Fancy Grade	(ii) Shall be fairly free from developed seeds and pieces thereof	*	*
	(iii) Green beans excluding whole green beans, shall be cleanly cut transversely or sliced longitudinally		(iii) As for Fancy Grade	*	*
(g) Maximum length:					
(i) whole green beans	100 mm	*	*	*	*
(ii) transversely cut green beans	50 mm	50 mm	50 mm	*	*
(h) Minimum length (transversely cut green beans)	13 mm	13 mm	13 mm	*	*
(i) Uniformity of colour in any one container	Shall be of a uniform colour	As for Fancy Grade	Shall be of a reasonably uniform colour	*	*
(j) Texture	Shall be tender	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(k) Uniformity of size	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform	*	*
(l) Foreign matter	None	None	None	None	*
(m) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonable free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Loose seed and pieces of seed (by mass)	5%	10%	20%
(b) Size deviations (by number):			
(i) Cut beans	20 units per drained mass of 250 g	30 units per drained mass of 250 g	As for Choice Grade.
(ii) Wholes	10 units	15 units	20 units.
(c) Preparation (by number):			
(i) Wholes	3 units	5 units	8 units.
(ii) Transversal and longitudinal cut green beans	5 units	8 units	10 units.

Beetroot (Beet)

6. (1) There shall be five grades of beetroot, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	510	510	510	*	*
(d) Minimum number per A2½ container (wholes and radially cut pieces)	8	8	8	*	*
(e) Allowable shapes	Wholes, dice, radially cut pieces, slices or grated beet	As for Fancy Grade	Wholes, dice, radially cut pieces, slices, grated beet or uneven pieces	*	*
(f) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, tender beet of a suitable cultivar	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be properly peeled and trimmed and free from residual peel (iii) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (iv) Slices shall be cleanly cut (v) Shall be free from end slices, blotches, stains, black internal discolouration or scab	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(h) Thickness of slices (maximum)	10 mm	10 mm	10 mm	*	*
(i) Diameter of slices (maximum)	100 mm	100 mm	100 mm	*	*
(j) Uniformity of slice thickness in any one container	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade except in the case of uneven pieces	*	*
(k) Uniformity of shape and size in any one container	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade except in the case of uneven pieces	*	*
(l) Colour	Shall retain a good natural red colour after processing	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(m) Chips in dice, wholes, radially cut pieces or slices	Shall be free from chips	As for Fancy Grade	Shall be reasonably free from chips	*	*
(n) Foreign matter	None	None	None	None	*
(o) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation:			
(i) Wholes and radially cut pieces (by number)	10 per cent: Provided that where 10 per cent results in a fraction of unit, not more than one unit may show defects	15%	30%
(ii) Dice and grated (by mass)	3%	6%	8%
(iii) Slices (by mass)	5%	10%	15%
(b) Chips:			
(i) In wholes, radially cut pieces or slices (by mass)	10%	15%	20%
(ii) In dice (by mass)	7%	15%	25%
(c) Broken and uneven slices (by mass)	15%	30%	50%

Carrots

7. (1) There shall be five grades of carrots, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	510	510	510	*	*
(d) Allowable shapes	Wholes, slices or dice	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound carrots of good texture	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be thoroughly washed, peeled, trimmed and free from residual peel (iii) Slices shall be cut from the carrot longitudinally or transversely (iv) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (v) Slices shall be cleanly cut	(i) to (v) as for Fancy Grade	(i) to (v) as for Fancy Grade	*	*
(g) Maximum diameter:					
(i) Wholes	20 mm	30 mm	45 mm	*	*
(ii) Slices	30 mm	40 mm	50 mm	*	*
(h) Uniformity of length or diameter in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform	*	*
(i) Chips	None	None	None	*	*
(j) Foreign matter	None	None	None	None	*
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Chips:			
(i) In wholes and slices (by mass)	3%	7%	15%
(ii) In dice (by mass)	5%	10%	20%
(b) Size deviations (by number)	5%	10%	15%
(c) Preparation:			
(i) In wholes (by number)	5%	10%	15%
(ii) In slices and dice (by mass)	5%	10%	15%
(d) Extraneous vegetable matter (by number)	1%	2%	3%

Carrots and peas

8. (1) There shall be five grades of carrots and peas, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	510	510	510	*	*
(d) Composition	The mass of any one component shall not exceed 60 per cent of the drained mass	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Vegetable ingredient	Canned carrots and peas shall each seperately comply with the specifications for Fancy Grade, respectively prescribed in regulations 7 and 13	Canned carrots and peas shall each seperately comply with the specifications for Choice Grade, respectively prescribed in regulations 7 and 13	Canned carrots, fresh peas and dried peas shall each seperately comply with the specifications for Standard Grade, respectively prescribed in regulations 7, 12 and 13	*	*
(f) Foreign matter	None	None	None	None	*
(g) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

Cauliflower

9. (1) There shall be five grades of cauliflower, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	481	481	481	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young, fresh and tender cauliflower heads	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) Shall be free from defects	Shall be fairly free from defects and well washed	*	*
	(ii) The cauliflower shall be well washed before canning	(ii) As for Fancy Grade			
(f) Allowable shapes	Wholes and pieces	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Foreign matter	None	None	None	None	*
(h) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass)	5%	10%	15%

Courgettes—(Baby marrows)

10. (1) There shall be five grades of courgettes, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*

* Denotes no specifications.

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	481	481	481	*	*
(d) Allowable shapes	Wholes and slices	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Vegetable ingredients	(i) Shall be prepared from sound, young and tender courgettes of which the stems have been cut flush with the shoulders (ii) Tomato paste may be added	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall possess similar cultivar characteristics (iii) Shall be untrimmed	(i) and (ii) As for Fancy Grade (iii) May be slightly trimmed	As for Choice Grade	*	*
(g) Length of courgettes (maximum)	110 mm	110 mm	110 mm	*	*
(h) Diameter of units (maximum)	30 mm	40 mm	40 mm	*	*
(i) Uniformity of size and shape in any one container	Fairly uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade	*	*
(j) Uniformity of colour in any one container	Shall be fairly uniform	Shall be reasonably uniform	Shall be reasonably uniform	*	*
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*
(l) Foreign matter	None	None	None	None	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Qualtiy factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation:			
(i) Wholes (by number)	15%	20%	25%
(ii) Slices (by mass)	15%	20%	25%
(b) Size deviations:			
(i) Wholes (by number)	10%	10%	25%
(ii) Slices (by mass)	10%	15%	20%

Okra

11. (1) There shall be five grades of okra, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifictaions:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound, young okra, not more than 100 mm in length	Shall be prepared from sound and reasonably young okra, not more than 100 mm in length	As for Choice Grade	*	*
(e) Preparation	Shall be free from defects	Shall be free from defects	Shall be free from defects	*	*
(f) Consistency	May be canned with or without the addition of tomato sauce to which thickening or permitted flavouring ingredients have been added	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Texture	Shall be tender	Shall be fairly tender	Shall be fairly tender	*	*
(h) Uniformity of diameter and length in any one container	Uniform	Fairly uniform	Fairly uniform	*	*
(i) Foreign matter	None	None	None	None	*
(j) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass)	10%	20%	30%
(b) Uniformity of size (by number)	1 unit	3 units	5 units.

Peas: Dried or processed

12. (1) There shall be three grades of dried or processed peas, namely: Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:			
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	567	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from peas of good quality	*	*
(e) Preparation	(i) Shall be reasonably free from loose skins, broken pieces, defects and split peas	*	*
	(ii) Shall be tender and have a good flavour	*	*
	(iii) Moderate jellying is permitted	*	*
(f) Colour	Uniform	*	*
(g) Foreign matter	None	*	*
(h) Extraneous vegetable matter	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Standard Grade
Preparation (by mass)	20 per cent: Provided that defects shall not exceed 10 per cent

Peas: Fresh

13. (1) There shall be five grades of fresh peas, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	538	538	538	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from clean, young, whole and sound peas which are not mealy or starchy	As for Fancy Grade: Provided that slight starchiness is allowable	As for Fancy Grade: Provided that slight mealiness and reasonable starchiness is allowable	*	*
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be canned within 36 hours of picking unless they are held under refrigeration in a suitable manner	(i) and (ii) as for Fancy Grade	(i) Shall be reasonably free from defects (ii) As for Fancy Grade		
	(iii) Shall be young and tender	(iii) Shall be tender and fairly young	(iii) Shall be free from hard and over-mature peas		
(f) Loose skin and splits	Shall be practically free from loose skin and splits	Shall be fairly free from loose skin and splits	Shall be reasonably free from loose skin and splits	*	*
(g) Black or objectionably discoloured peas	None	None	None	*	*
(h) Size ranges:					
(i) Small	The peas shall pass through a screen of 7,9 mm mesh	As for Fancy Grade	No size range applicable: Provided that the difference in size shall not markedly affect the good general appearance	*	*
(ii) Medium	The peas shall pass through a screen of 9,5 mm mesh, but not through a screen of 7,9 mm mesh	As for Fancy Grade			
(iii) Large	—	The peas shall pass through a screen of 10,3 mm mesh but shall not pass through a screen of 9,5 mm mesh			
(iv) Mixed	—	The peas shall pass through a screen of 10,3 mm mesh: Provided that the container shall be marked according to regulation 23 (3) (a) (iii)			
(i) Uniformity of size	Uniform	Fairly uniform	As for Choice Grade	*	*
(j) Uniformity of colour and maturity in any one container	Uniform	Fairly uniform	May vary: Provided that it shall not markedly affect the general good appearance of the peas	*	*
(k) Foreign matter	None	None	None	None	*
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by number)	10 units	20 units	20 units.
(b) Size deviation (by mass)	4%	8%	12%
(c) Loose skins and splits (by number)	40 units	50 units	60 units.
(d) Black and objectionably discoloured peas (by number)	4 units	8 units	12 units.

Potatoes

14. (1) There shall be five grades of potatoes, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	510	510	510	*	*
(d) Count:					
(i) Maximum:					
Wholes	—	—	—	*	*
Halves	—	20 units	20 units	*	*
(ii) Minimum:					
Wholes	12 units	12 units	10 units	*	*
Halves	—	8 units	8 units	*	*
(e) Allowable shapes	Wholes, dice or slices	Wholes, dice, slices or halves	As for Choice Grade	*	*
(f) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound potatoes of a cultivar suitable for canning	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be of a good texture (iii) Shall be properly peeled and well washed (iv) Dice shall be cleanly cut and more or less cube-shaped (v) Shall be free from disintegration	(i), (ii), (iii) and (iv) as for Fancy Grade (v) Shall be fairly free from disintegration	(i), (ii), (iii) and (iv) as for Fancy Grade (v) Shall be reasonably free from disintegration	*	*
(h) Uniformity of size and shape in any one container	Fairly uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade	*	*
(i) Colour	The product shall be of a good colour	The product shall be of a fairly good colour	The product shall be of a reasonably good colour	*	*
(j) Chips	Shall be free from chips	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(k) Foreign matter	None	None	None	None	*
(l) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation:			
(i) Wholes and halves (by number)	5%	10%	15%
(ii) Slices and dice (by mass)	5%	7%	10%
(b) Chips in slices, dice and halves (by mass)	5%	10%	20%
(c) Uniformity of colour (by number)	5%	10%	15%

Sauerkraut

15. (1) There shall be five grades of sauerkraut, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	567	567	567	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sauerkraut which is obtained by the full fermentation of sound, clean, shredded cabbage	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be of a firm, fine texture and shall have a well-developed typical sauerkraut flavour (iii) Shall be cut in shreds of approximately 3 mm but not more than 5 mm in width	(i) As for Fancy Grade (ii) Shall be of a reasonably firm and fine texture and shall have a good typical sauerkraut flavour (iii) Shall be cut in shreds of a fairly uniform width	(i) and (ii) as for Choice Grade (iii) Shall be cut in shreds of reasonably uniform width	*	*
(f) Colour	Shall have a good colour	May be of a variable good colour	As for Choice Grade	*	*
(g) Uniformity of colour	Uniform	Reasonably uniform	As for Choice Grade	*	*
(h) Foreign matter	None	None	None	None	*
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by mass):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation	5%	10%	20%
(b) Colour	5%	10%	15%

Sweet-corn

16. (1) There shall be five grades of sweet-corn, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass: Whole kernel	60 per cent of the declared net mass	60 per cent of the declared net mass	60 per cent of the declared net mass	*	*
(d) Allowable shapes	Cream style, whole kernel or corn on the cob	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Vegetable ngredient	Shall be prepared from sound, young and tender sweet-corn	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade: Provided that slight mealiness is allowable	*	*
(f) Preparation	(i) Shall be free from defects	(i) As for Fancy Grade	(i) Shall be reasonably free from defects	*	*
	(ii) Shall be practically free from discoloured kernels	(ii) Shall be fairly free from discoloured kernels	(ii) Shall be reasonably free from discoloured kernels		
	(iii) In the case of cream style thickening agents shall be added	(iii), (iv) and (v) as for Fancy Grade	(iii), (iv) and (v) as for Fancy Grade		
	(iv) In the case of whole kernel sweet-corn, kernels shall be cleanly cut from the cob				
	(v) In the case of corn on the cob, the cobs shall have well-filled kernels				
	(vi) Shall be pratically free from husks, silks or particles of cobs	(vi) Shall be fairly free from husks, silks or particles of cobs	(vi) *		
(g) Uniformity of length and diameter of cobs in any one container	Cobs shall be fairly equal in length and diameter	As for Fancy Grade	Cobs shall be reasonably equal in length and diameter	*	*
(h) Colour	Shall be characteristic of the cultivar and shall have a bright appearance	Shall be characteristic of the cultivar and may have a dull appearance	As for Choice Grade	*	*
(i) Consistency of cream style sweet-corn	The product shall be well-bodied and possesses a creamy consistency	The product shall not show more than a slight separation of free liquid	As for Choice Grade	*	*
(j) Foreign matter	None	None	None	None	*
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by mass)	5%	10%	15%

Tomatoes

17. (1) There shall be five grades of tomatoes, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	481	481	481	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from whole, sound, ripe and well-washed tomatoes	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Preparation	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be practically free from pieces of skin	(i) and (ii) as for Fancy Grade	(i) Shall be free from defects (ii) Shall be reasonably free from pieces of skin	*	*
(f) Consistency	Juice from sound, ripe tomatoes may be added when containers are filled	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Uniformity of size in any one container	In a container the mass of the x largest tomatoes shall not be more than y times the mass of the x smallest tomatoes, where x=2 and y=2	As for Fancy Grade except that x=4 and y=2	As for Fancy Grade except that x=6 and y=2	*	*
(h) Colour	Shall be of a uniform red colour and shall be free from green or off-coloured patches	Shall be of a fairly good colour	Shall be of a reasonably good colour	*	*
(i) Crushing	Tomatoes shall not be crushed and shall be of a good general shape	Tomatoes shall not be crushed: Provided that units which have retained their shape to a large extent shall not be deemed crushed	As for Choice Grade	*	*
(j) Foreign matter	None	None	None	None	*
(k) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent (by number):

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
	30%	50%	50%
(a) Crushing	2 units	5 units	6 units.
(b) Preparation	1 unit	3 units	5 units.
(c) Colour			

Mixed vegetables (vegetable salad)

18. (1) There shall be five grades of mixed vegetables (vegetable salad), namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers: Shall comply with one of the following minima:					
(i) Vegetable quantity	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capacity	*	*
(ii) Drained mass	510	510	510	*	*
(d) Vegetable ingredient	(i) Shall contain at least two kinds of vegetables (ii) Styles for the vegetables used shall be as prescribed for the relevant components	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Preparation	(i) The components shall comply with the requirements as prescribed in the relevant regulations: Provided that one component may be of one lower grade (ii) If the product contains mayonnaise, the mayonnaise shall be of good colour and consistency: Provided that the product shall be labelled according to regulation 23 (3) (d) (ii)	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(f) Composition	The mass, after canning, of any one kind of vegetable shall not exceed the sum of the mass of the other kinds of vegetables which are used	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(g) Foreign matter	None	None	None	None	*
(h) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

Unspecified vegetables

19. (1) There shall be five grades of unspecified vegetables, namely: Fancy Grade, Choice Grade, Standard Grade, Substandard Grade and Undergrade.

(2) The grades prescribed in subregulation (1) shall comply with the following specifications:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade	Substandard Grade	Undergrade
(a) Vacuum (minimum)	17 kPa	17 kPa	17 kPa	17 kPa	*
(b) Microbiological spoilage (maximum percentage containers per production group)	0,25	0,25	0,25	0,25	*
(c) Fill of containers	Packed to capacity	Packed to capacity	Packed to capaicty	*	*
(d) Vegetable ingredient	Shall be prepared from sound vegetables	As for Fancy Grade	As for Fancy Grade	*	*
(e) Preparation	Shall be free from defects	Shall be fairly free from defects	Shall be reasonably free from defects	*	*
(f) Uniformity of size in any one container	Uniform	Fairly uniform	Reasonably uniform	*	*
(g) Uniformity of colour in any one container	Shall be uniform in colour	Shall be fairly uniform in colour	Shall be reasonably uniform in colour	*	*
(h) Foreign matter	None	None	None	None	*
(i) Extraneous vegetable matter	Practically free	Fairly free	Reasonably free	*	*

* Denotes no specification.

(3) The grades prescribed by subregulation (1) may deviate from the specifications prescribed in subregulation (2) to the following extent:

Quality factor	Fancy Grade	Choice Grade	Standard Grade
(a) Preparation (by number)	5%	10%	20%

DEEL II

HOUERS EN VERPAKKING

Houers

20. (1) Ingemaakte groente bestem vir verkoop in die Republiek moet verpak word in—

(a) houers wat, indien dit van tinplaat, tinvrye staal of aluminium gemaak is en 'n inhoudsmaat van minder as nege liter het, nie voorheen gebruik is nie; en

(b) houers wat skoon, roesvry en sonder groot duike of enige ander wantoestand is wat die goeie gehalte van die ingemaakte groente mag benadeel;

(2) Metaaloppervlakte van houers moet aan die binnekant behoorlik verlak wees in die geval van alle ingemaakte groente waarvan die gehalte moontlik te eniger tyd as gevolg van aanraking met die metaal van 'n houer benadeel kan word.

Verpakking

21. Ingemaakte groente van verskillende grade of van verskillende soorte mag nie saam in dieselfde houer verpak word nie, tensy waar anders in hierdie regulasies bepaal.

DEEL III

MERKVEREISTES

Algemeen

22. Geen bewoording, merk of illustrasie wat moontlik direk of by implikasie, 'n misleidende indruk kan skep van die inhoud, of van die gehalte of graad daarvan, mag op 'n houer wat ingemaakte groente bevat of op 'n pak wat sodanige houers bevat, gemerk word nie.

Merk van houers

23. (1) *Kodemerke.*—Die naam van die inmaakonderneming wat die ingemaakte groente vervaardig het, die datum van vervaardiging daarvan en die tipe produk, in kodevorm uitgedruk, moet deur die produsent gebosselleer of onuitwisbaar gemerk word op elke houer ingemaakte groente wat deur hom in die Republiek verpak word. Alle kodemerke moet vooraf skriftelik deur die Direkteur van Inspeksiedienste goedgekeur word.

(2) *Algemene data.*—Behoudens die bykomende data wat ten opsigte van sekere soorte ingemaakte groente vereis word en in subregulasie (3) voorgeskryf word, moet elke houer wat ingemaakte groente bevat, gemerk word deur die volgende data of daarop te bosseleer of te litografeer of te druk op 'n etiket wat stewig daaraan geheg moet wees:

(a) Woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog, behalwe in die geval van houers met 'n netto massa-inhoud van 60 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 1,0 mm hoog moet wees;

(b) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui;

(c) die graad van die inhoud in drukletters minstens 3,0 mm hoog, behalwe—

(i) in die geval van houers met 'n netto-inhoud van meer as 60 g maar minder as 226 g, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees; en

(ii) in die geval van houers met 'n netto massinhoud van 60 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 1,5 mm hoog moet wees: Met dien verstande dat die uitdrukking "Ekstra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word;

PART II

CONTAINERS AND PACKING

Containers

20. (1) Canned vegetables intended for sale in the Republic shall be packed in—

(a) containers which, if made of tinplate, tinfree steel or aluminium and of less than nine litre capacity, shall not have been used previously; and

(b) containers which are clean, free from rust and serious dents or any other disorders which may affect the good quality of the canned vegetables.

(2) Metal surfaces of containers shall be lacquered properly and suitably on the inside in the case of all canned vegetables of which the quality may be impaired at any time as a result of contact with the metal of a container.

Packing

21. Canned vegetables of different grades or of different kinds shall not be packed together in the same container, except where otherwise specified in these regulations.

PART III

MARKING REQUIREMENTS

General

22. No wording, mark or illustration which may possibly directly or by implication create a misleading impression of the contents, or of the quality or grade thereof, shall be marked on a container containing canned vegetables or on a pack containing such containers.

Marking of containers

23. (1) *Code marks.*—The name of the canning establishment where the canned vegetables were manufactured, the date of manufacture thereof and the kind of product, expressed in code form, shall be embossed or indelibly marked by the producer on every container of canned vegetables packed by him in the Republic. All code marks shall be approved beforehand in writing by the Director of Inspection Services.

(2) *General data.*—Subject to the additional data which is required in respect of certain kinds of canned vegetables and which is prescribed in subregulation (3), each container which containes canned vegetables shall be marked by either embossing or lithographing thereon or by printing on a label which shall be firmly affixed thereto, the following data:

(a) Words signifying the country of origin of the contents in block letters of not less than 1,5 mm in height, except in the case of containers with a net mass capacity of 60 g and smaller, in which case the letters shall be not less than 1,0 mm in height;

(b) a true description indicating the contents;

(c) the grade of the contents in block letters of not less than 3,0 mm in height, except—

(i) in the case of containers with a net mass capacity of more than 60 g but not more than 226 g, in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height; and

(ii) in the case of containers with a net mass capacity of 60 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 1,5 mm in height: Provided that the expression "Extra Choice Grade" may be used instead of the expression "Fancy Grade";

(d) die netto massa van die inhoud of die vloeistofinhoud, na gelang van die geval, in drukletters soos voorgeskryf deur regulasies kragtens die Wet op Handelsmetrologie, 1973 (Wet 77 van 1973); en

(e) enige ander besonderhede soos deur regulasies kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972) voorgeskryf.

(3) *Bykomende data.*—Die bykomende data wat ten opsigte van sekere soorte ingemaakte groente vereis word en wat op dieselfde wyse op die houers aangebring moet word as die in subregulasie (2) voorgeskryf, is soos volg:

Soort groente	*Bykomende data*
(a) Geelwortels en ertjies	Die bestanddeel met die grootste massa moet eerste in die naam van die produk genoem word.
(b) Okra	Die byvoeging van tamatiesous moet aangedui word.
(c) Ertjies:	
(i) Vars	Mag gemerk word "Groen" ertjies.
(ii) Droë of verwerkte ingemaakte ertjies	Mag nie gemerk word "Groen" of "Vars" ertjies nie en die woorde "Droë" of "Verwerkte" ertjies moet in die naam van die produk op die houer, aangedui word.
(iii) Gemengde groottes	Indien ertjies volgens die groottegroep gemeng, verpak word, moet houers duidelik gemerk word "gemengde groottes".
(d) Groente: Gemeng	(i) Elke soort groente waarvan die massa meer is as 5 persent van die substansmassa van die betrokke houer, moet op die etiket aangedui word in die dalende volgorde van die verhouding, op 'n massa-per-massa-basis, waarin dit in die mengsel voorkom; (ii) Slegs gemengde groente wat mayonnaise of 'n soortgelyke bestanddeel bevat, mag as "Groenteslaai" geëtiketteer word.
(e) Aartappels	Indien 12–18 heel aartappels in 'n houer verpak word moet beskrywing "Aartappels" op die etiket gebruik word, indien meer as 18 heel aartappels in 'n houer verpak word, mag die woorde "Klein aartappels" of "Jong aartappels" gebruik word.

Kind of vegetable	*Additional data*
(a) Carrots and peas	The component with the greater mass, shall be indicated first in the name of the product.
(b) Okra	The addition of tomato sauce shall be stated.
(c) Peas:	
(i) Fresh	May be marked "Green" peas.
(ii) Dried or processed canned peas	May not be marked "Green" or "Fresh" peas and the words "Dried" or "Processed" shall appear in the name of the product on the container.
(iii) Mixed sizes	If peas are packed according to the size range mixed, the containers shall be marked with the words "mixed sizes".
(d) Vegetables: Mixed	(i) Every kind of vegetable of which the mass exceeds 5 per cent of the drained mass of the container concerned, shall be indicated on the label in descending order on a mass-per-mass basis; and (ii) Only mixed vegetables containing mayonnaise or a similar ingredient shall be labelled "Vegetable Salad".
(e) Potatoes	If 12–18 whole potatoes are packed in a container the description "potatoes" shall be used on the label and if more than 18 whole potatoes are packed in a container, the words "small potatoes" or "new potatoes" may be used.

(4) *Etikette.*—Die etikette op houers van ingemaakte groente moet skoon en netjies wees en stewig vasgeplak wees: Met dien verstande dat dit nie bo-oor ander etikette geplak mag word nie.

Merk van pakke

24. Indien houers ingemaakte groente in pakke verpak word, moet sodanige pakke skoon, netjies en heel wees, en op elke sodanige pak of op 'n etiket daaraan geheg moet in drukletters aangedui word—

(1) die getal houers daarin verpak;

(2) of die grootte van elke sodanige houer of die massa van die inhoud daarvan;

(3) die naam van die inmaakonderneming waar die ingemaakte groente vervaardig is, of 'n handelsmerk ten opsigte van daardie ingemaakte groente;

(4) woorde wat die land van herkoms van die inhoud aandui in drukletters van minstens 1,5 mm hoog;

(d) the net mass of the contents or fluid contents, as the case may be, in block letters as prescribed by regulations under the Trade Metrology Act, 1973 (Act 77 of 1973); and

(e) any other data prescribed by regulations under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972).

(3) *Additional data.*—The additional data which is required in respect of certain kinds of canned vegetables and which shall be marked on the containers in the same manner as those prescribed in subregulation (2), are as follows:

(4) *Labels.*—The labels on containers of canned vegetables shall be clean and neat and shall be pasted on securely: Provided that it shall not be pasted over other labels.

Marking of packages

24. If containers of canned vegetables are packed in packages, such packages shall be clean, neat and unbroken, and on every such package or on a label affixed thereto, shall be indicated in block letters—

(1) the number of containers packed therein;

(2) either the size of each container or the mass of the contents thereof;

(3) the name of the canning establishment in which such canned vegetables were manufactured or a brand name in respect of such canned vegetables;

(4) words signifying the country of origin of the contents in block letters of not less than 1,5 mm in height;

(5) die graad van die inhoud in drukletters van minstens 3,0 mm hoog, behalwe in die geval van pakke met houers met 'n netto massa-inhoud van 226 g en kleiner, in watter geval die letters minstens 2,5 mm hoog moet wees: Met dien verstande dat die uitdrukking "Ekstra Keurgraad" in plaas van die uitdrukking "Puikgraad" gebruik mag word;

(6) 'n juiste beskrywing wat die inhoud aandui: Met dien verstande dat wanneer enige sodanige pak gemengde soorte ingemaakte groente bevat, woorde ter aanduiding dat die pak gemengde soorte ingemaakte groente bevat, daarop gemerk mag word in plaas van die inligting gespesifiseer in subregulasies (5) en (6); en

(7) indien deursigtige verpakkings gebruik word of indien die besonderhede op die houers van buite sigbaar is, hoef die vereistes van hierdie regulasie nie nagekom te word nie.

DEEL IV

INSPEKSIEMETODES

Vakuum

25. Die vakuum van houers met ingemaakte groente moet met behulp van 'n vakuummeter bepaal word en bereken by 20 °C en atmosferiese druk by seevlak (101,3 kPa).

Mikrobiologiese bederf

26. (1) Ten einde te bepaal of ingemaakte groente onderhewig is aan mikrobiologiese bederf moet 'n verteenwoordigende monster van elke produksiegroep van sodanige ingemaakte groente by 37 °C vir 10 dae geïnkubeer word.

(2) Sodanige produksiegroep word geag onderhewig te wees aan mikrobiologiese bederf indien enige van die houers te eniger tyd opblaas, vakuum verloor of lek.

Substansmassa

27. Die substansmassa van die inhoud van 'n houer wat ingemaakte groente bevat, moet bepaal word deur die inhoud vir twee minute oor 'n 200 mm sif te dreineer: Met dien verstande dat indien die substansmassa 1,25 kg oorskry, die inhoud oor 'n sif van 300 mm gedreineer moet word en met dien verstande verder dat—

(a) in die geval van groente waarvan die sous aan die groente kleef, die groente met warm water afgespoel word om die sous van die groente te verwyder alvorens dit gedreineer word;

(b) in die geval van droë of geprosesseerde ertjies, die ertjies op 'n sif oopgesprei en vir twee minute in koue water gehou moet word alvorens dit gedreineer word;

(c) in die geval van gemengde groente, die ontleding van komponente gebaseer sal word op die voorgeskrewe substansmassa; en

(d) indien die substansmassa in hierdie regulasies aangedui word as persentasie van die netto massa, die netto massa geneem word as die verklaarde netto massa.

Monsterneming vir bepaling van afwykings

28. By die bepaling van afwykings moet—

(a) in die geval van A2½-houers of kleiner houers, die gedreineerde inhoud van 'n houer, as 'n monster geneem word tensy anders gespesifiseer; en

(b) in die geval van houers wat groter as A2½-houers is, 'n ewekansige gedreineerde monster van 600 g uit die houer geneem word tensy anders gespesifiseer.

(5) the grade of the contents in block letters of not less than 3,0 mm in height, except in the case of containers with a net mass capacity of 226 g or smaller, in which case the letters shall not be less than 2,5 mm in height: Provided that the expression "Extra Choice Grade" may be used instead of the expression "Fancy Grade";

(6) a true description indicating the contents: Provided that when any such package contains assorted kinds of canned vegetables, words signifying that such package contains assorted kinds of canned vegetables, may be marked thereon instead of the information specified in subregulations (5) and (6); and

(7) if transparent packages are used or the particulars on the containers are visible from the outside the requirements of this regulation need not be complied with.

PART IV

METHODS OF INSPECTION

Vacuum

25. The vacuum of containers with canned vegetables shall be determined by means of a vacuum gauge calculated at 20 °C and atmospheric pressure at sea level (101,3 kPa).

Microbiological spoilage

26. (1) To determine whether canned vegetables are liable to microbiological spoilage, a representative sample of each production group of such canned vegetables, shall be incubated at 37 °C for 10 days.

(2) Such production group shall be deemed to be liable to microbiological spoilage if any of the containers blow, lose vacuum or leak at any time.

Drained mass

27. The drained mass of the contents of a container of canned vegetables shall be determined by draining the contents for two minutes on a 200 mm sieve: Provided that if the drained mass exceeds 1,25 kg the contents shall be drained on a 300 mm sieve and provided further that—

(a) in the case of vegetables to which the sauce adheres, the vegetables shall be rinsed with hot water to remove the sauce from them prior to draining;

(b) in the case of dried or processed peas, the peas shall be spread on a sieve which shall be immersed in cold water for two minutes before it is drained;

(c) in the case of mixtures of vegetables, the analysis of the composition shall be based on the prescribed drained mass; and

(d) where the drained mass is indicated in these regulations as a percentage of the net mass, the net mass shall be taken as the declared net mass.

Sampling for determining deviations

28. When determining deviations—

(a) in the case of A2½ containers or smaller containers, the drained contents of a container shall be taken as a sample, unless otherwise specified; and

(b) in the case of containers which are larger than A2½ containers, a random drained sample of 600 g shall be taken from the container unless otherwise specified.

DEEL V

ALGEMEEN

Doel van regulasies

29. Hierdie regulasies is gemaak vir die doel van die verbod wat kragtens artikel 84 van die Wet, op die verkoop van ingemaakte groente in die Republiek opgelê is.

Inspeksie

30. (1) 'n Inspekteur mag in 'n besending ingemaakte groente of produksiegroep daarvan soveel houers oopmaak en die inhoud daarvan inspekteer en monsters van sodanige inhoud neem vir die doel van verdere inspeksie of ontleding as wat hy nodig mag ag.

(2) 'n Inspekteur se bevinding met betrekking tot die houers deur hom oopgemaak uit hoofde van die bepalings van subregulasie (1), en die inhoud van sodanige houers, geld as 'n bevinding ten opsigte van die hele besending of produksiegroep daarvan, na gelang van die geval, waaruit sodanige houers getrek is.

Inspeksiegeld

31. 'n Inspeksiegeld van 33c per 500 kg ingemaakte groente tot die naaste 500 kg, met 'n minimum van 33c per inspeksie moet aan die Department betaal word deur die eienaar of inmaker van ingemaakte groente wat bestem is vir verkoop in die Republiek, wanneer sodanige ingemaakte groente vir inspeksie aangebied word.

Appèl

32. (1) Iemand wat hom deur 'n beslissing of optrede van 'n inspekteur veronreg ag, kan appèl aanteken teen sodanige beslissing of optrede deur binne 30 dae nadat hy van daardie beslissing of optrede in kennis gestel is, 'n kennisgewing van appèl by sodanige inspekteur in te dien en binne genoemde tydperk by die inspekteur of by enige kantoor van die Afdeling Inspeksiedienste van die Departement, 'n deposito van R30 te deponeer: Met dien verstande dat 'n afsonderlike deposito gestort moet word ten opsigte van elke afsonderlike besending of produksiegroep, na gelang van die geval, en met dien verstande verder dat indien die kennisgewing van appèl en deposito nie binne die voorgeskrewe tydperk van 30 dae ingedien en gedeponeer word nie, die appellant sy reg van appèl ingevolge hierdie regulasie verbeur.

(2) 'n Inspekteur kan aan die houers van ingemaakte groente ten opsigte waarvan appèl aangeteken is, enige merk aanbring wat hy vir uitkenningsdoeleindes mag nodig ag, en sodanige ingemaakte groente mag nie sonder sy toestemming van die plek waar dit geïnspekteer of opgeberg is, verwyder word nie.

(3) Die Direkteur-generaal van die Departement of 'n beampte van die Departement deur hom benoem, wys drie persone aan, van wie minstens een, iemand moet wees wie se naam verskyn op 'n lys van persone wat vooraf deur die "South African Fruit and Vegetable Canner's Association (Pty) Ltd", aan genoemde Direkteur-generaal voorgelê is en wat deur hom vir hierdie doel goedgekeur is. Die aldus aangewese persone moet oor so 'n appèl beslis op 'n datum en tyd deur hulle bepaal en die beslissing van genoemde persone is beslissend.

PART V

GENERAL

Purpose of regulations

29. These regulations have been made for the purpose of the prohibition imposed under section 84 of the Act on the sale of canned vegetables in the Republic.

Inspection

30. (1) An inspector may, in any consignment of canned vegetables or production group thereof open as many containers and inspect the contents thereof and take samples of such contents for the purpose of further inspection or analyses, as he may deem necessary.

(2) An inspector's finding in relation to the containers opened by him by virtue of the provisions of subregulation (1) and the contents of such containers, shall apply as a finding of the whole consignment or production group thereof, as the case may be, from which such containers were drawn.

Inspection fee

31. An inspection fee of 33c per 500 kg to the nearest 500 kg, with a minimum of 33c per inspection, shall be paid to the Department by the owner or canner of canned vegetables which are intended for sale in the Republic, when such canned vegetables are submitted for inspection.

Appeal

32. (1) Any person who feels aggrieved as a result of any decision or action taken by an inspector, may appeal against such decision or action by submitting a notice of appeal to an inspector within 30 days after he has been notified of that decision or action and depositing within the said period with such inspector or at any office of the Division of Inspection Services a deposit of R30: Provided that a separate deposit shall be lodged in respect of each separate consignment or production group, as the case may be, and provided further that, if the notice of appeal and deposit are not submitted and deposited within the prescribed period of 30 days, the appellant shall lose his right of appeal in terms of this regulation.

(2) An inspector may apply to the containers of canned vegetables in respect of which an appeal has been lodged, any mark which he may consider necessary for identification purposes, and such canned vegetables shall not, without his consent, be removed from the place where they were inspected or where they are stored.

(3) The Director-General of the Department or an officer of the Department nominated by him, shall designate three persons, of whom at least one shall be a person whose name appears on a list of persons previously submitted to the said Director-General, by the South African Fruit and Vegetable Canners' Association (Pty) Ltd, and approved by him for this purpose. The persons so designated shall decide such an appeal on a date and at a time determined by them and the decision of the said persons shall be final.

(4) Die aldus aangewese persone moet die appellant of sy verteenwoordiger minstens twee uur kennis gee van die tyd en plek bepaal vir die verhoor van die appèl en kan, nadat die betrokke ingemaakte groente vertoon en uitgeken is en alle belanghebbendes aangehoor is, alle persone (met inbegrip van die appellant en sy verteenwoordiger en die inspekteur) gelas om die plek waar die appèl oorweeg word, te verlaat.

(5) (a) Indien 'n appèl van die hand gewys word ten opsigte van al die ingemaakte groente waarop die appèl betrekking het, of indien al sodanige ingemaakte groente nie vertoon word op die tyd en plek bepaal deur die genoemde persone nie, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, verbeur.

(b) Indien 'n appèl gehandhaaf word ten opsigte van al die ingemaakte groente waarop die appèl betrekking het, word die bedrag wat ten opsigte daarvan gedeponeer is, aan die appellant terugbetaal.

(c) Indien die appèl nie in die geheel van die hand gewys word nie, verbeur die appellant 'n bedrag wat indieselfde verhouding staan tot die bedrag gedeponeer as wat die getal houers ten opsigte waarvan die appèl van die hand gewys is, staan tot die totale getal houers ten opsigte waarvan die appèl aangeteken is.

Diverse bepalings

33. Die regulasies afgekondig in Deel V van Goewermentskennisgewing R. 1898 van 22 Oktober 1971, soos gewysig deur Goewermentskennisgewings R. 523 van 1 April 1976, R. 43 van 6 Januarie 1978 en R. 2592 van 29 Desember 1978 word hierby herroep.

(4) The persons so designated, shall give the appellant or his representative at least two hours notice of the time and place determined for the hearing of the appeal, and may, after the canned vegetables concerned have been produced and identified and all the interested parties have been heard, instruct all persons (including the appell nt and his representative and the inspector), to leave the place where the appeal is being considered.

(5) (a) If an appeal is dismissed in respect of all the canned vegetables to which the appeal relates, or if all such canned vegetables are not produced at the time and place determined by the said persons, the amount deposited in respect thereof, shall be forfeited.

(b) If an appeal is upheld in respect of all the canned vegetables to which the appeal relates, the amount deposited in respect thereof shall be refunded.

(c) If the appeal is not dismissed in full, the appellant shall forfeit an amount which bears the same proportion to the amount deposited as the quantity of containers in respect of which the appeal was dismissed, bears to the total quantity of containers in respect of which the appeal was lodged.

Miscellaneous provisions

33. The regulations published in Part V of Government Notice, R. 1898 of 22 October 1971, as amended by Government Notices R. 523 of 1 April 1976, R. 43 of 6 January 1978 and R. 2592 of 29 December 1978 are hereby repealed.

DIE BLOMPLANTE VAN AFRIKA

Hierdie publikasie word uitgegee as 'n geïllustreerde reeks, baie na die aard van Curtis se "Botanical Magazine". Die doel van die werk is om die skoonheid en variasie van vorm van die flora van Afrika aan die leser bekend te stel, om belangstelling in die studie en kweek van die inheemse plante op te wek, en om plantkunde in die algemeen te bevorder.

Die meeste van die illustrasies word deur kunstenaars van die Navorsingsinstituut vir Plantkunde gemaak, dog die redakteur verwelkom geskikte bydraes van 'n wetenskaplike en kunsstandaard afkomstig van verwante inrigtings.

Onder huidige omstandighede word twee dele van die werk gelyktydig gepubliseer, maar met onreëlmatige tussenpose; elke deel bevat tien kleurplate. Intekengeld bedra R5 per deel (buitelands R5,25 per deel): Vier dele per band. Vanaf band 27 is die prys per band in linne gebind R30; in moroccoleer gebind R35. (Buitelands, linne gebind R31; moroccoleer R36).

Verkrygbaar van die Direkteur, Afdeling Landbouinligting, Privaatsak X144, Pretoria.

Verkoopbelasting moet by binnelandse bestellings ingesluit word.

THE FLOWERING PLANTS OF AFRICA

This publication is issued as an illustrated serial, much on the same lines as Curtis's Botanical Magazine, and for imitating which no apology need be tendered.

The desire and object of the promoters of the publication will be achieved if it stimulates further interest in the study and cultivation of our indigenous plants.

The illustrations are prepared mainly by the artists at the Botanical Research Institute, but the Editor welcomes contributions of suitable artistic and scientific merit from kindred institutions.

Each part contains 10 plates and costs R5 per part (other countries R5,25 per part). Two, three or four parts may be published annually, depending on the availability of illustrations. A volume consists of four parts. From Volume 27, the price per volume is: Cloth binding, R30; morocco binding, R35 (other countries, cloth binding R31; morocco binding R36).

Obtainable from the Director, Division of Agricultural Information, Private Bag X144, Pretoria.

Sales tax must accompany inland orders.

INHOUD

No.		Bladsy No.	Staatskoerant No.
Landbou en Visserye, Departement van			
Goewermentskennisgewings			
R. 1606	Wet op Uitvoer van Landbou Produkte (51/1971): Regulasies: Uitvoer van ingemaakte groente	1	7171
R. 1607	Bemarkingswet (59/1968): Regulasies: Graderings, ens. van ingemaakte groente vir verkoop in RSA	32	7171

CONTENTS

No.		Page No.	Gazette No.
Agricultural and Fisheries, Department of			
Government Notices			
R. 1606	Agricultural Procedure Export Act (51/1971): Regulations: Export of canned vegetables	1	7171
R. 1607	Marketing Act (59/1968): Grading, etc. of canned vegetables for sale in RSA	32	7171

Gedruk deur en verkrygbaar by die Staatsdrukker, Bosmanstraat, Privaatsak X85, Pretoria, 0001

Printed by and obtainable from the Government Printer, Bosman Street, Private Bag X85, Pretoria, 0001